



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

Insalata di farro tiepida con scaglie di Grana Padano 15.00
Warm farro (emmer wheat) salad with Grana cheese
Salade tiède de farro (émeri) avec fromage Grana Padano

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

Angus affumicato con scaglie di mandorle tostate 15.00
Smoked Angus beef with toasted almond flakes
Bœuf Angus fumé aux amandes effilées toastées

Primi Piatti – First courses

Risotto con asparagi e robiola cremosa 17.00
Risotto with asparagus and creamy Robiola cheese
Risotto aux asperges et fromage Robiola

Crema di ceci con mazzancolle 16.00
Creamy chickpeas soup with prawns
Velouté de pois chiches avec gambas

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

Tortelli al Bagoss burro e salvia 17.00
Tortelli with Bagoss cheese, hot butter and sage
Tortelli au fromage Bagoss avec beurre chaud et sauge

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 polenta

Boeuf bouilli avec sauce à l'huile, légumes et anchois avec polenta – 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 légère à la moutarde et à l'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

Tagliata alla griglia su letto di radicchio rosso al forno 21.00

Grilled beef tagliata on roasted red chicory

Entrecôte grillée sur un lit de chicorée rouge au four

Guancette di manzo brasate su crema di patate 20.00

Braised beef cheek on potatoe cream

Joue de bœuf braisée sur une crème de pommes de terre

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 fraiche

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

Semifreddo al cioccolato con granella al pistacchio di Bronte

7.00

Chocolate semifreddo with pistachio crunch from Bronte

Semifreddo au chocolat avec granulé de pistachede Bronte

Crumble caldo di pasta frolla con mele e mirtilli

7.00

Hot crumble cake with apple and blueberry

Tartelette chaude au pomme et myrtilles

Gelato al mandarino con crumble di sbrisolona

7.00

Mandarin ice cream with sbrisolona cake crumble

Glace à la mandarine avec crumble de tarte sbrisolona

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.