



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 15.00
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

Burrata di Mozzarella Mia in Brescia con pomodorini caramellati 15.00
Burrata from Mozzarella Mia in Brescia with caramelized baked tomatoes
Burrata Mozzarella Mia de Brescia avec tomate caramélisé

Vitello tonnato cotto a bassa temperatura 16.00
Veal in tuna sauce cooked at low temperature
Veau froid à la sauce au thon cuit à basse temperature

Carpaccio di Black Angus affumicato con mandorle tostate 15,00
Smoked Black Angus carpaccio with toasted almonds
Carpaccio de boeuf Black Angus fumé aux amandes grillées

Primi Piatti – First courses

Risotto al curry con mazzancolle 16.00
Curry Risotto with prawns
Risotto au curry et gambas

Pappardelle fresche con pomodoro, tonno e bottarga e zest di limone 15.00
Fresh Pappardelle with tomato, tuna, botargo and lemon zest
Pappardelle fraîches avec tomate, thon, poutargue et zest de citron

Casoncelli alla Bresciana con ripieno di carne brasata burro, salvia e parmigiano 16.00
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

Orecchiette fresche di grano arso con ragout di verdure e pecorino stagionato 14.00
Orecchiette made with burnt wheat, vegetable ragout and pecorino cheese
Orecchiette au blé brûlé avec ragout de légumes et pecorino

Gnocchi di patate con crema di peperoni gialli e basilico 16.00
Potato gnocchi with yellow bell pepper
Gnocchis de pommes de terre à la crème de poivrones jaunes et basilic



Secondi Piatti – Second courses

Tagliata di manzo con rucola, pomodorini ciliegia e scaglie di grana 20.00
Sliced beef entrecôte with rocket, cherry tomatoes and grana cheese flakes
Entrecôte de bœuf ave croquette, tomates cerises et parmesan

Spada alla griglia con battuta di capperi e olive 20.00
Grilled swordfish with capers and olives tartare
Espadon grillé avec tartare de câpres et olives

Manzo all'olio di Rovato - Cappello del prete bollito accompagnato da una crema di verdure, grana e acciughe, piatto tipico della campagna bresciana 18.00
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

Roast beef all'inglese con battuta di erbe aromatiche 16.00
English-style roast beef with a herb-infused tartare
Roast beef à l'anglaise avec tartares d'herbes aromatiques

Petto d'anatra scaloppato con salsa all'arancia 18.00
Duck breast with orange sauce
Escalope de magret de canard avec sauce à l'orange

Le pizze

Pizza Margherita 9,00
Tomato and Mozzarella – Tomato et mozzarella

Prosciutto e funghi 10,00
Ham and mushroom – Jambon et champignons

Capricciosa 10,00
Tomato, ham, mushroom, artichokes, olives and mozzarella - Tomato, Mozzarella, champignons, artichauts et olives

Bufala di Mozzarella Mia and crudo di Parma 12,00
Bufala and Parma ham - Bufala et jambon de Parme



Le nostre insalatone estive – Our Summer salads – Salades d’été

Insalata verde con pollo grigliato, salsa allo yogurt, patate bollite, fagiolini e maggiorana 12,00
Green salad, grilled chicken breast, yogurt dressing, boiled potatoes, french beans and marjoram
Salade avec blanc de poulet grillé, sauce au yaourt, pommes de terre bouillies et haricots verts

Insalata di sgombro con pomodoro essiccato sott’olio, insalata verde, uvetta e pinoli 12.00
Green salad, mackerel in olive oil, dried tomatoes, raisins and pine nuts
Salade avec filets de maquereau, tomates séchées à l’huile, raisin secs, pignons et salade verte

Verdure - Vegetables

Insalata fresca – Fresh salad – Salade fraiche 4,50
Verdure al vapore – Steamed vegetables - Légumes à la vapeur
Patate al forno – Baked potatoes – Pommes de terre au four
Giardiniera artigianale - Artisanal pickled vegetables – Jardinière artisanale 5.50

Desserts

Pesca al forno con amaretti e gelato alla vaniglia 6,50
Baked peach with macaroons and vanilla ice cream
Pêches au four avec macarons et glace vanille

Yogurt greco con miele di castagno e mirtilli freschi 6,50
Greek yogurt with chestnut honey and blueberries
Yaourt grec avec miel de châtain et myrtilles

Semifreddo al cioccolato 6,50
Chocolate parfait
Parfait au chocolat

Gelato al mandarino con crumble di sbrisolona 6,50
Tangerine ice cream with Sbrisolona crumble
Glace au mandarin avec crumble de Sbrisolona

Servizio - Service 3,00

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.