



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 Garda Lake olive oil

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

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

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

Primi Piatti – First courses

Risotto alla zucca con taleggio 15
Risotto with pumpkin and taleggio 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

Paccheri freschi con saliccia e porcini 14
Fresh Paccheri with sausages and porcini mushrooms

Tortelli al bagoss di Bagolino 15
Bagoss cheese from Bagolino tortelli

Crema di cannellini con spinaci saltati e bacon croccante 13
Cannellini beans cream with spinaches and crispy bacon



Secondi Piatti – Second courses

| | |
|---|----|
| Entrecote al pepe verde <i>Beef entrecote with green pepper</i> | 18 |
| Baccalà in umido alla bresciana servito con polenta <i>Stewed salt cod Brescia style with tomato sauce, olives, sultanas, pine-nuts and polenta</i> | 18 |
| 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> | 18 |
| Cervo in umido con prugne <i>Braised venison with prunes</i> | 17 |
| Stinco di maiale affumicato al forno <i>Baked smoked pork knuckle</i> | 17 |

Pizza

| | |
|---|-----|
| Pizza Margherita - Tomato and Mozzarella | 8,5 |
| Prosciutto e funghi – <i>Ham and mushroom</i> | 9 |
| Capricciosa – <i>Tomato, ham, mushroom, artichokes, olives and mozzarella</i> | 9,5 |
| Bufala di Mozzarella Mia and crudo di Parma – <i>Bufala and Parma ham</i> | 11 |

| | |
|---|-----|
| Verdure fresche – Verdure al vapore - Patate al forno <i>Fresh salad – Boiled vegetables - Roasted potatoes</i> | 4,5 |
|---|-----|

Desserts

| | |
|--|-----|
| Tortino di pasta frolla con mele e mirtilli <i>Apple and blueberry crumble</i> | 6,5 |
| Semifreddo al pistacchio Pistachio parfait | 6,5 |
| Tarte Tatin calda con gelato alla vaniglia <i>Hot Tarte tatin with vanilla ice cream</i> | 6,5 |
| Tortino caldo al cioccolato con gelato al mandarino <i>Hot chocolate cake with mandarine orange ice cream</i> | 6,5 |
| 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.