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.fondazioneslowfood.it

I Presìdi 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)
Fatulì della Val Saviore | Società agricola Prestello Sorelle Bettoni di Prestine (BS)
Silter DOP | Formaggeria Ariasi e Reggia di Concesio (BS)

I Prodotti della Nostra Terra

Agoni e pesce del Lago | Viviani Srl di Pastrengo (VR)
Bresciani Casonsei di pasta fresca | Stylpasta di Soiano del Lago (BS)
Bottarga e pesce di Lago | Pescheria Soardi di Monte Isola (BS)
Bresaola e carne fresca di barbina Franciacortina | Macelleria Mastra Alebardi di Gussago (BS)
Castellaccio di Corte Franca e Tonale Ubriaco | Formaggeria Camuna di Corte Franca (BS)
Cipolla bionda di Rovato | La Bottega della frutta di Casali Luciano & C. di Rovato (BS)
Farina di mais bramata | Molino bresciano di Azzano Mella (BS)
Grappa distillata da vinacce di Franciacorta | Antica distilleria Peroni Maddalena di Gussago (BS)
Olio Extravergine di Oliva del Lago di Iseo | Frantoio del Sebino di Sulzano (BS)
Salame di Montisola | Salumificio Franciacorta di Nigoline di Cortefranca (BS)
Salumi di Franciacorta | Salumificio Franciacorta di Nigoline di Cortefranca (BS)
Rosa camuna | Caseificio sociale di Vallecamonica e del Sebino di Capo di Ponte (BS)
Franciacorta Extra Brut DOCG | Cantine Berlucchi (BS)

Antipasti

Dall'Oriente al Borgo — 18,00 €
Gamberi* confit, nido di kataifi* e crema di patate al limone
(1,2,3,4,6,7,9,12)

Il Gusto del Sebino — 18,00 €
Baccalà* mantecato all'olio del Sebino su crostone di polenta
(3,4,7,9,12)

Il Tagliere del Borgo — 18,00 €
Tagliere di salumi del territorio - Salame di Montisola, lardo, coppa, bresaola di barbina Franciacortina, lonzino e fiocco di prosciutto - con insalatina di nervetti, giardiniera e peperoni lombardi
(1,2,3,4,5,7,8,9,10,12,13)

La Barbina ai 9 sapori — 25,00 €
Tartare di Barbina Franciacortina** ai 9 ingredienti
(1,6,7,10,12,13)

Il Rustico d'Alpeggio — 15,00 €
Carpaccio di bresaola nostrana con chisulì di grano saraceno al Taleggio rosso
(1,3,7,9,12)

L'Oro Montano — 14,00 €
Sformatino di cipolla bionda su fonduta di fatulì di capra dell'Adamello
(1,3,6,7,12)

Primi Piatti

I Sapori di Corte — 15,00 €
Orzotto mantecato al Castellaccio di Corte Franca con ragù d'oca*
(1,3,6,7,9,12)

Il Risotto Bollicine — 16,00 €
Risotto al Franciacorta con salmerino affumicato a freddo
(3,4,6,7,9,12)

Il Lago nel piatto — 18,00 €
Spaghettone con aglio nero, peperoncino, sarda di Montisola e bottarga di coregone
(1,4,6,10)

Il Primo Camuno — 16,00 €
Maccheroncini al torchio*, stracotto di ossobuco di barbina e fonduta alla Rosa Camuna
(1,3,6,7,9)

I Casonsei — 15,00 €
Casoncelli di pasta fresca alla bresciana, burro fuso e salvia
(1,3,6,7,9)

Secondi Piatti

I Bolliti Tradizionali — 18,00 €
Mosaico di bolliti*, salsa verde e verdurine baby lessate
(1,3,6,7,8,9,10,11,12)

El Màns all'Ole — 18,00 €
Manzo* all'olio di Rovato con polenta
(1,3,4,6,7,8,9,10,11)

La trota delicata — 20,00 €
Trota salmonata* su vellutata di cavolfiore ed erbette nostrane
(4,9)

La Via del Sebino — 20,00 €
Agoni del lago ripieni alla bresciana, fonduta di Silter e olio aromatico
(1,3,4,6,7,8,9,10,11,12)

Il puledro alla Robespierre — 20,00 €
Tagliata di puledro alla Robespierre
(6,9,12)

Il manzo alla Robespierre — 22,00 €
Tagliata di manzo alla Robespierre
(6,9,12)

La Fiorentina di Barbina — 60,00 €
Fiorentina di barbina alla brace - *circa 1 kg, consigliata per due persone*
(6,9,12)

Il cestino del pastore — 16,00 €
Selezione di formaggi del territorio - Rosa Camuna, Silter, Castellaccio, Monte 27,
Tonale ubriaco, Taleggio - con marmellata di cipolle, confetture e miele di alta montagna alpina
(6,9,12)

Contorni a 4,00 €

Cipolla bionda di Rovato spadellata

Insalata mista di stagione

Patate al Forno

(6,9)

Spinaci al burro*

(3,7)

Verdure alla griglia

Acqua minerale trattata naturale e gassata 1,00 €
Coperto 3,00 €
Caffè 2,00 €

* Prodotto congelato
** Prodotto sconsigliato a bambini, donne in gravidanza e persone Immunodepresse

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)
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
12. Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
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, da personale in servizio.
Il Responsabile H.a.c.c.p.