

ANTIPASTI

INSALATA DI CARCIOFI € 16

CARCIOFI FRESCHI, SFILETTATI E SERVITI CRUDI SU UN LETTO DI VALERIANA, ARRICCHITI CON NOCI CROCCANTI E SCAGLIE DI GRANA PADANO. UN PIATTO CHE CELEBRA LA FRESCHEZZA E L'EQUILIBRIO DEI SAPORI.

TRITA DI CAVALLO € 17

CARNE DI CAVALLO DI PRIMA SCELTA, MACINATA AL MOMENTO PER GARANTIRNE LA FRESCHEZZA. SERVITA CON OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, SALE E PEPE, ACCOMPAGNATA DA FOGLIA SEDANO RAPA E NOCI, CREANDO UN'ARMONIA PERFETTA DI SAPORI E CONSISTENZE.

CRUDO SANT'ILARIO E SALAME € 18

LA RAFFINATEZZA DEL PROSCIUTTO DI PARMA SANT'ILARIO, STAGIONATO OLTRE 32 MESI, SI UNISCE AL SAPORE AUTENTICO DEL SALAME NOSTRANO. SERVITO CON CETRIOLINI, PEPERONCINI LOMBARDI IN OLIO E SCAGLIE DI GRANA PADANO PER UN'ESPERIENZA DI GUSTO IRRESISTIBILE.

LUMACHE ALLA BRESCIANA € 17

PREGIATE LUMACHE POMATIA, SAPIENTEMENTE PULITE E SPADELLATE CON OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, PREZZEMOLO FRESCO E UN TOCCO DISCRETO DI AGLIO, PER ESALTARNE IL GUSTO NATURALE. ADAGIATE SU UN SOFFICE TORTINO DI PATATE, OFFRONO UN'ESPERIENZA CULINARIA CHE CONIUGA TRADIZIONE E RAFFINATEZZA.

BELGA IN SALSA DI ALICI € 16

UN'ELEGANTE INSALATA DI INDIVIA BELGA SU UN LETTO DI SPINACINO FRESCO, IMPREZIOSITA DA UNA DELICATA SALSA DI ACCIUGHE PREPARATA IN CASA E ARRICCHITA CON SCAGLIE DI GRANA PADANO. UN PIATTO LEGGERO E RICCO DI SAPORE, PERFETTO PER PALATI RAFFINATI.

CAPRESE DI BUFALA E SALSA VERDE € 16

MOZZARELLA DI BUFALA ARTIGIANALE, MORBIDA E SAPORITA, ABBINATA A FETTE SUCCOSE DI POMODORO CUORE DI BUE. COMPLETATA DA UNA RAFFINATA SALSA VERDE A BASE DI PREZZEMOLO FRESCO E ACCIUGHE, PER UN TOCCO DI ELEGANZA A UN CLASSICO INTRAMONTABILE.

PRIMI

CHITARRA AL NOSTRO SUGO € 16

UN GRANDE CLASSICO DEL NOSTRO MENU: SPAGHETTI DI PASTA FRESCA ALLA CHITARRA, AVVOLTI IN UN SUGO SEMPLICE E AUTENTICO A BASE DI POMODORO, PREZZEMOLO, AGLIO E PEPERONCINO. COMPLETATI CON UNA GENEROSA SPOLVERATA DI GRANA PADANO, PER UN EQUILIBRIO PERFETTO DI SAPORI INTRAMONTABILI.

CASONCELLI DI CARNE € 16

PASTA FRESCA RIPIENA CON IL NOSTRO BRASATO DI MANZO E UN TOCCO RAFFINATO DI MANDORLA AMARA. CONDITI CON BURRO FRANCESE DELLA BRETAGNA, SALVIA PROFUMATA E GRANA PADANO STAGIONATO 24 MESI, QUESTI CASONCELLI OFFRONO UN'ESPLOSIONE DI SAPORI ELEGANTI E ARMONIOSI.

CASONCELLI RICOTTA E SPINACI € 16

PASTA FRESCA RIPIENA CON RICOTTA ARTIGIANALE E SPINACI, PREPARATA SECONDO LA NOSTRA TRADIZIONE. CONDITI CON BURRO FRANCESE DI BRETAGNA, SALVIA PROFUMATA E GRANA PADANO STAGIONATO 24 MESI, PER UN PIATTO DELICATO MA RICCO DI CARATTERE.

RAVIOLI VEGANI € 17

UNA RAFFINATA NOVITÀ: PASTA FRESCA SENZA UOVA DEL PASTIFICIO BOGLIONI DI BRESCIA, RIPIENA DI PATATE E BARBABIETOLA ROSSA. CONDITI CON OLIO EXTRAVERGINE DEL LAGO DI GARDA E UNA CROCCANTE GRANELLA DI PISTACCHIO, PER UN CONNUBIO DI GUSTO E LEGGEREZZA.

TAGLIATELLE SALSICCIA E PORCINI € 18

UNO DEI PIATTI PIÙ APPREZZATI DAL NOSTRO PUBBLICO: TAGLIATELLE DI PASTA FRESCA DEL PASTIFICIO BOGLIONI DI BRESCIA, AVVOLTE DA UN RAGÙ SAPORITO DI SALAMELLA MANTOVANA E FUNGHI PORCINI. UN EQUILIBRIO DI SAPORI INTENSO E RAFFINATO.

TAGLIOLINI ALICI E BOTTARGA € 17

TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA DEL PASTIFICIO BOGLIONI, CON ALICI FRESCHE, POMODORINI E ZUCCHINE, ARRICCHITI DA UNA DELICATA GRATTUGIATA DI BOTTARGA DI MUGGINE. UN PIATTO ELEGANTE E LEGGERO, PERFETTO PER CHI CERCA SAPORI RAFFINATI E MEDITERRANEI.

SI PREGA SEGNALARE EVENTUALI INTOLLERANZE O ALLERGIE

SECONDI

ROASTBEEF DI FILETTO DI MANZO € 29

UN GRANDE CLASSICO DAL NOSTRO MENÙ, LA CUI FAMA LO PRECEDE. FILETTO DI FASSONA PIEMONTESE, DELICATAMENTE SFUMATO AL BRANDY, CON UN CUORE ROSSO E SUCCOSO, E UNA CROSTICINA ESTERNA PERFETTAMENTE ROSOLATA. ACCOMPAGNATO DA PATATE ARROSTO, PER UN'ESPERIENZA GUSTATIVA INTENSA E INDIMENTICABILE.

VITELLO TONNATO € 24

TAGLIO PREGIATO DI MAGATELLO DI VITELLO, SERVITO CON UNA SALSA TONNATA CREMOSA A BASE DI TONNO E MAIONESE DI PRIMA QUALITÀ, ARRICCHITA DA CAPPERI SELEZIONATI. UN PIATTO ELEGANTE CHE ESALTA LA QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME IN UN EQUILIBRIO DI SAPORI CLASSICO E RAFFINATO.

TARTARE DI MANZO € 24

CARNE DI SCOTTONA MACINATA AL MOMENTO E ARRICCHITA IN CUCINA CON UNA SALSA DAL CARATTERE DECISO, IN CUI SI DISTINGUONO SENAPE, TABASCO, CAPPERI E ACCIUGHE, TUTTI INGREDIENTI DI ALTISSIMA QUALITÀ. UN EQUILIBRIO DI SAPORI INTENSI E RAFFINATI, PENSATO PER PALATI ESIGENTI.

TAGLIATA DI PULEDRO € 26

UNO DEI PIATTI ICONICI, SEMPRE PREPARATO CON CARNE DI ALTISSIMA QUALITÀ. TAGLIO DI DIAFRAMMA LEGGERMENTE MAREZZATO. COTTO ALLA PIASTRA CON OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA E SALE, PER ESALTARNE LA NATURALE TENEREZZA E IL GUSTO DECISO.

COSTATA DI CAVALLO € 32

PER GLI AMANTI DEL GENERE, OLTRE 500 GRAMMI DI PREGIATA COSTATA DI CAVALLO, CARATTERIZZATA DA UNA MAREZZATURA CHE GARANTISCE TENEREZZA E SAPORE INTENSI. COTTA CON CURA PER ESALTARE OGNI SFUMATURA DI GUSTO, UN'ESPERIENZA CARNIVORA SENZA COMPROMESSI.

TAGLIATA DI FILETTO € 29

SOLO CARNE BOVINA FEMMINILE, IL TAGLIO PIÙ MAGRO E TENERO SELEZIONATO PER UNA TAGLIATA D'ECCELLENZA, DIFFICILE DA REPLICARE ALTROVE. UN'ESPERIENZA DI GUSTO RAFFINATA, DEDICATA AGLI INTENDITORI PIÙ ESIGENTI.

GAMBERI E ZUCCHINE € 26

CODE DI GAMBERI DEVENATE, PULITE E SAPIENTEMENTE SPADELLATE CON ZUCCHINE FRESCHE, UN FILO DI OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA E UN DELICATO TOCCO DI PEPERONCINO. UN SECONDO DI MARE LEGGERO E DAL CARATTERE DECISO, IDEALE PER CHI CERCA FRESCHEZZA E RAFFINATEZZA.

CONTORNI

LE NOSTRE PATATE € 7

PATATE NOVELLE PREPARATE CON CURA ATTRAVERSO TRE COTTURE: BOLLITE, SPADELLATE CON OLIO DI SEMI E INFINE ROSOLATE AL FORNO.

VERDURE GRIGLIATE € 6,5

UN MIX FRESCO E COLORATO DI ZUCCHINE, PEPERONI, MELANZANE E RADICCHIO ROSSO, PREPARATO QUOTIDIANAMENTE PER GARANTIRE FRESCHEZZA E SAPORI AUTENTICI.

FAGIOLINI AL VAPORE € 6

FAGIOLINI FRESCHISSIMI, DELICATAMENTE BOLLITI IN ACQUA SALATA PER PRESERVARNE IL SAPORE E LA CONSISTENZA, SERVITI SENZA CONDIMENTI PER ESALTARE LA LORO NATURALE FRESCHEZZA.

INSALATA FRESCA € 6

UN FRESCO MIX DI VALERIANA, MISTICANZA E POMODORINI, SELEZIONATI SECONDO LA STAGIONALITÀ PER GARANTIRE FRESCHEZZA E SAPORI AUTENTICI.

COPERTO € 4

SI PREGA SEGNALARE EVENTUALI INTOLLERANZE O ALLERGIE