



## **Antipasti**

### **Selezione di salumi**

Salame barricato, pancetta e lardo di Franciacorta, fiocco di prosciutto, mortadella al tartufo, coppa stagionata e speck con giardiniera di verdure e gnocco fritto\* (1,9,12)

€ 16,00

### **Tagliere di formaggi**

con confettura fatta in casa, mostarda di frutta e miele locale (7,10)

€ 14,00

### **Tartare di Fassona\*\***

ai 7 ingredienti con veletta di pane multi-cereali\* (1,3,4,7,10,12)

€ 20,00

### **Girello di scottona marinato**

con riduzione al balsamico e cannolo salato\* ripieno di mousse al caprino e lime (1,3,4,7,10,12)

€ 14,00

### **Tomino alla piastra**

con funghi porcini trifolati\* e polenta bramata (7)

€ 12,00

### **Flan ai broccoli\***

con fonduta al taleggio rosso e fichi crocetta calabresi (3,6,7,9)

€ 10,00



## **Primi Piatti**

**Risotto alla crema di zucca\***  
salamella di Franciacorta e semi di girasole tostiti (3,6,7,9,12)  
€ 14,00

**Pappardelle di pasta all'uovo**  
con ragù di lepre\* (1,3,6,7,8,9,12)  
€ 15,00

**Fusilloni con crema di ceci e timo**  
guancialetto croccante e scaglie di pecorino romano (1,3,7,9,12)  
€ 14,00

**Gnocchetti di patate viola\***  
mantecati al castelmagno con granella di nocciole (1,3,6,7,8,9)  
€ 13,00

**Casoncelli di pasta fresca alla bresciana**  
con burro fuso e salvia (1,3,6,7,9)  
€ 14,00



## **Secondi Piatti**

Tagliata di puledro alla Robespierre  
con rucola e grana (6,9,12)  
€ 18,00

Guance di maiale\* al Curtefranca rosso  
con gremolada di verdure e crema di patate (3,6,7,8)  
€ 18,00

Bocconcini di cervo brasati\*  
con polenta di Storo (7,9,12)  
€ 16,00

Grigliata di carne alla brace  
Galletto\*, costine di maiale\*, pancia di cinta senese\*, luganiga della Franciacorta\* e  
porchetta affumicata accompagnata da patate saporite, peperoni e cipolle spadellate  
(6,9,12)  
€ 30,00

Tomahawk\* alla brace con patate saporite (6,9,12)  
*Consigliato per 2 persone, circa 1,2kg al pezzo*  
€ 40,00

Galletto allevato a terra\* C.B.T speziato alla brace (6,9,12)  
€ 15,00

## Contorni

€ 4,00

Insalata mista

Verdure alla griglia

Patate al forno (6,9)

Spinaci al burro\* (7)

Cipolle spadellate (6,9)

\* Prodotto sconsigliato a bambini e persone Immunodepresse

\*\* Prodotto Surgelato

\*\*\* Prodotto Fresco Abbattuto

Gentile ospite tutto il pesce servito crudo è conforme alle prescrizioni del regolamento Ce 853/2004 allegato III sezione VII capitolo 3 lettera d.3 per allergie e intolleranze alimentari verificate l'allergene seguendo il numero che troverete stampato accanto al piatto confrontandolo con la tabella degli allergeni formulata dal ministero della sanità apposta sul menù, il nostro personale di sala è comunque a disposizione per consigli in merito. Negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio o presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

### “Sostanze o Prodotti che provocano allergie o intolleranze”

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
12. Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio

Il Responsabile H.a.c.c.p.





## **Vini alla mesquita**

Franciacorta DOCG Animante - Barone Pizzini  
€ 7,00

Curtefranca DOC Rosso - Barone Pizzini  
€ 5,00

Curtefranca DOC Bianco Polzina - Barone Pizzini  
€ 5,00

Spumante Brut Selezione PNG - Manessi  
€ 5,00

Curtefranca DOC Selezione PNG Rosso - Manessi  
€ 3,00

Curtefranca DOC Selezione PNG Bianco - Manessi  
€ 3,00



## **Dessert**

€ 6,00

Crema catalana\*  
con bouquettes di frutti rossi (1,7)

Cassatina siciliana\*  
con salsa all'arancia e frutta candita (1,3,7)

Apple tartlet\*  
con gelato artigianale alla vaniglia (1,3,7,8)

Tortino al cioccolato fondente\*  
con cuore bianco e salsa al caramello (1,3,7)

Fragole fresche  
condite con zucchero e limone

Macedonia di frutta fresca di stagione