



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  
*Bresaola from Valtellina with 24 months Bagoss cheese and lake Garda olive oil*  
*Bresaola de la Valtellina avec Bagoss 24 mois et huile du Lac du Garda*

Soufflé di spinaci su crema calda di Gorgonzola 15  
*Spinach soufflé with gorgonzola hot cream*  
*Soufflé avec épinards et crème chaude de Gorgonzola*

Burrata di Mozzarella Mia in Brescia con pomodorini caramellati 15  
*Burrata from Mozzarella Mia in Brescia with caramelized baked tomatoes*  
*Burrata Mozzarella Mia de Brescia avec tomate caramélisé*

Tomino di latte vaccino alla griglia con funghi porcini trifolati 15  
*Grilled soft cheese Tomino with porcini mushrooms*  
*Tomino au lait de vache grillé et cèpes sautés*

## Primi Piatti – First courses

Risotto al radicchio rosso e salciccia 16  
*Risotto with red chicory and salami*  
*Risotto avec chicorée rouge et saucisson*

Crema di cannellini con spinaci saltati e pancetta croccante 14  
*Cannellini beans cream with spinaches and crispy bacon*  
*Crème d'haricots cannellini avec épinards et jambon croustillant*

Casoncelli alla Bresciana con ripieno di carne brasata burro, salvia e parmigiano 16  
*Casoncelli, the typical dish of Brescia, with braised beef, hot butter, sage and Parmigiano*  
*Casoncelli, plat de la tradition, avec boeuf braisé, beurre chaud, sauge et Parmigiano*

Calamarata di pasta fresca con taleggio e zafferano 16  
*Calamarata fresh pasta with taleggio cheese and saffron*  
*Calamarata, pates fraiches, avec Taleggio and safran*

Tortelli al Bagoss di Bagolino 16  
*Bagoss cheese from Bagolino tortelli*  
*Tortelli au Bagoss de Bagolino*



## 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 18

*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*

Guancette di manzo brasate con porcini 18

*Braised beef cheek with ceps*  
*Joue de boeuf braisé avec cèpes*

Baccalà in umido alla bresciana servito con polenta 18

*Stewed salt cod Brescia style with tomato sauce, olives, sultanas, pine-nuts and polenta*  
*Morue en sauce avec tomate, olives, raisin sec et polenta*

Entrecôte con riduzione all'aceto balsamico ed arance 20

*Beef entrecôte with "balsamic vinegar" and orange*  
*Entrecôte avec vinaigre Balsamico de Modena et orange*

Stinco di maiale affumicato al forno 18

*Baked smoked pork knuckle*  
*Jarret de porc fumé au four*

## Le pizze

Pizza Margherita 9

*Tomato and Mozzarella – Tomate et mozzarella*

Prosciutto e funghi 10

*Ham and mushroom – Jambon et champignons*

Capricciosa 10

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

Bufala di Mozzarella Mia and crudo di Parma 12

*Bufala and Parma ham - Bufala et jambon de Parme*



### Questa settimana proponiamo – Weekly specials

Canederli di speck su letto di verza conditi con burro e parmigiano 16  
*Bread dumplings with speck and cabbage*  
*Gnocchi de pain avec speck et choux fris *

Coniglio disossato ripieno 20  
*Stuffed rabbit*  
*Lapin farci au four*

### Verdure - Vegetables

Insalata fresca – Fresh salad – Salade fraiche 4,50  
Verdure al vapore – Steamed vegetables - L gumes   la vapeur  
Patate al forno – Baked potatoes – Pommes de terre au four

### Desserts

Tarte tatin con gelato alla vaniglia 6,50  
*Hot Tarte tatin with vanilla ice cream*  
*Tarte tatin avec glace   la vanille*

Semifreddo al pistacchio 6,50  
*Pistachio parfait*  
*Parfait   la pistache*

Tortino caldo al cioccolato con gelato al mandarino 6,50  
*Hot chocolate cake with mandarine orange ice cream*  
*Souffl  au chocolat avec glace au mandarine*

Crumble caldo di pasta frolla con mele e mirtilli 6,50  
*Hot crumble cacke with apple and blueberry*  
*Tartelette chaude au pomme et myrtilles*

**Servizio - Service** 3,00

Per assicurare una qualit  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.