



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 14
Bresaola from Valtellina with 24 months Bagoss cheese and lake Garda olive oil

Mozzarella di Bufala di Mozzarella Mia in Brescia con peperoni al forno ed acciughe 14
Buffalo's milk mozzarella from Mozzarella Mia, with grilled peppers and anchovies

Tomino di latte vaccino grigliato con funghi porcini trifolati 13
Grilled soft cheese Tomino with ceps

Soufflé di spinaci su crema calda di gorgonzola 14
Spinach soufflé with gorgonzola cream

Primi Piatti – First courses

Risotto al rosso di Franciacorta con formagella della Valcamonica 15
Risotto with Franciacorta red wine and Valcamonica cheese

Casoncelli alla Bresciana con ripieno di carne brasata conditi con burro, salvia e parmigiano 15
Casoncelli, the typical dish of Brescia, with braised beef, hot butter, sage and Grana Padano

Pizzoccheri freschi di grano saraceno alla Valtellinese 14
Buckwheat flour pasta in Valtellina style cooked with potatoes, cheese, cabbage, spinach and hot butter with garlic

Tortelli alla zucca fatti a mano conditi con burro fuso, salvia e Grana Padano 15
Pumpkin handmade tortelli, hot butter, sage and Grana Padano

Crema di ceci con pancetta affumicata croccante 12
Chick peas soup with smoked bacon



Secondi Piatti – Second courses

Entrecote di manzo alla griglia con riduzione all'aceto balsamico e arancia 18
Grilled beef entrecote with balsamic vinegar and orange sauce

Baccalà in umido alla bresciana con polenta 18
Stewed salt cod Brescia style with tomato sauce, olives, sultanas, pine-nuts and polenta

Manzo all'olio di Rovato - Cappello del prete bollito accompagnato da una crema di verdure, grana e acciughe, piatto tipico della campagna bresciana 17
Boiled beef of Rovato in Brescia with olive oil, anchovies, vegetables sauce and boiled potatoes

Arrosto di vitello con crema di castagne e speck 17
Roast veal with chestnuts and speck

Guancette di manzo brasate con crema di patate 17
Braised beef cheek with potato cream

Pizza

Pizza con mozzarella di bufala con crudo di Parma
Pizza with buffalo mozzarella, tomato and Parma ham 11

Capricciosa – Tomato ham mushroom artichokes olives and mozzarella 9,5
Margherita 8.50

Prosciutto e funghi – Ham, tomato, mozzarella and mushroom 9

Verdure fresche, al vapore, patate al forno 4.50
Fresh salad, boiled or oven potatoes

Desserts

Tortino di pasta frolla con mele e mirtilli 6,5
Hot apple and blueberry crumble

Semifreddo al pistacchio 6,5
Pistachio parfait

Tarte Tatin calda con gelato alla vaniglia 6,5
Hot tarte tatin with vanilla ice cream

Tortino caldo al cioccolato con gelato al mandarino 6,5
Hot chocolate pie with mandarine orange ice cream

Servizio - Service 3

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.