



Il nostro ristorante propone il meglio di quanto un territorio può offrire, con ingredienti che arrivano dalle nostre valli, dalla pianura, passando per i laghi di Garda e d'Iseo. Piatti della tradizione bresciana e lombarda con vini esclusivamente della nostra ricca provincia.

*Our restaurant suggestion includes the highest quality products a territory can offer, ingredients from our valleys, our plains as well as from Lake Garda and Iseo. Traditional dishes from Brescia and Lombardy accompanied by excellent local wines exclusively from our rich province.*

*Notre restaurant offre le meilleur de la tradition avec des ingrédients qui proviennent de nos vallées, des plaines en passant par le lacs de Garda et d'Iseo. Plats traditionnels de Brescia et de la Lombardie avec vins exclusivement de notre riche terroir.*



## Antipasti – Starters

Bresaola della Valtellina con petali di Bagoss 24 mesi della Valsabbia e olio del Garda 15.00  
*Bresaola from Valtellina with 24 months Bagoss cheese and lake Garda olive oil*  
*Bresaola de la Valtellina avec Bagoss 24 mois et huile du Lac du Garda*

Tomino di latte vaccino alla griglia con funghi porcini trifolati 15.00  
*Grilled soft cheese Tomino with porcini mushrooms*  
*Tomino au lait de vache grillé et cèpes sautés*

Bufala di Mozzarella Mia con peperoni al forno e filetti d'acciuga 15.00  
*Buffalo mozzarella from Mozzarella Mia, with grilled peppers and anchovies*  
*Mozzarella de bufflonne avec poivrons au four et filets d'anchois*

Tortino di spinaci con crema di Gorgonzola 16.00  
*Spinach soufflé with Gorgonzola cream*  
*Flan d'épinards à la crème de Gorgonzola*

## Primi Piatti – First courses

Risotto al rosso di Franciacorta e formaggella della Val Camonica 17.00  
*Risotto with Franciacorta Red wine and Val Camonica cheese*  
*Risotto au Franciacorta rouge et tomme de la Val Camonica*

Crema di Zucca con crostini 15.00  
*Creamy pumpkin soup with croutons*  
*Velouté de potiron avec croûtons*

Casoncelli alla Bresciana con ripieno di carne brasata burro, salvia e parmigiano 17.00  
*Casoncelli, the typical dish of Brescia, with braised beef, hot butter, sage and Parmigiano*  
*Casoncelli, plat de la tradition, avec boeuf braisé, beurre chaud, sauge et Parmigiano*

Paccheri freschi con salciccia e porcini 16.00  
*Fresh paccheri with sausage and porcini mushrooms*  
*Paccheri frais à la saucisse et aux cèpes*

Tagliolini di grano saraceno, crema di zucchine, speck croccante e nocciole 16.00  
*Buckwheat tagliolini with zucchini cream, crispy speck and hazelnuts*  
*Tagliolini au sarrasin, crème de courgettes, speck croustillant et noisettes*



## Secondi Piatti – Second courses

Manzo all'olio di Rovato - Cappello del prete bollito accompagnato da una crema di verdure, grana e acciughe, piatto tipico della campagna bresciana 20.00

*Boiled beef of Rovato in Brescia with olive oil, anchovies, vegetables sauce and boiled potatoes*

*Boeuf bouilli avec sauce à l'huile, légumes et anchois – Plat de la tradition*

Arrosto di vitello crema di senape delicata ed aneto 20.00

*Veal roast with mild mustard and dill cream*

*Rôti de veau, crème de moutarde douce et aneth*

Baccalà in umido alla bresciana servito con polenta 20.00

*Stewed salt cod Brescia style with tomato sauce, olives, sultanas, pine-nuts and polenta*

*Morue en sauce avec tomate, olives, raisin sec et polenta*

Entrecôte al pepe verde 21.00

*Entrecôte with green peppercorn sauce*

*Entrecôte au poivre vert*

Stinco di maiale al forno 19.00

*Roast smoked pork knuckle*

*Jarret de porc fumé rôti au four*

## Le pizze

Pizza Margherita 9.00

*Tomato and Mozzarella – Tomate et mozzarella*

Prosciutto e funghi 11.00

*Ham and mushroom – Jambon et champignons*

Capricciosa 11.00

*Tomato, ham, mushroom, artichokes, olives and mozzarella - Tomate, Mozzarella, champignons, artichauts et olives*

Bufala di Mozzarella Mia and crudo di Parma 13.00

*Bufala and Parma ham - Bufala et jambon de Parme*



### *La Polenta*

13.00

*Polenta con funghi porcini*

*Polenta with porcini mushroom – Polenta aux cèpes*

*Polenta con Gorgonzola*

*Polenta with Gorgonzola cheese – Polenta avec Gorgonzola*

### **Verdure - Vegetables**

Insalata fresca – Fresh salad – Salade fraîche

4.50

Verdure al vapore – Steamed vegetables - Légumes à la vapeur

5.50

Patate al forno – Baked potatoes – Pommes de terre au four

Giardiniera artigianale - Artisanal pickled vegetables – Jardinière artisanale

5.50

### **Desserts**

Tarte tatin con gelato alla vaniglia

7.00

*Hot Tarte tatin with vanilla ice cream*

*Tarte tatin avec glace à la vanille*

Tortino caldo al cioccolato

7.00

*Warm chocolate fondant*

Moelleux au chocolat

Crumble caldo di pasta frolla con mele e mirtilli

7.00

*Hot crumble cake with apple and blueberry*

*Tartelette chaude au pomme et myrtilles*

Semifreddo al pistacchio e cacao amaro

7.00

*Pistachio semifreddo with bitter cocoa*

*Semifreddo à la pistache et cacao amer*

### **Servizio - Service 3.00**

Per assicurare una qualità costante utilizziamo anche prodotti abbattuti. A disposizione dei nostri ospiti celiaci offriamo piatti di pasta senza glutine.

Per ulteriori informazioni riguardanti gli ingredienti allergeni chiedere allo staff.