



Antipasti

Millefoglie di stoccafisso
olive in olio EVO del Sebino, sedano e carote croccanti (4,9)
€ 14,00

Sarde essiccate tradizionali del Lago d'Iseo
con lingotto di polenta scottato alla griglia (4)
€ 15,00



Terrina di tinca Clusane***
con burro alle erbe e pan brioche tiepido (1,7,4,8,11,12)
€ 15,00

Tagliere di salumi e formaggi del territorio
con giardiniera fatta in casa
Ret di Capriolo, Lardo aromatizzato, coppa, pancetta e fiocco di prosciutto, formaggi
delle valli lombarde (7,8,12)
€ 14,00



Lumache allevate in Franciacorta avvolte nel bacon***
con spinacino saltato al burro di Malga (7)
€ 13,00

Sformatino di cipolla bionda di Rovato***
su fonduta di strachetù (1,3,7)
€ 12,00



Primi Piatti

Tagliolini di pasta fresca con dadolata di coregone,
la sua bottarga e zeste di limone, mantecati all'olio EVO del Sebino piccante (1,3,4,6)
€ 14,00

Risotto al Franciacorta
con filetti di salmerino affumicato a freddo (4,6,7,9,12)
€ 14,00

Paccheri con pestöm di salamella al Franciacorta***,
patate e fonduta di formaggi (1,3,7,9,12)
€ 12,00

Trippa del mercato di Rovato
con ritagli di pasta fresca*** (1,6,9)
€ 12,00

Malfatti della tradizione bresciana con ragù d'oca***
e scaglie di formaggio Tonale (1,3,5,6,7,8,9,11,12)
€ 12,00

Casoncelli di Barbariga
al burro di Malga versato e salvia del nostro orto (1,3,7,9)
€ 14,00



Secondi Piatti

Persico dorato**

su letto di insalata novella e maionese allo yogurt artigianale (1,3,4,5,6,7,8,11,12)

€ 22,00

Anguilla in carpione***

con crema di mais di Castegnato (1,4,9,12)

€ 22,00

Manzo all'olio alla rovatese***

con patate prezzemolate schiacciate (1,4,6,7,9)

€ 14,00

Coniglio del contadino

alla bresciana con polenta (6,7,9,12)

€ 14,00

Travagliatina di cavallo

con patate dorate (6,9,12)

€ 18,00

Costata di Barbina

allevata in Franciacorta cotta alla brace con verdure grigliate (6,9,12)

€ 25,00

Orologio di formaggi Lombardi

con marmellate fatte in casa, mostarda di frutta e miele locale (7,10)

€ 16,00





Contorni

€ 4,00

Cipolla di Rovato spadellata (6,9)

Insalata mista di stagione

Patate al forno (6,9)

Spinaci al burro** (7)

Verdure alla griglia

* Prodotto sconsigliato a bambini e persone Immunodepresse

** Prodotto Surgelato

*** Prodotto Fresco Abbattuto

Gentile ospite tutto il pesce servito crudo è conforme alle prescrizioni del regolamento Ce 853/2004 allegato III sezione VII capitolo 3 lettera d.3 per allergie e intolleranze alimentari verificate l'allergene seguendo il numero che troverete stampato accanto al piatto confrontandolo con la tabella degli allergeni formulata dal ministero della sanità apposta sul menù, il nostro personale di sala è comunque a disposizione per consigli in merito. Negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio o presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2001 –

“Sostanze o Prodotti che provocano allergie o intolleranze”

- | | |
|--|---|
| 1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) | 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) |
| 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei | 9. Sedano e prodotti a base di sedano |
| 3. Uova e prodotti a base di uova | 10. Senape e prodotti a base di senape |
| 4. Pesce e prodotti a base di pesce | 11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo |
| 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi | 12. Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg |
| 6. Soia e prodotti a base di soia | 13. Lupini e prodotti a base di lupini |
| 7. Latte e prodotti a base di latte | 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi |

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

Il Responsabile H:a.c.c.p.