




Lasciatevi guidare dalla chiocciola  per dare inizio ad un viaggio in Franciacorta attraverso i Presìdi Slow Food. Questo logo all'interno del menu vi porterà a scoprire il piacere dei prodotti del territorio, attraverso comunità di piccoli produttori che custodiscono saperi antichi e sapori tradizionali preservando la nostra terra | www.fondazione Slow Food.it

I Presidi Slow Food

Liquore al melone di Calvenzano | Cooperativa Agricola di Calvenzano (BG)

Miele di Rododentro di alta montagna alpina | Apicoltura Ferraresi di Ospitaletto (BS)

Sardina essiccata del Lago d'Iseo (Agone) | Pescheria Soardi di Monte Isola (BS)

I prodotti della Nostra Terra

Cipolla bionda di Rovato | La Bottega della frutta di Casali Luciano & C. di Rovato (BS)

Coniglio e capretto Nostrano | Macelleria di Boventi Giuseppe di Rodengo Saiano (BS)

Formaggi freschi e stagionati di capra | Az. Agricola 'I Cucci' di Villa Carcina (BS)

Grappa al Franciacorta Barricata | Distillerie Franciacorta di Borgonato di Adro (BS)

La Rete DE.CO di Capriolo | Norcineria Polastri Maceler di Torbiato di Adro (BS)

Mostarda e Confetture | Andrini Marmellate & C. S.n.c di Gottolengo (BS)

Olio Extravergine di Oliva del Lago di Iseo | Frantoio del Sebino di Sulzano (BS)

Pesce del Lago di Iseo | Pescheria Soardi di Monte Isola (BS)

Salumi della Franciacorta | Salumificio Franciacorta di Nigoline di Cortefranca (BS)


Stracchino del Lago d'Iseo | Formaggeria Camuna di Cortefranca (BS)

Vino Franciacorta DOCG rosé 61' | Cantine Berlucchi (BS)



Antipasti

Baccalà in coccio della tradizione
con polenta (1,3,4,6,7,9)
€ 14,00


Sarde essiccate tradizionali del Lago d'Iseo
con lingotto di mais scottato alla griglia (1,4,6)
€ 15,00

Luccio* in condimento Gardesano
sedano croccante, olive e prezzemolo (4,8,9,12,13)
€ 13,00

Tagliere di salumi** e formaggi del territorio
con giardiniera artigianale e gnocco fritto*
Ret di Capriolo, Lardo aromatizzato, coppa, pancetta e fiocco di prosciutto, formaggi
delle valli lombarde (7,8,9,12)
€ 16,00

Lumache al bacon,
crema di spinaci*, e pomodorino confit (9)
€ 14,00

Tortino di zucca
su fonduta di stracchino del Lago d'Iseo e mandorle tostate (3,7,8,9,12)
€ 12,00



Primi piatti

Risotto al Franciacorta rosé,
e gamberi spadellati al timo (2,3,4,6,7,9,12)
€ 14,00

Risotto alla formaggella nostrana
con lamelle di porcini trifolate* (2,3,4,6,7,9,12)
€ 14,00

Tagliatelle al pepe rosa con trota salmonata al profumo di limone
e le sue uova (1,3,4,6,9,11,12)
€ 16,00

Paccheri di grano duro al ragù di pesce di lago
(1,3,4,6,9)
€ 14,00

Malfatti della tradizione bresciana con ragù d'oca
e scaglie di formaggio Gran Tonale (1,3,6,7,9,12)
€ 13,00

Casoncelli di Barbariga ripieni al bagoss
con burro fuso e salvia del nostro orto (1,3,6,7,9)
€ 14,00



Secondi piatti

Roulade di coregone con broccoletti* e scamorza affumicata,
polvere di pane aromatico e vellutata di panais (1,3,4,5,6,7,8,9,11,12)
€ 18,00

Salmerino alpino alla griglia
purea di sedano rapa e crumble di olive (4,7,9)
€ 20,00

Manzo all'olio alla rovatese
con patate prezzemolate schiacciate (1,3,4,5,6,7,8,11,12)
€ 15,00

Capretto* alla bresciana
con polenta (6,7,9,12)
€ 16,00

Tagliata alla Robespierre***
con patate dorate (6,9,12)
€ 18,00



Selezione di formaggi del territorio
con confetture fatte in casa, mostarda e miele di alta montagna alpina (7,8,10,12)
€ 16,00



Contorni

€ 4,00

Cipolla bionda di Rovato spadellata (6,9)

Insalata mista di stagione

Patate al forno (6,9)

Spinaci al burro* (7)

Verdure alla griglia

Coperto €2,00

Caffè €2,00

* Prodotto surgelato

** Prodotto sconsigliato a bambini e persone Immunodepresse

*** La tagliata alla Robespierre è di carne equina

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. 1169/2011 –

“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.