

Antipasti

Appetizers

Tartare di manzo con uovo marinato, crostini e burro di malga
Beef tartare with marinated egg, croutons, and mountain butter

€ 15,00

Allergeni: 01 (Cereali contenenti glutine), 03 (Uova), 07 (Latte)

Allergens: 01 (Cereals containing gluten), 03 (Eggs), 07 (Milk)

Polentine di Storo abbrustolite con selezione di formaggi locali
Grilled Storo polenta with a selection of local cheeses

€ 11,00

Allergeni: 01 (Cereali contenenti glutine), 07 (Latte)

Allergens: 01 (Cereals containing gluten), 07 (Milk)

Tagliere di affettati e formaggi locali con mostarda di mele e focaccine calde
Platter of cured meats and local cheeses with apple mustard and warm focaccia

€ 13,50

Allergeni: 01 (Cereali contenenti glutine), 07 (Latte)

Allergens: 01 (Cereals containing gluten), 07 (Milk)

Crostone aromatizzato al timo con guacamole e gamberi
Thyme-flavored toast with guacamole and shrimp

€ 10,50

Allergeni: 01 (Cereali contenenti glutine), 02 (Crostacei)

Allergens: 01 (Cereals containing gluten), 02 (Crustaceans)

Salmerino affumicato con salsa gardesana e polenta di Storo
Smoked char with Gardesana sauce and Storo polenta

€ 11,50

Allergeni: 01 (Cereali contenenti glutine), 04 (Pesce)

Allergens: 01 (Cereals containing gluten), 04 (Fish)



Primi Piatti

First Courses

Risotto all'Isolana (Min. 2 persone)

Isolana-style risotto (Min. 2 people)

€ 14,00 a persona / per person

Allergeni: 07 (Latte)

Allergens: 07 (Milk)

Malfatti alla bresciana con burro di Malga, salvia e Parmigiano 24 mesi

Brescian malfatti with alpine butter, sage, and 24-month Parmigiano

€ 15,50

Allergeni: 01 (Cereali contenenti glutine), 03 (Uova), 07 (Latte)

Allergens: 01 (Cereals containing gluten), 03 (Eggs), 07 (Milk)

Fettuccine con ragù d'anatra

Fettuccine with duck ragù

€ 16,50

Allergeni: 01 (Cereali contenenti glutine), 03 (Uova), 09 (Sedano)

Allergens: 01 (Cereals containing gluten), 03 (Eggs), 09 (Celery)

Casonsei bresciani con crema di Nostrano Valtrompia

Brescian casonsei with Nostrano Valtrompia cheese cream

€ 15,50

Allergeni: 01 (Cereali contenenti glutine), 03 (Uova), 07 (Latte)

Allergens: 01 (Cereals containing gluten), 03 (Eggs), 07 (Milk)

Sedanini all'uovo con salsiccia, cipolla rossa di Tropea e croccante di Bagoss

Egg sedanini with sausage, Tropea red onion, and crispy Bagoss cheese

€ 16,00

Allergeni: 01 (Cereali contenenti glutine), 03 (Uova), 07 (Latte)

Allergens: 01 (Cereals containing gluten), 03 (Eggs), 07 (Milk)



Secondi Piatti

Main Courses

Manzo all'olio di Rovato con Rösti di patate

Beef cooked in Rovato-style olive oil with potato rösti

€ 18,50

Allergeni: 04 (Pesce), 07 (Latte), 09 (Sedano)

Allergens: 04 (Fish), 07 (Milk), 09 (Celery)

Calamari ripieni con formaggella di Tremosine, pane e prezzemolo su crema di piselli

Stuffed squid with Tremosine cheese, bread, and parsley on pea cream

€ 18,50

Allergeni: 01 (Cereali contenenti glutine), 04 (Pesce), 07 (Latte)

Allergens: 01 (Cereals containing gluten), 04 (Fish), 07 (Milk)

Filetto di manzo con demi-glace, patate al forno aromatizzate con timo e Parmigiano 30 mesi

Beef fillet with demi-glace, thyme-seasoned baked potatoes, and 30-month Parmigiano

€ 27,00

Allergeni: 07 (Latte)

Allergens: 07 (Milk)

Scamorza al cartoccio con datterino confit, patè di Casaliva, soia e sedano marinato

Scamorza cheese en papillote with confit cherry tomatoes, Casaliva paté, soy, and marinated celery

€15,50

Allergeni: 06 (Soia), 07 (Latte), 09 (Sedano)

Allergens: 06 (Soy), 07 (Milk), 09 (Celery)

Bouillabaisse alla Gardesana

Gardesan-style bouillabaisse

€19,50

Allergeni: 01 (Cereali contenenti glutine), 02 (Crostacei), 04 (Pesce)

Allergens: 01 (Cereals containing gluten), 02 (Crustaceans), 04 (Fish)



LEGENDA ALLERGENI

01 - CEREALI CONTENENTE GLUTINE

Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e prodotti derivati

02 - CROSTACEI e prodotti derivati

03 - UOVA e prodotti derivati

04 - PESCE e prodotti derivati

05 - ARACHIDI e prodotti derivati

06 - SOIA e prodotti derivati

07 - LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio

08 - FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di arachidi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati

09 - SEDANO e prodotti derivati

10 - SENAPE e prodotti derivati

11 - SEMI DI SESAMO e prodotti derivati

12 - ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Alimenti sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve, etc

13 - LUPINI e prodotti derivati

14 - MOLLUSCHI e prodotti derivati

ALLERGEN KEY

01 - Cereals containing gluten

02 - Crustaceans and derivatives

03 - Eggs and derivatives

04 - Fish and derivatives

05 - Peanuts and derivatives

06 - Soy and derivatives

07 - Milk and derivatives, including lactose

08 - Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, pecans, pistachios, etc.)

09 - Celery and derivatives

10 - Mustard and derivatives

11 - Sesame seeds and derivatives

12 - Sulfur dioxide and sulfites

13 - Lupin and derivatives

14 - Mollusks and derivatives