




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 Rododendro di alta montagna alpina | Apicoltura Ferraresi di Ospitaletto (BS)

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

Fatuli della Val Savio | Azienda agricola Prestello di Prestine (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)

Casoncelli di Barbariga | La Bottega del casoncello di Barbariga (BS)

Farina di grano turco bramata | Molino bresciano di Azzano Mella (BS)

Grappa al Franciacorta | Distillerie Franciacorta di Borgonato 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)


Silte camuno DOP | Caseificio CISSVA in Valle Camonica


Salame di Montisola | Salumificio Franciacorta di Nigoline di Cortefranca (BS)

Vino Franciacorta DOCG | Cantine Berlucchi (BS)




Antipasti

Sarde essiccate tradizionali del Lago d'Iseo 
con polenta alla griglia (4)
€ 18,00

Carpaccio di trota salmonata con pan brioche tiepido 
Fave* e scaglie di fatuli della Val Savioire (1,3,4,6,7,8,11)
€ 16,00

Bocconcini di luccio*
Letto di verdure croccanti e salsa verde (4,9)
€ 16,00

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

Lumache al bacon,
insalata di spinacino e crudité di pomodorini (9)
€ 13,00


Sformatino alle erbe di campo
su fonduta di Silter DOP (3,7,12)
€ 12,00



Primi piatti

Risotto al Franciacorta, uovo 61°
E punte di asparago spadellate (3,7,9,12)
€ 15,00

Risotto mantecato al basilico con gocce di burrata
E trota marinata al ginepro (3,4,7,9)
€ 16,00

Spaghetto trafilato al bronzo AOP 
con sarda essiccata di Montisola (1,4,6,10)
€ 16,00

Paccheri di grano duro al ragù di pesce di lago
(1,3,4,6,7,9)
€ 16,00

Malfatti della tradizione bresciana con ragù d'oca
e scaglie di formaggio Gran Tonale (1,3,6,7,9,12)
€ 15,00

Casoncelli di Barbariga ripieni al bagoss
con burro fuso e salvia del nostro orto (1,3,6,7,9)
€ 15,00



Secondi piatti


Involtino di pesce persico* e formaggio morbido,
su crema di cipollotto (1,3,4,5,6,7,8,9,11,12)
€ 20,00

Salmerino alpino alla griglia
E caponatina di verdure (4,9)
€ 22,00

Manzo all'olio alla rovatese
con patate prezzemolate schiacciate (1,3,4,5,6,7,8,11,12)
€ 16,00

Capretto* alla bresciana
con polenta bramata (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 €3,00

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.