



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*

Burrata di "Mozzarella Mia" in Brescia con pomodorini caramellati e pesto di basilico 16.00  
*Burrata "Mozzarella Mia" with caramelized cherry tomatoes and basil pesto*  
*Burrata de "Mozzarella mia" avec tomates cerises caramélisées et pesto au basilic*

Vitello tonnato cotto a bassa temperatura 16.00  
*Veal in tuna sauce cooked at low temperature*  
*Veau froid à la sauce au thon cuit à basse température*

Speck IGP dell'Alto Adige accompagnato da caprino con erba cipollina e cipolla caramellata 16,00  
*Smoked Speck served with caramelized onion and fresh goat cheese with chives*  
*Speck fumé accompagné d'oignon caramélisé et de fromage de chèvre frais à la ciboulette*

## Primi Piatti – First courses

Risotto con pecorino, datterini gialli e timo 17.00  
*Risotto with pecorino cheese, yellow cherry tomatoes and thyme*  
*Risotto au pecorino, tomate cerises jaunes et thym*

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*

Pappardelle fresche con pomodoro, tonno, bottarga e finocchietto 16.00  
*Fresh pappardelle with tomato, tuna, bottarga and wild fennel*  
*Pappardelle fraîches à la tomate, au thon, à la poutargue et au fenouil sauvage*

Calamarata fresca con crema di peperoni gialli e basilico 16.00  
*Calamarata fresh pasta with yellow pepper cream and basil*  
*Calamarata fraîche à la crème de poivrons jaunes et basilic*

Tortelli alle erbe su passata di pomodoro e stagionato del Garda 17.00  
*Herb-filled tortelli, tomato sauce and Toma Cheese from Garda*  
*Tortelli aux herbes sur sauce tomate, fromage des Alpes et huile du Garda*



## Secondi Piatti – Second courses

Tagliata di manzo con erbe aromatiche e sale Maldon affumicato 22.00

*Sliced grilled beef entrecôte with aromatic herbs and smoked Maldon salt*

*Emincé de bœuf grillé sur lit de roquette sauvage, tomates cerises et copeaux de Parmigiano Reggiano*

Trota alla gardesana con olio EVO, acciughe e profumo di cannella 19.00

*Garda style trout with huile EVO, anchovies and cinnamon*

*Trouite à la gardesana avec huile EVO, anchois et cannelle*

Manzo all'olio di Rovato - Cappello del prete bollito accompagnato da una crema di verdure, grana e acciughe, piatto tipico della campagna bresciana 21.00

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

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

Coniglio disossato ripieno 22.00

*Boneless stuffed rabbit*

*Lapin désossé farci*

Arrosto di vitello con salsa al limone e pistacchio 20.00

*Roast veal with lemon and pistachio*

*Veau roti avec sauce au citron et pistache*

## Le pizze

Pizza Margherita 9,00

*Tomato and Mozzarella – Tomato et mozzarella*

Prosciutto e funghi 11,00

*Ham and mushroom – Jambon et champignons*

Capricciosa 12,00

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

Bufala di Mozzarella Mia and crudo di Parma 14,00

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



### **Le nostre insalatone estive – Our Summer salads – Salades d’été**

Insalata verde con pollo grigliato, salsa allo yogurt, patate bollite, fagiolini e maggiorana 12,00  
*Green salad, grilled chicken breast, yogurt dressing, boiled potatoes, french beans and marjoram*  
Salade avec blanc de poulet grillé, sauce au yaourt, pommes de terre bouillies et haricots verts

Insalata di sgombro con pomodoro essiccato sott’olio, insalata verde, uvetta e pinoli 12,00  
*Green salad, mackerel in olive oil, dried tomatoes, raisins and pine nuts*  
*Salade avec filets de maquereau, tomates séchées à l’huile, raisin secs, pignons et salade verte*

### **Verdure - Vegetables**

Insalata fresca – Fresh salad – Salade fraiche 5,00  
Verdure al vapore – Steamed vegetables - Légumes à la vapeur

Patate al forno – Roast potatoes – Pommes de terre au four 5.50

### **Desserts**

Gelato di frutti di bosco con cioccolato bianco 7,00  
Mixed berry gelato with white chocolate curls  
Glace aux fruits rouges et copeaux de chocolat blanc

Panna cotta e mirtilli freschi 7,00  
Panna cotta with fresh blueberries  
Panna cotta aux myrtilles *fraîches*

Pesca al forno con amaretti, cacao e gelato alla vaniglia 7,50  
*Baked peach with amaretti, cocoa, and vanilla gelato*  
*Pêche rôtie aux amaretti, cacao et glace à la vanille*

Semifreddo al cioccolato con granella di pistacchio 7,00  
*Chocolate parfait with crushed pistachio*  
*Parfait au chocolat avec pistaches hachées*

### **Servizio - Service 3,50**

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.