



Antipasti

Selezione di salumi con giardiniera artigianale e gnocco fritto*
Salame Franciacorta, pancetta di Franciacorta, culatella di Tonino, arista affumicata,
coppa stagionata, guanciale stagionato (1,9,12)
€ 18,00

Tartare di manzo con insalatina di finocchi e veli di pane*
(1,3,7,10,12)
€ 22,00

Tomino in crosta di kataifi* con mostarda di frutta (1,6,7,12)
€ 15,00

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

Sformatino di zucca* su fonduta di taleggio DOP (1,3,7)
€ 14,00



Primi Piatti

Risotto alle castagne* con crema di tartufo nero

(3,7,12)

€ 15,00

Gnocchetti di pane, cacio, pepe e carciofi croccanti*

(1,7)

€ 14,00

Tagliatelle all'uovo con ragù di vitello* e funghi porcini (1,3,6,7,11)

€ 15,00

Paccheri di grano duro, pesto di pistacchio e chips guanciaie

(1,6,7,8,9,10)

€ 16,00

Casoncelli di pasta fresca alla bresciana

con burro fuso e salvia (1,3,6,7,9)

€ 15,00



Secondi Piatti

Galletto* alla griglia glassato, accompagnato da salsa bbq alle mele
(2,3,4,5,6,7,8,9,10,12,14)
€ 15,00

Guancia di manzo* all'olio di Rovato con polenta
(1,3,4,6,7,9,12)
€ 18,00

Costolette di agnello* alla scottadito con patata schiacciata
(6,9,12)
€ 22,00

Tagliata di puledro 'ricetta 1984'
con rucola e scaglie di grana (3,6,7,9,12)
€ 20,00

Fiorentina alla brace*
Circa 1,2kg, consigliata per 2 persona (6,9,12)
€ 50,00

Selezione di formaggi con marmellate e miele (7,8)
€ 16,00

Contorni

€ 4,00

Insalata verde o mista

Patate al forno

Spinaci* al burro (3,7)

Verdure alla griglia

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. 1169/2011 –

“Sostanze o Prodotti che provocano allergie o intolleranze”

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

