

# *Benvenuti*

Benvenuti all'Osteria Enrico VIII!

Nel cuore del centro storico di Brescia, c'è una storia che si intreccia con il gusto, la passione e la tradizione.

Dopo un'esperienza indimenticabile a Miami, ho deciso di fare ritorno nella mia amata città natale, Brescia. Qui, tra le antiche mura e le stradine lastricate, ho trovato il mio rifugio culinario: l'Osteria Enrico VIII.

Prendendo in gestione questa storica osteria, non faccio solo ritorno alle mie radici, ma porto con me l'energia vibrante e l'ispirazione raccolta nei miei viaggi attraverso il mondo.

Ogni piatto è un viaggio nel tempo e nello spazio, un'esperienza sensoriale che celebra l'amore per il cibo e per la mia terra.

Inoltre, durante la mia esperienza a Miami, ho avuto l'onore di servire la Marina Militare di Miami Beach tra i miei numerosi clienti attraverso il mio servizio catering, portando il mio impegno per l'eccellenza culinaria a un pubblico internazionale di grande prestigio.

Siate i benvenuti nel mio mondo all'Osteria Enrico VIII, dove ogni pasto è una storia da gustare e ricordare.

Buon appetito!

*Chef Alice*

# Menù

## Antipasti

Tagliere misto € 11.00

*Salame nostrano, guanciaie e formaggi di mucca e capra*

Tartare di fassona € 14.00

*Tartare di fassona con chips di pane fritto*

Baccalà alla bresciana € 10.00

*Baccalà mantecato in rosso con polenta*

Fagottino di verdure € 9.00

*Fagottino di pasta sfoglia alle verdure su fonduta di taleggio*

## Primi Piatti

Casonsei alle erbette € 14.00

*Casoncelli alle erbette burro e salvia*

Tagliatelle selvatiche € 14.00

*Tagliatelle al ragù di cinghiale*

Caserecce all'Enrico VIII € 15.00

*Caserecce al pesto di pistacchio, crema di taleggio e guanciaie croccante*

Risotto ai funghi e tartufo € 18.00

*Risotto mantecato ai funghi porcini con scaglie di tartufo nero*

Spaghetti al sugo di lenticchie € 14.00

*Spaghetti al sugo di lenticchie rosse di montagna e pepe*

## *Secondi*

Tagliata di filetto di vitello	€ 17.00
<i>Tagliata di filetto di vitello su letto di rucola e pomodorini</i>	
Manzo all'olio	€ 20.00
<i>Manzo all'olio della tradizione con polenta</i>	
Tonno scottato	€ 19.00
<i>Filetto di tonno al sesamo scottato con salsa, cipolle caramellate e chips di polenta</i>	
Trota gratinata	€ 18.00
<i>Filetto di trota salmonata gratinato al forno con erbe aromatiche e insalata spinacino</i>	
Crocante di ceci	€ 12.00
<i>Crema di ceci su chips di pane fritto e cipolle caramellate</i>	

## *Contorni e insalate*

Patate arrosto	€ 4.00
Fagioli e cipolle	€ 4.00
Polenta	€ 4.00
Verdure grigliate o spadellate	€ 6.00
Formaggio fuso	€ 6.00
Insalata valeriana e grana	€ 6.00
Insalata caprina	€ 9.00
<i>(Insalata misticanza, crescita di capra, noci e miele)</i>	
Insalata rustica	€ 11.00
<i>(Insalata mista croccante, mozzarella, olive, mais e pomodorini)</i>	

coperto € 2.50

## *Dolci*

*(tutti di nostra produzione)*

Torta del giorno	€ 6.00
Panna cotta con frutti di bosco	€ 5.00
Tiramisù	€ 7.00
Tortino al cioccolato	€ 8.00

## *Passiti e distilleria*

Moscato d'Asti	€ 5.00
Zibibbo Martinez Terre siciliane	€ 5.00
Ben Ryé Donnafugata	€ 6.00
Amari	€ 4.00
Grappe	€ 4.00
Limoncello	€ 3.50
Anima nera	€ 3.50
Liquore al pistacchio	€ 3.50
Jack Daniels	€ 5.00
Amaro della casa e cantuccini	€ 5.00
Ben Ryé Donnafugata 375ml	€ 55.00

## *Bevande*

Acqua naturale o gassata	€ 2.50
Bibite	€ 3.00
Birra (Helles, Weizen, Vienne)	€ 5.50

## *Aperitivi*

Pirlo	€ 5.00
<i>Campari o Aperol o misto</i>	
Calice di vin	€ 5.00
<i>Il vino della casa bianco o rosso o bollicine</i>	
Lugana o Saten	€ 7.00
Tonico (Gin tonic)	€ 7.00
Sessantano	€ 7.00
<i>Rosso antico, bianco fermo e cedrata</i>	
Limone	€ 8.00
<i>Bollicine, limoncello e soda</i>	

## *Caffetteria*

Caffè	€ 1.50
Caffè lungo	€ 1.50
Caffè doppio	€ 3.00
Caffè deca	€ 1.80
Caffè macchiato	€ 1.80
Caffè d'orzo	€ 1.80
Caffè Ginseng	€ 1.80
Caffè corretto	€ 2.00

## *Menù aperitivo*

Pirlo Campari o Aperol o misto € 5.00

Calice di vin € 5.00

*Il vino della casa bianco o rosso o bollicine*

Lugana € 7.00

Saten € 7.00

Tonico (Gin tonic) € 8.00

Sessantatove € 8.00

*Rosso antico, bianco fermo e cedrata*

Limone € 8.00

*Bollicine, limoncello e soda servito con mozzarella  
(MIA N'DEL BICIER)*

### *Stuzzicherie in aggiunta*

Empiöm € 2.50

*4 polpettine di ripieno bresciano*

Pa' e salam € 3.00

*Salame nostrano e pane*

Polenta e gorgo € 4.00

Crostini di bosco € 4.50

*Crema di funghi e speck*

Crostini freschi € 4.50

*Formaggio fresco e marmellata di fichi*

Crostini ghiotti € 4.50

*Crema di noci, guanciale e miele*

La scarpetta € 7.50

*Fette di pane con 4 tipi di sughi della casa*

Il tagliere misto € 11.00

*Salame nostrano, guanciale e formaggi di mucca e capra*

Menù degustazione aperitivo € 20.00

*Tutte le stuzzicherie (min. 2 persone, prezzo p.p)*

PIATTI DIVERSI OGNI GIORNO

---

*Menu pranzo*

*Primi*

Spaghetti ai formaggi

Penne rosse salsiccia e piselli

Casoncelli alla zucca

*Secondi*

Pollo agli aromi

Bistecca di vitello

Seppioline e piselli

*Contorni*

Insalata mista o rucola e pomodorini

Patate al forno

Verdura cotta del giorno

Prezzo

Primo o secondo + contorno € 16.00

Primo e secondo + contorno € 20.00

Acqua + calice di vino + caffè + coperto INCLUSI

# *Menu degustazione*

## *Entrée*

Empiöm e crostini di bosco

## *Antipasto*

Tagliere misto con fagottino di verdure e  
stick di polenta

## *Primo*

Caserecce all'Enrico VIII

## *Secondo*

Tagliata di manzo  
con rucola e pomodorini

## *Dolce*

Torta del giorno

Acqua + caffè + coperto **INCLUSO**

prezzo € 30.00

# *Carta dei vini*

## *Vini bianchi*

	Calice	Bottiglia
<b>Scarpari Ronchi di Brescia</b> Chardonnay e Trebbiano	€ 5.00	€ 15.00
<b>Ricci Curbastro Curtefranca</b> Chardonnay e Pinot Blanc	€ 7.00	€ 19.00
<b>Bottega Vinai Pinot grigio</b> Pinot grigio	€ 7.00	€ 22.00
<b>Ceresa Lugana</b> Trebbiano di Lugana	€ 7.00	€ 24.00
<b>Nals Margreid Sauvignon</b> Sauvignon		€ 29.00
<b>Ca' Brusade F.lli Berlucchi</b> Chardonnay e Pinot Bianco		€ 29.00
<b>Nals Margreid Gewürztraminer</b> Gewürztraminer		€ 36.00

## *Bollicine*

	Calice	Bottiglia
<b>Prosecco Valdobbiadene</b> Extra dry "Glera"	€ 5.00	€ 18.00
<b>Vezzoli Franciacorta Brut</b> Chardonnay	€ 7.00	€ 25.00
<b>Vezzoli Franciacorta Saten</b> Chardonnay	€ 7.00	€ 30.00
<b>Vezzoli Franciacorta Dosage zero</b> Chardonnay e Pinot nero		€ 30.00
<b>Antica Fratta Spumante</b> Chardonnay e Pinot nero		€ 38.00

# *Carta dei vini*

## *Vini rossi*

	Calice	Bottiglia
<b>Scarpari Ronchi di Brescia</b> Schiava, Barbera, Marzemino e Sangiovese	€ 5.00	€ 15.00
<b>Ricci Curbastro Curtefranca</b> C. Franc, Merlot, C. sauvignon, Carmenere e Barbera	€ 7.00	€ 22.00
<b>Famiglia Bianchini Merlot</b> Cabernet Sauvignon	€ 7.00	€ 24.00
<b>Valpolicella Ripasso Superiore</b> Corvina e Corvinone, Rondinella e Barbera	€ 7.00	€ 28.00
<b>Tenute del Garda Gropello</b> Gropello, Marzemino, Sangiovese e Barbera		€ 28.00
<b>3Rigl Lagrein</b> Lagrein		€ 34.00

## *Vini rosati*

<b>CàMaiol Riviera del Garda Rosè</b> Gropello, Marzemino, Sangiovese, Rebo, Barbera	€ 28.00
---	---------