



MENÙ

ANTIPASTI

BURRATINA E ACCIUGHE / 18

BURRATA ARTIGIANALE CON POMODORINI FRESCHI FILETTI DI ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO E NOCE DI BURRO SALATO DI BRETAGNA

INSALATA BELGA IN SALSA DI ALICI / 17

INDIVIA BELGA FRESCA SFILETTATA E CONDITA CON SALSA DI ACCIUGHE FATTA IN CASA SERVITA SU LETTO DI SPINACINO E SCAGLIE DI GRANA

TRITA DI CAVALLO / 17

CARNE DI CAVALLO DI ALTA QUALITÀ MACINATA AL MOMENTO SEMPLICEMENTE INSAPORITA CON OLIO EVO SALE E PEPE SERVITA CON FOGLIA DI SEDANO RAPA E NOCI

LUMACHE ALLA BRESCIANA / 18

POLPA DI LUMACHE POMATIA PULITE SALTATE A FUOCO VIVO CON OLIO AGLIO PREZZEMOLO E SERVITE SU UN TORTINO DI PATATE NOVELLE

CRUDO SANT'ILARIO E SALAME / 18

LA DELIZIA DEL MIGLIORE PROSCIUTTO DI PARMA STAGIONATO PER PIÙ DI 32 MESI CON SALAME NOSTRANO E CETRIOLINI E PEPERONCINI LOMBARDI IN OLIO E GRANA PADANO

FILETTI DI TROTA ALPINA / 18

TRATA SALMONATA LEGGERMENTE AFFUMICATA SFILETTATA SU LETTINO DI MISTICANZA MELA E IL SUO CAVIALE

CASONCELLI DI CARNE / 17

CON RIPIENO DI NOSTRA PRODUZIONE A BASE DI MANZO BRASATO CON MANDORLA AMARA E CHIODI DI GAROFANO CONDITI CON SALVIA GRANA PADANO 24 MESI E BURRO FRANCESE DI BRETAGNA

CASONCELLI RICOTTA E SPINACI / 17

CON RIPIENO DI NOSTRA PRODUZIONE A BASE DI RICOTTA ARTIGIANALE E SPINACI FRESCHI CONDITI CON SALVIA GRANA PADANO 24 MESI E BURRO FRANCESE DI BRETAGNA

CHITARRA AL NOSTRO SUGO / 17

DA SEMPRE NEL NOSTRO MENÙ SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON POMODORO BIOLOGICO PREZZEMOLO PEPERONCINO UN PIZZICO D'AGLIO E GRANA PADANO

TAGLIATELLE SALSICCIA E PORCINI / 18

PASTA FRESCA DEL PASTIFICIO "BOGLIONI" DI BRESCIA CON UN SAPORITO RAGÙ DI SALAMELLA MANTOVANA MANTECATA CON FUNGHI PORCINI

TAGLIOLINI CON ALICI E BOTTARGA / 18

TAJARIN DI PASTA FRESCA CON ALICI POMODORINI ZUCCHINE E BOTTARGA DI MUGGINE A COMPLETARE

PRIMI

IL CUCINATO DEL GIORNO

CONIGLIO DISOSSATO RIPIENO / 24

RICETTA DEL NOSTRO TERRITORIO CONIGLIO NOSTRANO CON RIPIENO ALLA BRESCIANA COTTO AL FORNO E SERVITO CON POLENTA DI FARINA DI STORO

TARTARE DI MANZO / 25

DI PRIMA QUALITÀ MACINATA FRESCA AL MOMENTO E CONDITA IN CUCINA CON UNA NOSTRA SALSA TRA I CUI INGREDIENTI SPICCANO SNAPE CAPPERI ACCIUGHE E TABASCO

CORONA DI MAIALINO IBERICO / 26

DA CARRÈ DI MAIALINO IBERICO CLASSICA COSTATINA MAGRA MA CON LEGGERA MAREZZATURA ROSOLATA IN PADELLA AL BURRO E SALVIA

COSTATA DI CAVALLO / 32

PIÙ DI 500 GRAMMI CON OSSO E CON ELEVATA MAREZZATURA CHE LA RENDE TENERA E SAPORITA ALLA PIASTRA CON OLIO EXTRAVERGINE

PICCATINE DI FILETTO DI CAVALLO / 28

CLASSICHE BISTECCHINE ALLA BRESCIANA MA DI FILETTO SCOTTATE ALLA PIASTRA E LEGGERMENTE MARINATE CON OLIO EXTRAVERGINE PREZZEMOLO E UN FILO DI ACETO

TAGLIATA DI PULEDDRO / 26

SEMPRE DI ALTA QUALITÀ DAL TAGLIO DEL DIAFRAMMA CON UNA LEGGERA MAREZZATURA COTTA ALLA PIASTRA CON OLIO EXTRAVERGINE E SALE

TAGLIATA DI FILETTO DI SCOTTONA / 29

DA BOVINO SOLAMENTE FEMMINA IL TAGLIO PIÙ MAGRO E TENERO PER UNA TAGLIATA D'ECCELLENZA INSAPORITA CON OLIO E SALE

GAMBERI E ZUCCHINE / 28

CODE DI GAMBERI DEVENATE PULITE E SPADELLATE CON ZUCCHINE FRESCHE AROMATIZZATE CON OLIO PEPERONCINO E UNO SPICCHIETTO DI AGLIO

A SCELTA TRA:

PATATE ARROSTO
FAGIOLINI AL VAPORE
VERDURE GRIGLIATE
INSALATA FRESCA



6,5

PANE E COPERTO / 4

BIANCO LUGANA MARANGONA / 7*TREBBIANO DI LUGANA - LOMBARDIA - 13°***BIANCO FALANGHINA LUNELLI / 7***FALANGHINA - CAMPANIA - 13°***ROSSO BOTTICINO NOVENTA / 7,5***BOTTICINO - LOMBARDIA - 13,5°***ROSSO RIPASSO BERETTA / 7,5***RIPASSO - VENETO - 13°***BRUT FRANCIACORTA MONTEDELMA / 8,5****BIRRA MENABREA 33CL. 5,2° / 5,5****BIRRA ARCOBRAU PILS 50CL. 5,3° / 7****BIRRA ARCOBRAU ROSSA 50CL.. 5,5° / 7****PIRLO - SPRITZ CON FRANCIACORTA / 6,5****I NOSTRI COCKTAIL***IN COLLABORAZIONE CON COCKTAIL YOUNEED***MOSCOW MULE / 10***A BASE DI VODKA E GINGER BEER***GIN TONIC / 10***A BASE DI GIN E TONICA***PALOMA / 10***A BASE DI TEQUILA E POMPELMO***ACQUA ULTRAFILTRATA 75CL. / 3****ACQUA LAURETANA 75CL. / 5****BIBITA 3,5****CAFFÈ / 2****LIQUORI / DA 5**