

## Antipasti

**Le sarde del Lago** 20,00 €

Sarde essiccate tradizionali del Lago d'Iseo con polenta alla griglia

(4)

**Il Calamaro in Giardino** 20,00 €

Calamaro confit\*, vellutata di piselli\* e chips di pomodoro

(9,12)

**Il Tagliere della tradizione** 18,00 €

Tagliere di salumi del territorio - salame Franciacorta, coppa, bresaola di barbina Franciacortina e lardo aromatizzato - con giardiniera artigianale, composta di cipolle e focaccina tiepida\*

(1,3,9,12)

**La Barbina ai 9 sapori** 25,00 €

Tartare di Barbina Franciacortina\*\* ai 9 ingredienti

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

**L'Uovo di bosco** 20,00 €

Uovo al tegame con tartufo in due consistenze

(1,3,7,9,12)

## Primi Piatti

### Il Risotto dal monte

18,00 €

Risotto con porcini\* e scaglie di Bagòss

(3,6,7,9)

### Lo Spaghettone mediterraneo

20,00 €

Spaghettone di Gagnano alle vongole\*

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

### La Sinfonia di ricciola

18,00 €

Paccheri trafilati al bronzo con ragù di ricciola\*

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

### Il Classico Bresciano

18,00 €

Casoncelli di pasta fresca alla bresciana con burro fuso e salvia

(1,3,6,7,9)

### Il Velluto di patate

14,00 €

Crema parmanitier, olio alle erbe e crumble di sbrisolona salata

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

## Secondi Piatti

### La Tentazione mediterranea

24,00 €

Polpo\* in guazzetto mediterraneo con bruchetta rustica

(1,4,6,7,10,11,12,14)

### Il Tonno in erba

22,00 €

Tataki di tonno\* al sesamo, burrata ed erbette spadellate\*

(4,7,11)

### Il coniglio della domenica

20,00 €

Coniglio\* della tradizione con patate

(6,7,9,12)

### La Barbina '84

25,00 €

Tagliata di barbina Franciacortina *Ricetta 1984* con rucola e Grana

(3,6,7,9,12)

### I sentori d'Autunno

15,00 €

Flan alla zucca\*, fonduta di Rosa Camuna e nocciole

(3,6,7,8)

### I formaggi del territorio

16,00 €

Selezione di formaggi con marmellate e miele

(7,8)

## Contorni a 4,00 €

Misticanza con carote e pomodori

Spinaci al burro\*

(3,7)

Patate al Forno

(6,9)

Patatine fritte\*

Acqua minerale trattata naturale e gassata 2,00 €

Coperto 3,00 €

\* 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. 1169/2011 – "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.

## Il Calice Perfetto

**Franciacorta DOCG Extra Brut '61**

8,00 €

*Berlucchi*

Ottenuto da uve Chardonnay e Pinot Nero, con ben 24 mesi di affinamento sui lieviti, ha una spiccata acidità e note agrumate. Ottimo a tutto pasto.

**Franciacorta DOCG Satèn '61**

8,00 €

*Berlucchi*

Morbido e raffinato, la produzione con sole uve Chardonnay regala una spuma cremosa. Al naso esprime sfumature di frutta esotica, agrumi canditi e mandorla.

**Curtefranca Rosso DOC**

6,00 €

*Barone Pizzini*

Un classico blend biologico di Merlot e Cabernet dal profumo intenso di frutti di bosco e spezie, con leggere note balsamiche. In bocca è fresco e di carattere.

**Curtefranca bianco DOC "Polzina"**

6,00 €

*Barone Pizzini*

Vino bianco biologico Chardonnay in purezza in versione ferma. Fresco e fruttato, unisce una piacevole morbidezza a una bella sapidità minerale regalata dai suoli della Franciacorta.