



Antipasti

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

Seppioline* profumate agli agrumi, crema di cannellini e crumble salato
(3,4,7,12,14)
€ 18,00

Tagliere di salumi del territorio con giardiniera artigianale, composta di
cipolle e focaccina tiepida* (1,3,9,12)
(Salame Franciacorta, Coppa, Bresaola di barbina Franciacortina e lardo)
€ 18,00

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

Uovo 61°, fave* e pecorino (1,2,3,4,6,7,9,14)
€ 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



Primi Piatti

Risotto ai porcini* con scaglie di bagoss 

(3,6,7,9)

€ 18,00

Spaghettoni di Gragnano alle vongole*

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

€ 20,00

Paccheri trafilati al bronzo, astice americano* e pomodorini confettati

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

€ 26,00

Casoncelli di pasta fresca alla bresciana

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

€ 18,00

Vellutata di zucca*, crumble di amaretto e olio al rosmarino

(1,3,6,7,8,9,12)

€ 14,00



Secondi Piatti

Polpo scottato*, purea al topinambur e gocce di basilico

(4,14)

€ 22,00

Filetti di persico dorati* alla milanese con salsa Caesar

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

€ 22,00

Coniglio della tradizione bresciana con patate dorate

(6,7,9,12)

€ 20,00

Tagliata di barbina Franciacortina 'ricetta 1984'

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

€ 25,00

Flan alle erbe* , fonduta di rosa camuna e nocciole

(3,6,7,8)

€ 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.

