



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
<i>Bresaola from Valtellina with 24 months Bagoss cheese and lake Garda olive oil</i>	
<i>Bresaola de la Valtellina avec Bagoss 24 mois et huile du Lac du Garda</i>	
Insalata di farro tiepida con verdure e scaglie di Grana Padano	15
<i>Warm spelled salad with vegetables and Grana Padano cheese</i>	
<i>Salade tiède d'épeautre aux légumes et flocons de Grana Padano</i>	
Burrata di Mozzarella Mia in Brescia con pomodorini caramellati	16
<i>Burrata from Mozzarella Mia in Brescia with caramelized baked tomatoes</i>	
<i>Burrata Mozzarella Mia de Brescia avec tomate caramélisé</i>	
Carpaccio di Black Angus affumicato con mandorle tostate	15
<i>Smoked Black Angus carpaccio with toasted almonds</i>	
<i>Carpaccio de boeuf Black Angus fumé aux amandes grillées</i>	

Primi Piatti – First courses

Risotto agli asparagi con robiola cremosa	16
<i>Asparagus risotto with creamy robiola with saffron and straciatella cheese</i>	
<i>Risotto aux asperges avec robiola crémeuse</i>	
Paccheri freschi con pomodoro capperi ed olive taggiasche	15
<i>Fresh Paccheri with tomato, capers and olives from Taggia</i>	
<i>Paccheri avec tomate, câpres et olives de Taggia</i>	
Casoncelli alla Bresciana con ripieno di carne brasata burro, salvia e parmigiano	16
<i>Casoncelli, the typical dish of Brescia, with braised beef, hot butter, sage and Parmigiano</i>	
<i>Casoncelli, plat de la tradition, avec boeuf braisé, beurre chaud, sauge et Parmigiano</i>	
Tagliolini di grano saraceno con broccoli e acciughe	15
<i>Buckwheat tagliolini with broccoli and anchovy</i>	
<i>Tagliolini de sarrasin avec brocoli et anchois</i>	
Tortelli alle erbe su passata di pomodoro e stagionato del Garda	16
<i>Herb-filled tortelli, tomato sauce and Toma Cheese from Garda</i>	
<i>Tortelli aux herbes sur sauce tomate, fromage des Alpes et huile du Garda</i>	



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 19

Manzo all'olio of Rovato- Boiled beef with olive oil, anchovies, vegetables sauce – Traditional recipe

Manzo all'olio - Boeuf bouilli avec sauce à l'huile, légumes et anchois – Plat de la tradition

Arrosto di vitello con salsa al limone e aneto 17

Roast veal with lemon and dill sauce

Veau roti avec sauce au citron et aneth

Trota alla gardesana avec polenta 17

Trout fillet Garda style with polenta

Filet de truite à la Gardesana avec polenta

Tagliata di manzo con carciofi saltati 20

Beef entrecôte with artichokes

Entrecôte avec artichauts

Coscia d'anatra al marsala e riduzione di d'arancia 20

Duck leg with marsala and orange reduction

Cuisse de canard au Marsala et réduction d'orange

Le pizze

Pizza Margherita 9

Tomato and Mozzarella – Tomato et mozzarella

Prosciutto e funghi 11

Tomato, Mozzarella, Ham and mushroom – Tomato, Mozzarella, Jambon et Champignons

Capricciosa 11

Tomato, Ham, mushroom, artichokes, olives and mozzarella - Tomato, Mozzarella, champignons, artichauts et olives

Bufala di Mozzarella Mia and crudo di Parma 13

Tomato, Bufala Mozzarella and Parma ham - Tomato, Bufala Mozzarella et jambon de Parme



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

Gelato alla vaniglia con frutti di bosco caldi <i>Vanilla ice cream with hot wild fruits</i> <i>Glace à la vanille avec fruit rouges chaudes</i>	6,50
Gelato al mandarino e crumble di sbrisolona <i>Mandarin ice cream with sbrisolona crumble</i> <i>Glace à la mandarine avec crumble de sbrisolona</i>	6,50
Tortino caldo di frolla con mele e mirtilli <i>Hot shortcrust pastry with apples and blueberries</i> <i>Pâte sablée chaude aux pommes et myrtilles</i>	7,00
Semifreddo al cioccolato con granella di pistacchio <i>Chocolate parfait with chopped pistachio</i> <i>Parfait au chocolat avec pistaches hachées</i>	6,50

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.