

## **Antipasti**

Salmone\* marinato al gin, rapa rossa, rafano e dragoncello  
con pan brioche e maionese allo yogurt (1,3,4,6,7,8,10,11,12)  
€ 16,00

Spuma di baccalà\* all'olio evo del Sebino  
crostone ai cereali e pomodorini al basilico (1,3,4,6,7)  
€ 16,00

Culatella di Tonino\*\*  
con gnocco fritto fatto in casa\* e giardiniera artigianale (1,9,12)  
€ 16,00

Tartare di scottona Irlandese\*\*  
ai 9 ingredienti (1,3,4,6,7,9,10,12)  
€ 20,00

Selezione di formaggi del territorio  
con confetture di frutta e mostarda nostrana (7,8,12)  
€ 16,00

Uovo 61°, fonduta di formaggella del Lago d'Iseo  
e asparagi\* al burro bianco (3,7)  
€ 15,00

## **Primi Piatti**

Spaghetto di grano duro alla carbonara di mare\*

(1,2,3,4,7,9,12,14)

€ 18,00

Risotto all'essenza di pomodoro, spirale di burrata  
gamberi argentini\* scottati al timo e grana al basilico (2,3,4,6,7,9,12)

€ 16,00

Paccheri alla crema di pistacchio

Zucchine a scapece e guanciale tostato (1,3,6,7,8,9)

€ 15,00

Casoncelli di Barbariga De.Co

Burro versato e salvia (1,3,6,7,9)

€ 16,00

Vellutata di piselli\* tiepida  
con pepite di pecorino romano (3,7,9)

€ 13,00



## **Secondi Piatti**

Lingotto di merluzzo\* gratinato al pane nero di seppia,  
cremoso di datterini e crumble di olive (1,3,4,5,6,7,8,9,11,12,13)  
€ 20,00

Tranci di trota\* alle erbe aromatiche,  
verdurine e salsa al Franciacorta (1,2,3,4,5,6,7,8,9,11,12)  
€ 18,00

Filetto di Angus ai tre pepi  
(6,9,12)  
€ 28,00

Tagliata di puledro 'ricetta 1984'  
con rucola e scaglie di grana (3,6,7,9,12)  
€ 20,00

Flan ai porcini della valle  
su fonduta di bagoss (1,3,5,6,7,8,11,12)  
€ 14,00

## Contorni

€ 5,00

Insalata verde o mista

Patate al forno (6,9)

Verdure spadellate (9)

Patatine fritte\*

Coperto €2,00

Caffè €2,00

\* Prodotto surgelato

\*\* Prodotto sconsigliato a bambini 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.

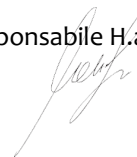
Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio o presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 –

**“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





## **Vini al bicchiere**

Franciacorta DOCG Animante - Barone Pizzini  
€ 8,00

Franciacorta DOCG Brut 61 – Guido Berlucchi  
€ 8,00

Franciacorta DOCG Rosè 61 – Guido Berlucchi  
€ 8,00

Montenetto di Brescia IGT BIO Rosso - Barone Pizzini  
€ 5,00

Montenetto di Brescia IGT BIO Bianco - Barone Pizzini  
€ 5,00