




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 | Società agricola Prestello Sorelle Bettoni di Prestine (BS)

Silter DOP | Formaggeria Ariasi e Reggia di Concesio (BS)

Bagòss 15 mesi | Società agricola Buccio Mario di Bagolino (BS)

Bottarga di Coregone | Pescheria Soardi di Monte Isola (BS)

I prodotti della Nostra Terra

Bresciani Casonesi di pasta fresca | Stypasta di Soiano del Lago (BS)

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

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

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

Grappa distillata da vinacce di Franciacorta | Antica distilleria Peroni Maddalena di Gussago (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)


Bottarga di coregone | Pescheria Soardi di Monte Isola (BS)

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

Franciacorta extra but DOCG | Cantine Berlucchi (BS)




Antipasti


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

Carpaccio di trota marinata alla barbabietola
crostino ai cereali e dressing allo yogurt (1,3,4,6,7,9,10)
€ 14,00

Luccio alla gardesana* con salsa verde
(4,9)
€ 16,00

Tagliere di salumi** e formaggi del territorio 
accompagnati da gnocco fritto*, giardiniera artigianale, peperoni lombardi e nervetti con
cipolla bionda
(1,2,3,4,5,7,8,9,10,12,14)
€ 18,00

Tartare di barbina, uovo di quaglia e veletta di focaccia* (1,3,12)
€ 25,00

Flan di zucchine, fonduta di fatulì della Val Savioire 
e fiocchi di pomodoro (1,3,7,12)
€ 12,00



Primi piatti

Risotto al Franciacorta, bagòss e nocciole tostate 🌻

(3,6,7,8,9,12)

€ 15,00

Risotto mantecato al limone del Garda,
luccio cbt* e verdure (2,3,4,7,9,12,14)

€ 16,00

Spaghettoni all'aglio nero fermentato, olio del Sebino, peperoncino
e bottarga di coregone (1,4,6,10)

€ 15,00

Pacchero trafilato al bronzo con ragù di pesce persico

(1,4,6,9,10,12)

€ 16,00

Malfatti di ricotta e spinaci*, ragù d'oca* e Silter DOP (1,3,6,7,9,12) 🌻

€ 14,00

Casoncelli di pasta fresca alla bresciana con burro fuso
e salvia del nostro orto (1,3,6,7,9)

€ 14,00



Secondi piatti

Fritto misto del lago* con salsa all'erba cipollina

(1,3,4,7,9,10,12)

€ 20,00

Salmerino alpino alla griglia, gazpacho e caponatina croccante (1,4,9,12)

€ 20,00

Manzo all'olio di Rovato con patate prezzemolate (3,4,6,7,9)

€ 16,00

Coniglio arrosto* della tradizione con polenta bramata (1,6,7,9,12)

€ 18,00

Tagliata alla Robespierre con patate dorate (6,9,12)

€ 22,00

Magatello di vitello, crema di tonno e frutto del capperio in pastella di birra

curtense (1,3,4,9,10,12)

€ 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

Insalata mista di stagione

Patate al forno (6,9)

Spinaci al burro* (3,7)

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.