

ANTIPASTI

TRITA DI CAVALLO € 18

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.(8-9)

CRUDO SANT'ILARIO E SALAME € 18

LA RAFFINATEZZA DEL MIGLIORE 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.(7-6)

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.(4-7)

LUMACHE ALLA BRESCIANA € 18

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

BURRATINA E CANTABRICO € 18

BURRATINA ARTIGIANALE FRESCA DI GIORNATA, SERVITA CON PREGIATE ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO E DOLCI POMODORINI. UN ANTIPASTO SEMPLICE MA DI STRAORDINARIA RAFFINATEZZA.

PORCINI TRIFOLATI E POLENTA € 20

FUNGHI PORCINI FRESCHI, SPADELLATI CON OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, PREZZEMOLO E UN DELICATO TOCCO D'AGLIO, SFUMATI CON VINO BIANCO. SERVITI CON POLENTA DI STORO PER UN ABBINAMENTO AUTENTICO E RICCO DI GUSTO.

PRIMI

GNOCCHI GORGIO E NOCI € 18

MORBIDI GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA, MANTECATI IN UNA CREMA VELLUTATA DI PREGIATO GORGONZOLA DOLCE "CASTELLI" E ARRICCHITI DA CROCCANTI NOCI. UN INCONTRO PERFETTO DI INTENSITÀ E DELICATEZZA.

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.(1-3-7-8)

CASONCELLI RICOTTA E SPINACI € 16

PASTA FRESCA RIPIENA DI 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.(1-3-7-10)

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.(1-3-7)

TAGLIOLINI ALICI E BOTTARGA € 18

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.(1-3-4)

SECONDI

ROASTBEEF DI FILETTO DI MANZO € 29

UN GRANDE CLASSICO DEL 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 INTENSA E INDIMENTICABILE.

BRASATO DI GUANCIALE DI MANZO € 26

CLASSICO STRACOTTO AL VINO ROSSO, PREPARATO CON IL PREGIATO TAGLIO DELLA GUANCIA DI MANZO E SERVITO CON POLENTA DI STORO, MORBIDA E SAPORITA. UN PIATTO RICCO E AVVOLGENTE, CHE ESALTA LA TRADIZIONE CON GUSTO AUTENTICO.

PICCATINE DI CAVALLO € 28

SOTTILI FETTINE DI FILETTO DI CAVALLO, COTTE ALLA PIASTRA E AROMATIZZATE CON OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, PREZZEMOLO FRESCO E UNA DELICATA NOTA DI ACETO. UN PIATTO ICONICO DELLA TRADIZIONE BRESCIANA, REINTERPRETATO CON ELEGANZA.

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.(3-4-10)

TAGLIATA DI PULEDDO € 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.

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.

COSTATA DI CAVALLO € 35

UN TAGLIO PREGIATO DI OLTRE 500 G CON OSSO, CARATTERIZZATO DA UN'ELEVATA MAREZZATURA CHE GARANTISCE TENEREZZA E INTENSITÀ DI SAPORE. CON IL TIPICO GUSTO LEGGERMENTE DOLCE DELLA CARNE DI CAVALLO, VIENE COTTA ALLA PIASTRA E CONDITA SEMPLICEMENTE CON OLIO EXTRAVERGINE DEL GARDA E UN PIZZICO DI SALE, PER ESALTARNE AL MEGLIO LE QUALITÀ NATURALI.

COSTATA / FIORENTINA DI SIMMENTAL € 42 / 80

OLTRE 500 G CON OSSO DI CARNE PREGIATA PROVENIENTE DA BOVINI SIMMENTAL, RAZZA ORIGINARIA DELLE ALPI. CELEBRE PER LA SUA MAREZZATURA EQUILIBRATA, OFFRE UNA CARNE SUCCOSA, TENERA E DAL SAPORE INTENSO. COTTA ALLA PIASTRA E CONDITA CON OLIO EXTRAVERGINE E SALE, ESPRIME TUTTA LA SUA RICCHEZZA NATURALE.

GAMBERI E ZUCCHINE € 26

UN PIATTO DI PESCE DAL GUSTO RAFFINATO: CODE DI GAMBERI ARGENTINI, SPADELLATE CON ZUCCHINE FRESCHE, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA E UN TOCCO DI PEPPERONCINO. UN EQUILIBRIO PERFETTO DI SAPORI DELICATI E VIVACI, CHE CELEBRA LA FRESCHEZZA E LA QUALITÀ DEI NOSTRI INGREDIENTI.(4)

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.

ACQUA LAURETANA 75CL. - 3,5€

BIBITA - 3,5€

BIRRA ARCOBRAU BIONDA - 7€

CAFFE' - 2€

LIQUORI - da 5€

COPERTO € 4

AL BICCHIERE

BOTTICINO NOVENTA - 7€

CHARDONNAY TRENTINO - 6€

BRUT FRANCIACORTA - 8€