



Menù alla Carta

Antipasti

Salumi tipici bresciani della "Bottega della Val Grigna" con la giardiniera della Casa	€ 10,00
La frittura pastellata di verdure e Grana	€ 10,00
Cocotte di polenta Belgrano con formagella di Tremosine gratinata	€ 8,00
Le Lumache alla bresciana con spinaci e polenta (#)	€ 13,00
Sformatino di sarde(#) di lago con patate e carciofi	€ 10,00
Tartare di trota Fario(#) Bio, dell'Agroittica San Fiorino marinata alla citronette di agrumi con filetti di mandorle e pinoli	€ 13,00
Variazione di gamberi(*) in tre cotture tartare, scottati agli agrumi, in tempura	€ 13,00

Primi Piatti

Il risotto al Franciacorta e Tartufo nero in cialda di Grana (min. 2 porzioni)	€ 14,00
Risotto alla zucca, rosmarino e amaretti (min. 2 porzioni)	€ 10,00
Gnocchetti di polenta con ragù di lepre e coniglio	€ 10,00
Caramelle(#) alle erbe e Bagoss con burro biondo	€ 12,00
Ravioli (#)neri ripieni di orata su salsa di patate al fumetto di pesce	€ 14,00

Secondi Piatti

La costata di Scottona con il suo filetto alla griglia per 2 pers.(peso c.ca kg.1,200)con misto di ortaggi alla piastra	€ 58,00
Il manzo all'olio con polenta Belgrano	€ 18,00
Medaglione di filetto di manzo al radicchio tardivo e curtefranca rosso riserva con chips di pancetta croccante	€ 22,00
Costolette di agnello rosolate, con carciofi stufati	€ 22,00
Filetti di pesce Persico dorato con misticanza al limone	€ 18,00
Morbido e croccante di baccalà con patate viola	€ 22,00
Crostacei al vapore con maionese dello chef e piccolo pinzimonio (scampi (#), gamberi (#), astice (*))	€ 43,00
Degustazione di formaggi e confetture	€ 12,00

(#) Pescato di qualità eccellente, surgelato a bordo

(*) Prodotti freschi all'acquisto o di nostra produzione, sottoposti al corretto utilizzo della catena del freddo



Formaggi

Formaggio Gorgonzola con noci e miele	€ 6,00
accompagnato da: Sauternes Château de Malle 2005	€ 7,00
Formaggio Bagoss	€ 6,00
accompagnato da: Recioto della Valpolicella Speri	€ 5,00
Degustazione di formaggi tipici e confetture	€ 12,00
accompagnato da: Marsala vergine Terre Arse Florio 1998	€ 6,00

Dessert

Il tortino di mele con gelato alla cannella	€ 6,00
Vino consigliato: Passito Sebino "Il Mosnel" 2005	€ 5,00
Bossolà bresciano al miele di castagno con salsa allo zabaione	€ 6,00
Vino consigliato: "Apianae" Moscato del Molise Majo Norante	€ 4,00
Il tirami sù espresso al bicchiere	€ 6,00
Vino consigliato: Don Zoilo "Pedro Ximenez" Williams & Ambert	€ 5,00
Il Parfait alle mandorle caramellate con salsa al cioccolato amaro e gelatina al Passion Fruit	€ 6,00
Vino consigliato: Barolo Chinato "Gianni Gagliardo"	€ 6,00
La Sbrisolona	€ 6,00
Vino consigliato: "Apianae" Moscato del Molise Majo Norante	€ 4,00
La crostatina di frolla con fragole e crema pasticcera	€ 6,00
Un 15 Novembre "Didienne Cordillan"	€ 6,00
Il gelato all' "Anesone Triduo" (antico liquore bresciano all'anice) con liquirizia pura pestata al mortaio	€ 5,00
Vino consigliato.: Anesone Triduo "Distillerie Franciacorta"	€ 4,00
Il gelato ottenuto con l'ananas flambato al Grand Manier	€ 5,00
Il gelato alla crema con ristretto di caffè e granella di croccantino	€ 5,00
Coperto	€ 4,00
Acqua $\frac{3}{4}$	€ 2,00
Caffè	€ 2,00