



Il nostro ristorante propone il meglio di quanto un territorio può offrire, con ingredienti che arrivano dalle nostre valli, dalla pianura, passando per i laghi di Garda e d'Iseo. Piatti della tradizione bresciana e lombarda con vini esclusivamente della nostra ricca provincia.

Our restaurant suggestion includes the highest quality products a territory can offer, ingredients from our valleys, our plains as well as from Lake Garda and Iseo. Traditional dishes from Brescia and Lombardy accompanied by excellent local wines exclusively from our rich province.

Notre restaurant offre le meilleur de la tradition avec des ingrédients qui proviennent de nos vallées, des plaines en passant par le lacs de Garda et d'Iseo. Plats traditionnels de Brescia et de la Lombardie avec vins exclusivement de notre riche terroir.



Antipasti – Starters

Bresaola della Valtellina con petali di Bagoss 24 mesi della Valsabbia e olio del Garda 15.00
Bresaola from Valtellina with 24 months Bagoss cheese and lake Garda olive oil
Bresaola de la Valtellina avec Bagoss 24 mois et huile du Lac du Garda

Tomino di latte vaccino alla griglia con funghi porcini trifolati 16.00
Grilled soft cheese Tomino with porcini mushrooms
Tomino au lait de vache grillé et cèpes sautés

Sardine in carpione alla gardesana 16.00
Sardines in escabeche Garda-style
Sardines à la scabèche à la gardésane

Tortino di spinaci con crema di gorgonzola 15.00
Spinach flan with Gorgonzola cream
Flan d'épinards à la crème de Gorgonzola

Primi Piatti – First courses

Risotto al taleggio e radicchio rosso 16.00
Risotto with Taleggio cheese and red radicchio
Risotto au taleggio et chicorée rouge

Pizzoccheri alla Valtellinese 16.00
Buckwheat flour pasta in Valtellina style cooked with potatoes, cheese, cabbage, spinach and hot butter with garlic
Tagliatelle de sarrasin avec pommes de terre, fromage de la Valtellina, chou et épinards

Casoncelli alla Bresciana con ripieno di carne brasata burro, salvia e parmigiano 16.00
Casoncelli, the typical dish of Brescia, with braised beef, hot butter, sage and Parmigiano
Casoncelli, plat de la tradition, avec boeuf braisé, beurre chaud, sauge et Parmigiano

Pasta e fagioli 16.00
Pasta with beans
Soupe aux haricots avec des nouilles

Tortelli di zucca 16.00
Tortelli with pumpkin
Tortelli au potiron



Secondi Piatti – Second courses

Manzo all'olio di Rovato - Cappello del prete bollito accompagnato da una crema di verdure, grana e acciughe, piatto tipico della campagna bresciana 18.00

Boiled beef of Rovato in Brescia with olive oil, anchovies, vegetables sauce and boiled potatoes

Boeuf bouilli avec sauce à l'huile, légumes et anchois – Plat de la tradition

Arrostato di vitello con crema di castagne e speak 19.00

Roast veal with chestnuts cream and speck

Rôti de veau à la crème de marrons et speak

Baccalà in umido alla bresciana servito con polenta 18.00

Stewed salt cod Brescia style with tomato sauce, olives, sultanas, pine-nuts and polenta

Morue en sauce avec tomate, olives, raisin sec et polenta

Tagliata di manzo alle erbe aromatiche e sale Maldon affumicato 20.00

Sliced beef with aromatic herbs and smoked Maldon salt

Emincé de bœuf aux herbes aromatique et sel Maldon fumé

Cotechino bresciano con spinaci e lenticchie 18.00

Cotechino with spinach and lentils

Cotechino avec épinards et lentilles

Le pizze

Pizza Margherita 9,00

Tomato and Mozzarella – Tomate et mozzarella

Prosciutto e funghi 10,00

Ham and mushroom – Jambon et champignons

Capricciosa 10,00

Tomato, ham, mushroom, artichokes, olives and mozzarella - Tomate, Mozzarella, champignons, artichauts et olives

Bufala di Mozzarella Mia and crudo di Parma 12,00

Bufala and Parma ham - Bufala et jambon de Parme



La Polenta

Polenta con funghi porcini

Polenta with porcini mushroom – Polenta aux cèpes

Polenta con Gorgonzola

Polenta with Gorgonzola cheese – Polenta avec Gorgonzola

Verdure - Vegetables

Insalata fresca – Fresh salad – Salade fraiche

4,50

Verdure al vapore – Steamed vegetables - Légumes à la vapeur

Patate al forno – Baked potatoes – Pommes de terre au four

Desserts

Tarte tatin con gelato alla vaniglia 6,50

Hot Tarte tatin with vanilla ice cream

Tarte tatin avec glace à la vanille

Tiramisù 6,50

Tiramisù made with layers of coffee-soaked ladyfingers, mascarpone cream, and cocoa powder

Tiramisù avec couches de biscuits imbibés de café, de crème au mascarpone et cacao.

Tortino caldo al cioccolato con gelato al mandarino 6,50

Hot chocolate cake with mandarine orange ice cream

Soufflé au chocolat avec glace au mandarine

Crumble caldo con mele e mirtilli 6,50

Warm crumble with apple and blueberries

Crumble chaud aux pommes et myrtilles

Servizio - Service 3,00

Per assicurare una qualità costante utilizziamo anche prodotti abbattuti. A disposizione dei nostri ospiti celiaci offriamo piatti di pasta senza glutine.

Per ulteriori informazioni riguardanti gli ingredienti allergeni chiedere allo staff.