

## **Antipasti**

Selezione di salumi con giardiniera artigianale e gnocco fritto\*  
Salame barricato, pancetta e lardo di Franciacorta, fiocco di prosciutto,  
arista affumicata, coppa stagionata e speck (1,3,9,12)  
€ 16,00

Tartare di Fassona\*\*  
ai 7 ingredienti con veli di pane multi-cereali (1,3,4,6,7,10,12)  
€ 20,00

Tomino in pasta kataifi\*  
marmellata di cipolle e mostarda (1,6,7,12)  
€ 14,00

Crema di patate ratte, lumache spadellate all'aglio nero e peperoncino  
olio alle erbe e mandorle tostate (3,6,7,8,9)  
€ 12,00

Torta salata con spinaci\*, ricotta di pecora  
e crema di peperoni dolci (1,3,6,7,8,10,13)  
€ 10,00



## **Primi Piatti**

Risotto Franciacorta con lamelle di porcini trifolate\* (3,6,7,9,12)  
€ 14,00

Tagliatelle di pasta all'uovo, pesto di pistacchio  
e guanciaie croccante (1,3,6,7,8,9)  
€ 15,00

Paccheri di grano duro  
ai tre pomodori con scaglie di ricotta salata (1,3,6,7,9)  
€ 14,00

Gnocchetti di patate viola\*  
fonduta di formaggella e salamina nostrana (1,3,6,7,9,10)  
€ 13,00

Casoncelli di pasta fresca alla bresciana  
con burro fuso e salvia (1,3,6,7,9)  
€ 13,00

## **Secondi Piatti**

Tagliata di puledro alla Robespierre  
con rucola e grana (3,6,7,9,12)  
€ 18,00

Ribs di costine di maiale\*  
salsa bbq e patate steakhouse (2,3,4,5,6,7,8,9,10,12,14)  
€ 20,00

Guancia di manzo al Curtefranca rosso  
con polenta di Storo (6,9,12)  
€ 18,00

Tomahawk\* alla brace con patate saporite (6,9,12)  
*Consigliato per 2 persone, circa 1,2kg al pezzo*  
€ 45,00

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

Tagliere di formaggi  
con confettura di frutta, mostarda e miele (1,6,7,10,11,12)  
€ 14,00

## Contorni

€ 4,00

Insalata di verde o mista

Verdure alla griglia

Patate al forno (6,9)

Spinaci al burro\* (7)

Coperto €2,00

Caffè €2,00

\* Prodotto surgelato

\*\* Prodotto sconsigliato a bambini e persone Immunodepresse

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.

