



Antipasti

Selezione di salumi** con giardiniera artigianale e gnocco fritto*
Salame Franciacorta, pancetta di Franciacorta, culatella di Tonino, arista affumicata,
coppa stagionata, guanciale stagionato (1,3,9,12)
€ 16,00

Battuto di manzo**
Con pannacotta al fieno e chips di pane (1,3,4,7,10,12)
€ 22,00

Uovo morbido
asparagi e fonduta di taleggio DOP (1,3,6,7)
€ 15,00

Modeghili di agnello*
soffice di patate e maionese alla salvia (1,3,6,7,8,10,11)
€ 15,00

Mozzarella di bufala,
pomodoro, olive nere e olio al basilico (1,7,8,9,12,13)
€ 14,00



Primi Piatti

Risotto al Franciacorta
con salsa allo zafferano e tastasal (3,6,7,9,12)
€ 15,00

Paccheri di pasta fresca
con ragù di melanzane e scamorza affumicata (1,3,6,7)
€ 13,00

Tagliatelle di pasta all'uovo
pesto di pistacchio e guancialetto croccante (1,3,6,7,8,9,11)
€ 16,00

Gnocchetti di pane
crema di spinaci* e lumache (1,3,7)
€ 17,00

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



Secondi Piatti

Tagliata di puledro alla Robespierre
con rucola e grana (3,6,7,9,12)
€ 20,00

Costolette di agnello* alla scottadito
Con patate schiacciate (6,9,12)
€ 22,00

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

Fiorentina alla brace* (6,9,12)
Consigliato per 2 persone, circa 1,2kg al pezzo
€ 50,00

Galletto Vallespluga* alla diavola (6,9,10,12)
€ 16,00

Selezione di formaggi, confettura e miele (7)
€ 14,00

Contorni

€ 4,00

Insalata verde o mista

Verdure alla griglia

Patate al forno (6,9)

Spinaci al burro* (3,7)

Coperto €3,00

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. 1169/2001

“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.

