

## Antipasti

Sarde essiccate tradizionali del Lago d'Iseo   
con polenta scottata alla griglia (4)  
€ 20,00

Battuta di gambero rosso\*, crema di bufala e gazpacho di pachino  
(12,4,7,9,12,14)  
€ 18,00

Magatello di vitello, melanzane all'agretto  
e scagli di bagoss (7,12)   
€ 18,00

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

Uovo 61° su crema di ceci, crumble croccante e ricotta salata  
(1,3,6,7,10,11,12)  
€ 15,00

Questo logo  all'interno del menu vi porterà a scoprire i nostri prodotti con presidio Slow Food: comunità di piccoli produttori che custodiscono saperi antichi e sapori tradizionali preservando la nostra terra | [www.fondazione Slow Food.it](http://www.fondazione Slow Food.it)

## **Primi Piatti**

Risotto al basilico, burrata e calamaro scottato\*

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

€ 18,00

Spaghettoni all'aglio, olio del Sebino, peperoncino e bottarga di coregone

(1,4,6,10)

€ 20,00

Pacchero di grano duro con pomodoro rustico, guanciale e pecorino

(1,3,6,7,10,12)

€ 20,00

Casoncelli di pasta fresca alla bresciana

con burro fuso e salvia (1,3,6,7,9)

€ 18,00

Vellutata di piselli\* con crumble alle mandorle

(1,7,8)

€ 14,00

## **Secondi Piatti**

Tentacolo di polpo\*, zucchine scapece e maionese allo zafferano

(2,3,4,10,12,14)

€ 22,00

Trancio di salmerino arrostito, caponatina mediterranea e pinoli

(4,7,8,9,12,13)

€ 22,00

Coniglio della tradizione bresciana con patate dorate

(6,7,9,12)

€ 20,00

Tagliata di manzo 'ricetta 1984'  
con rucola e scaglie di grana (3,6,7,9,12)

€ 25,00

Sformatino di carciofi\*, polvere di caffè e fonduta al taleggio DOP (3,6,7,9,12)

€ 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.