



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.

Antipasti – Starters

Bresaola della Valtellina con petali di Bagoss 24 mesi della Valsabbia e olio del Garda €13,00
Bresaola from Valtellina with 24 months Bagoss cheese and Garda Lake olive oil

Mozzarella di Bufala di Mozzarella Mia in Brescia con peperoni al forno ed acciughe €13,00
Buffalo mozzarella from Mozzarella Mia, with grilled peppers and anchovies

Tomino di latte vaccino grigliato con funghi porcini trifolati €13,00
Grilled soft cheese Tomino with porcini mushrooms

Primi Piatti – First courses

Risotto al Rosso di Franciacorta con formagella della Valcamonica €14,00
Risotto with Franciacorta red wine and Valcamonica cheese

Casoncelli alla Bresciana con ripieno di carne brasata conditi con burro, salvia e parmigiano €14,00
Casoncelli, the typical dish of Brescia, with braised beef, hot butter, sage and Grana Padano

Paccheri freschi con pomodoro, capperi ed olive taggiasche €14,00
Fresh Paccheri with tomato, capers and olives from Taggia

Tortelli di grano saraceno con bitto della Valtellina e burro versato €14,00
Buckwheat flour Tortelli with "bitto" typical cheese from Valtellina and hot butter

Crema di cannellini con spinaci saltati e prosciutto Crudo di Parma croccante €13,00
Cannellini beans cream with spinaches and crispy Parma ham

#hotelambasciatori_brescia #hotelambasciatoribrescia



Secondi Piatti – Second courses

Tagliata di manzo su letto di radicchio rosso caramellato <i>Grilled beef entrecote with caramelized red chicory</i>	€17,00
Baccalà in umido alla bresciana servito con polenta <i>Stewed salt cod Brescia style with tomato sauce, olives, sultanas, pine-nuts and polenta</i>	€17,00
Manzo all'olio di Rovato - Cappello del prete bollito accompagnato da una crema di verdure, grana e acciughe - Piatto tipico della campagna bresciana <i>Boiled beef Brescia style with olive oil, anchovies, vegetables sauce and boiled potatoes</i>	€17,00
Guancia di manzo brasata su crema di patate <i>Braised beef cheeks with mashed potatoes</i>	€17,00
Arrosto di maiale con senape delicata ed aneto <i>Roast pork with delicate mustard and dill</i>	€17,00

Pizza

Pizza Margherita - Tomato and Mozzarella	€8,50
Prosciutto e funghi – <i>Ham and mushroom</i>	€9,00
Capricciosa – <i>Tomato, ham, mushroom, artichokes, olives and mozzarella</i>	€9,00
Bufala di Mozzarella Mia and crudo di Parma – <i>Bufala and Parma ham</i>	€10,00

Verdure fresche – Verdure al vapore - Patate al forno <i>Fresh salad – Boiled vegetables - Roasted potatoes</i>	€4,50
---	-------

Desserts

Tortino di pasta frolla con mele e mirtilli <i>Apple and blueberry crumble</i>	€6,00
Semifreddo al pistacchio Pistachio parfait	€6,00
Tarte Tatin calda con gelato alla vaniglia <i>Hot Tarte tatin with vanilla ice cream</i>	€6,00
Tortino caldo al cioccolato con gelato al mandarino <i>Hot chocolate cake with mandarine orange ice cream</i>	€6,00
Servizio - Service	€2,00

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.