



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

Burrata di Mozzarella Mia in Brescia con pomodorini caramellati 14
Burrata from Mozzarella Mia in Brescia with caramelized baked tomatoes

Insalata di farro tiepida con verdure e scaglie di Grana Padano 13
Warm spelled salad with olives, carrots, tomatoes, celery and Grana Padano cheese

Primi Piatti – First courses

Risotto agli asparagi e robiola cremosa 15
Risotto with asparagus and Robiola 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 pomodoro, capperi ed olive taggiasche 14
Fresh Paccheri with tomato, capers and olives from Taggia

Tortelli con ricotta e spinaci su passata di pomodoro e stagionato del Garda 15
Tortelli with ricotta and spinach and tomato sauce

Trofie genovesi con pesto patate e fagiolini 14
Trofie Genoa Style



Secondi Piatti – Second courses

Tagliata di manzo con carciofi 18
Grilled beef entrecote with artichokes

Baccalà in umido alla bresciana servito 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 18
Boiled beef Brescia style with olive oil, anchovies, vegetables sauce and boiled potatoes

Costolette d'agnello grigliate agli aromi 18
Grilled lamb chops with aromatic herbs

Arrosto di vitello ai profumi d'agrumi e granella di pistacchio 17
Roast veal with citrus sauce and chopped pistachio

Pizza

Pizza Margherita - Tomato and Mozzarella 9

Prosciutto e funghi – *Ham and mushroom* 10

Capricciosa – *Tomato, ham, mushroom, artichokes, olives and mozzarella* 10

Bufala di Mozzarella Mia and crudo di Parma – *Bufala and Parma ham* 12

Verdure fresche – Verdure al vapore - Patate al forno 4,50
Fresh salad – Boiled vegetables - Roasted potatoes

Desserts

Panna cotta con frutti di bosco 6,50
Panna Cotta with berries

Gelato al Mandarino con crumble di sbrisolona 6,50
Mandarine orange with sbrisolona crumble

Tarte Tatin calda con gelato alla vaniglia 6,50
Hot Tarte tatin with vanilla ice cream

Semifreddo al cioccolato 6,50
Chocolate Parfait

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.