

ANTIPASTI

Selezione di salumi**

(Salame Franciacorta, pancetta di Franciacorta, culatella di
Tonino, coppa stagionata) con giardiniera artigianale
e gnocco fritto (1,3,6,9,10,11,12)

18,00 €

Tartare di barbina franciacortina con chips di pane* (1,3,4,6,7,9,10,11,12)

25,00 €

Scrigno di pasta fillo*, tomino e marmellata di cipolle rosse (1,6,7,12)

15,00 €

Sformatino alla caprese*, crema di burrata e olio al basilico (1,6,7)

14,00 €

Petto di tacchino cotto a bassa temperatura, insalatina di rucola
e Grana Padano (3,7)

14,00 €



PRIMI PIATTI

Risotto al Franciacorta con punte di asparago* (3,7,9)
18,00 €

Paccheri con zucchine in doppia consistenza, guanciaie
e ricotta salata (1,3,6,7,9,10,12)
16,00 €

Chicche di patate alla norma 2.0 (1,3,6,7,9,10)
16,00 €

Casoncelli di pasta fresca alla bresciana, burro fuso e salvia (1,3,7,9)
15,00 €

Pappa al pomodoro (1,3,7,9,12)
14,00 €



SECONDI PIATTI

Tagliata di puledro alla Robespierre (3,6,7,9,12)

20,00 €

Costolette di agnello alla scottadito con carciofi alla romana (12)

22,00 €

Fiorentina alla brace (6,9,12)

circa 1,2 kg, consigliata per due persone

60,00 €

Millefoglie di verdure alla parmigiana (1,3,7,9)

18,00 €

Tagliere di formaggi

(provolone piccante, Latteria Cremoso, Grana, Monte 27)

con confettura fatta in casa, mostarda di frutta

e miele locale (1,7,8,12)

16,00 €

CONTORNI 4,00 €

Insalata mista

Verdure alla griglia

Patate al forno (6,9)

Spinaci al burro* (3,7)

Coperto €3,00

Caffè €2,00

* Prodotto congelato

** Prodotto sconsigliato a bambini, donne in gravidanza 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.