

ANTIPASTI

TRITA DI CAVALLO € 18

CARNE DI CAVALLO TRITATA AL MOMENTO, MAGRA E SAPORITA, CONDITA IN MODO ESSENZIALE PER ESALTARNE LA NATURALE INTENSITÀ. SERVITA CON UN FILO DI OLIO EXTRAVERGINE, PEPE FRESCO, UN TOCCO DI SALE, FOGLIA DI SEDANO RAPA E NOCI.

PARMIGIANA € 16

UN'INTERPRETAZIONE PIÙ LEGGERA DEL GRANDE CLASSICO ITALIANO: MELANZANE GRIGLIATE, SUGO DI POMODORO SAN MARZANO, BURRATA ARTIGIANALE E UNA SPOLVERATA DI GRANA PADANO STAGIONATO. UN PIATTO SEMPLICE, ELEGANTE E RICCO DI GUSTO.

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.

INSALATA DI CARCIOFI € 16

CUORI DI CARCIOFI FRESCI SFILETTATI AL MOMENTO, SERVITI SU UN LETTO DI VALERIANA E COMPLETATI CON NOCI CROCCANTI E SCAGLIE DI GRANA PADANO STAGIONATO. UN ANTIPASTO FRESCO, EQUILIBRATO E RAFFINATO.

FONDUTA E OVETTO € 18

CREMOSA FONDUTA DI FONTINA ED EMMENTAL, SERVITA CON UN UOVO IN CAMICIA E COMPLETATA DA UNA DELICATA SPOLVERATA DI FUNGHI PORCINI SECCHI. UN PIATTO MORBIDO, AVVOLGENTE E RICCO DI PROFUMI.

PRIMI

RIBOLLITA 16

ZUPPA DELLA TRADIZIONE TOSCANA LEGGERMENTE RIVISITATO, CON CAVOLO NERO, VERZA E FAGIOLI, COTTA LENTAMENTE PER SPRIGIONARE TUTTO IL SUO SAPORE AUTENTICO. UN PIATTO CALDO E AVVOLGENTE, PERFETTO PER LE GIORNATE PIÙ FRESCHE.

GNOCCHI GORGIO E NOCI 18

MORBIDI GNOCCHETTI DI PATATE FATI IN CASA, MANTECATI IN UNA CREMA VELLUTATA DI GORGONZOLA DOLCE E COMPLETATI DA NOCI CROCCANTI. UN PIATTO AVVOLGENTE E RICCO DI CARATTERE.

LA RUSTICA 16

UN CLASSICO INTRAMONTABILE DEL NOSTRO MENÙ: SPAGHETTI DI PASTA FRESCA ALLA CHITARRA, CONDITI CON IL NOSTRO SUGO DI POMODORO SAN MARZANO, ARRICCHITO DA PREZZEMOLO FRESCO, UN TOCCO DI PEPPERONCINO E UN DELICATO FIORE D'AGLIO. COMPLETANO IL PIATTO SCAGLIE DI GRANA PADANO STAGIONATO.

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 DI ZUCCA € 16

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

TAGLIATELLE SALSICCIA E PORCINI € 18

TAGLIATELLE DI PASTA FRESCA CONDITE CON UN RAGÙ SAPORITO DI SALSICCIA E FUNGHI PORCINI, PREPARATO SECONDO TRADIZIONE. UN PIATTO RICCO E AVVOLGENTE, DAL GUSTO INTENSO E INCONFONDIBILE.

TAGLIOLINI ALICI E BOTTARGA € 18

TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA DEL PASTIFICIO BOGLIONI, CON ALICI FRESCHE, POMODORINI E ZUCCHINE, ARRICCHITI DA UNA DELICATA GRATTEGGIATA DI BOTTARGA DI MUGGINE. UN PIATTO ELEGANTE E LEGGERO, PERFETTO PER CHI CERCA SAPORI RAFFINATI E MEDITERRANEI.(1-3-4)

SECONDI

CONIGLIO DISOSSATO RPIENO € 24

CONIGLIO NOSTRANO DISOSSATO E FARCIITO SECONDO LA TRADIZIONE BRESCIANA, COTTO LENTAMENTE AL FORNO PER ESALTARNE LA MORBIDEZZA E IL PROFUMO. SERVITO CON POLENTA DI STORO, PER UN PIATTO AUTENTICO, RICCO DI SAPORE E PROFONDAMENTE LEGATO AL TERRITORIO.

GUANCIA DI MANZO BRASATA € 25

TAGLIO PREGIATO DELLA GUANCIA DI MANZO COTTO LENTAMENTE NEL VINO ROSSO CON VERDURE E AROMI, FINO A DIVENTARE ESTREMAMENTE TENERO E SUCCOSO. SERVITA CON POLENTA DI STORO, PER UN PIATTO RICCO, AVVOLGENTE E PROFONDAMENTE LEGATO ALLA TRADIZIONE.

TARTARE DI MANZO € 24

CARNE DI SCOTTONA MACINATA AL MOMENTO E CONDITA IN CUCINA CON UNA SALSA DAL CARATTERE DECISO, IN CUI SPICCANO SENAPE, TABASCO, CAPPERI E ACCIUGHE. UN EQUILIBRIO DI SAPORI INTENSI E RAFFINATI, PENSATO PER PALATI ESIGENTI.

PICCATINE DI FILETTO DI CAVALLO € 28

SOTTILI FETTINI DI FILETTO DI CAVALLO COTTE ALLA PIASTRA, AROMATIZZATE CON OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, PREZZEMOLO FRESCO E UNA DELICATA NOTA DI ACETO. UN GRANDE CLASSICO DELLA TRADIZIONE BRESCIANA, REINTERPRETATO CON RAFFINATEZZA.

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.

TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO € 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

UN PIATTO DI PESCE DAL GUSTO RAFFINATO: CODE DI GAMBERI ARGENTINI, SPADELLATE CON ZUCCHINE FRESCHE, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA E UN TOCCO DI PEPERONCINO. 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, PEPPERONI, 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 /ROSSA - 7€

CAFFÈ - 2€

LIQUORI - da 5€

COPERTO € 4

AL BICCHIERE

CABERNET TOSCANA - 7€

CHARDONNAY TRENTO - 6€

BRUT FRANCIACORTA - 8€