

Antipasti

Sarde essiccate tradizionali del Lago d'Iseo 'Presidio Slow Food'
Con polenta scottata alla griglia (4)
€ 20,00

Baccalà mantecato* con croccante di focaccia*
(1,2,3,4,6,7,10,11,12,14)
€ 18,00

Culatella di Tonino**
con gnocco fritto fatto in casa* e burrata pugliese (1,7,12)
€ 18,00

Tartare di scottona Irlandese**
ai 9 ingredienti (1,3,4,6,7,9,10,12)
€ 25,00

Uovo 61°, insalata liquida di scarola, uvetta e pinoli
(3,8)
€ 15,00

Primi Piatti

Spaghetti alla chitarra con ragout di gamberi* e la loro bisque,
polvere di pecorino e lime

(1,2,3,4,6,7,9,10,12,14)

€ 22,00

Risotto al Franciacorta con porcini trifolati*

(3,6,7,9,12)

€ 18,00

Pacchero con dadolata di pesce spada*
e julienne di verdure (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14)

€ 20,00

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

€ 18,00

Vellutata di carote, amaretti e chips di guanciaie

(1,3,7,8,9,12)

€ 14,00

Secondi Piatti

Tentacolo di polpo* su spuma di panais, gocce di pesto e pomodorini confit

(2,3,4,6,7,8,9,14)

€ 22,00

Filetto di branzino* su salsa di pomodorini,

capperi fritti e terra di olive (4,7,8,9,12,13)

€ 22,00

Morbido di vitello alla rovatense con patata schiacciata

(1,3,4,6,7,8,10,11,12)

€ 22,00

Tagliata di manzo 'ricetta 1984'

con rucola e scaglie di grana (3,6,7,9,12)

€ 25,00

Flan alla zucca* su fonduta di gorgonzola DOP (1,3,7)

€ 14,00

Selezione di formaggi con marmellate e miele (7,8)

€ 16,00

Contorni

€ 5,00

Misticanza con carote e pomodori

Patate al forno

Spinaci* al burro (3,7)

Patatine fritte*

Coperto €3,00

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