



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
<i>Bresaola from Valtellina with 24 months Bagoss cheese and lake Garda olive oil</i>	
<i>Bresaola de la Valtellina avec Bagoss 24 mois et huile du Lac du Garda</i>	
Tomino di latte vaccino con zucca al forno	16
<i>Cow's milk Tomino cheese with roasted pumpkin</i>	
<i>Tomino au lait de vache accompagné du potiron rôti</i>	
Crostone di polenta con baccalà mantecato	16
<i>Crispy polenta with whipped salt cod</i>	
<i>Brandade de morue et polenta croustillante</i>	
Tortino di patate con Silter della Valcamonica su crema di spinaci	16
<i>Potato cake with Silter cheese from Valcamonica on a spinach cream</i>	
<i>Petit gâteau de pommes de terre au fromage Silter de la Valcamonica sur une crème d'épinards</i>	

Primi Piatti – First courses

Pizzoccheri della Valtellina	17
<i>Valtellina buckwheat pasta with potatoes, cabbage and cheese</i>	
<i>Pâtes de sarrasin de la Valteline aux pommes de terre, chou et fromage</i>	
Risotto al rosso di Franciacorta	17
<i>Franciacorta red wine risotto</i>	
<i>Risotto au vin rouge de Franciacorta</i>	
Vellutata di zucca con amaretti e guanciale croccante	15
<i>Cream of pumpkin soup with amaretti biscuits and crispy cured pork cheek</i>	
<i>Velouté de courge aux amaretti et guanciale croustillant</i>	
Casoncelli alla bresciana con ripieno di carne brasata	17
<i>Traditional Brescia stuffed pasta with butter and sage</i>	
<i>Pâtes farcies traditionnelles de Brescia au beurre et à la sauge</i>	
Paccheri al salmì di cinghiale	16
<i>Paccheri pasta with wild boar in red wine sauce</i>	
<i>Paccheri au salmis de sanglier</i>	



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 21

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

Tagliata di manzo con crema di gorgonzola 22

Sliced beef steak with Gorgonzola cream

Émincé de bœuf grillé à la crème de gorgonzola

Filetto di maiale ai funghi porcini 20

Pork tenderloin with porcini mushrooms

Filet mignon de porc aux cèpes

Trancio di pesce spada all'arancia 21

Swordfish steak with orange sauce

Pavé d'espadon à l'orange

Costine di maiale cotte a bassa temperatura al Groppello su crema di patate 20

Slow-cooked pork ribs with Groppello wine on a creamy potato purée

Travers de porc cuits à basse température au vin Groppello sur une crème de pommes de terre

Le pizze

Pizza Margherita 9

Tomato and Mozzarella – Tomate et mozzarella

Prosciutto e funghi 11

Ham and mushroom – Jambon et champignons

Capricciosa 12

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

Bufala di Mozzarella Mia and crudo di Parma 14

Bufala and Parma ham - Bufala et jambon de Parme



La Polenta

13

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

5

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

Soufflé caldo al cioccolato con gelato al mandarino

7.50

Warm chocolate soufflé with mandarin ice cream

Soufflé chaud au chocolat et glace à la mandarine

Semifreddo al pistacchio 7

Pistachio semifreddo

Semifreddo à la pistache

Tarte Tatin 7.50

Caramelised upside-down apple tart

Tarte Tatin aux pommes caramélisées

Crumble caldo ai mirtilli 7.50

Warm blueberry crumble

Crumble chaud aux myrtilles

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.