

ENTRÉES

Planche de charcuteries locales avec gnocco fritto (pâte frite)
et giardiniera maison (légumes au vinaigre)

20.00 (conseillé pour deux personnes) (1)

Flan au chou violet, fondue de fromage, guanciaie (joue de porc) croustillant

12.50 (3)

Triptyque de viandes :
Black Angus, speck de poitrine de canard,
Tartare de Scottona fumé au bois de hêtre

15.00

Dégustation de fromages Lombardi,
confitures artisanales

(cinq types selon disponibilité)

16.00

Trio de polentas

(Sardines en saor (aigre-douce), cèpes, gorgonzola)

12.50 (0,1,7)

Grosses crevettes bardées de pancetta et pâte filo,
sur gaufrette de pommes de terre crouillante

15.00 (0,1,3,7)

Brochet à la Gardesana avec polenta

14.00 (0,7)

PREMIERS PLATS

Maccheroncini au salmi de sanglier

15.50 (0,1,3,7,9,12)

Tortelloni farcis à la broche Bresciana,
sautés au beurre noisette, éclats de Grana

15.00 (1,3,7)

Lasagnes au ragù blanc de lapin

15.00 (0,1,3,7,8)

Pappardelle aux cèpes, châtaignes croustillantes

- Ajout optionnel de stracciatella 2€

15.00 (0,1,3,7)

Risotto de la semaine

(minimum 2 personnes) 15.00 (7,12)

Raviolis farcis à la citrouille et amaretto,
sur crème de fromage et copeaux de Bagoss

15.00 (0,1,3,7,8)

Spaghetti carrés à la carbonara de mer

(thon et espadon fumés) 16.50 (1,3,7)

Gnocchis de pommes de terre et farine de sarrasin,
crème de pistache, queues de crevettes et grosses crevettes,
crème cacio e pepe

16.00 (0,1,3,7,8)

PLATS PRINCIPAUX

Lapin farci à la Bresciana
avec purée de pommes de terre

17.50 (1,3,7)

Bœuf d'Âne Braisé (Stracotto di Asino) avec polenta

18.00 (0,7,12)

Filet de canard CBT (Cuit Basse Température)
avec sauce à l'orange et au miel, purée de pommes de terre

18.50 (0,7,12)

Filet de porc CBT, crème de gorgonzola
et noix croustillantes

16.50 (7,8)

Friture de fruits de mer mixte

(grosse crevette, calamars, queues de crevettes, aoline (petits poissons), rouget)

17.00 (0,1,2)

Friture de poissons du lac mixte

(Perche, truite, omble chevalier, ablette, chevesne, corégone)

16.00 (0,1)

Tagliata de thon en croûte
de graines de sésame, tomates cerises

18.00 (0,1,6,11)

Grillade de fruits de mer gratinée

(grosse crevette, thon rouge, bar, saumon, calamar)

25.00 (0,1,2,4)

Loup de mer en portefeuille en croûte de pommes de terre

17.00

GRILADES

SÉLECTION DE FIORÉNTINE

1.4 kg, accompagnées de pommes de terre rôties:

BLACK ANGUS :

Pâturage libre, gras jaune-orangé, saveur plus marquée,
persillage élevé, maturation minimum 30 jours

9.00 €/100g

IRLANDE:

Sélection intense et douce, gras couleur paille, 30 mois
d'élevage non intensif, persillage moyen

8.00 €/100g

ESPAGNE:

Saveur délicate, gras blanc, 18-22 mois,
persillage léger

7.00 €/100g

Côte de bœuf irlandaise

22.50 (500 gr)

Tagliata de Scottona aux cèpes / nature

18.50 (0) (250 gr)

Côte de cheval

26.00 (500 gr)

Contre-filet de cheval

21.00 (250 gr)

ACCOMPAGNEMENTS

Frites 5.50 (0,1)

Pommes de terre rôties 5.50

Endives belges, raisins secs et amandes 6.00

Salade mixte 5.00

Citrouille au four 5.00

Légumes grillés 6.00

Grande Salade

Salade, olives, copeaux de Grana, carottes,
tomates et, au choix : thon / carpaccio de bœuf
11.00

MENU' BABY

Pâtes : Tomate / ragout / pesto 6.50 (1)

Escalope de poulet avec frites 10.50

PIZZE

PAS POUR
LE DÉJEUNER

LEVAIN NATUREL – 80 % D'HYDRATATION
ÉGALEMENT BASES SANS GLUTEN

MARGHERITA

Sauce tomate, mozzarella bufala, basilic frais 9.00

ORTOLANA

Sauce tomate, mozzarella bufala, courgettes,
aubergines, poivrons, radicchio 14.00

PUEGNAGHESE

Stracciatella, au choix : jambon cru ou speck, citrouille,
gorgonzola, noix, tomates cerises 16.00

MORTAZZA

Stracciatella, confettis de mortadelle grillée,
éclats de pistache, oignons caramélisés 15.50

RUSTICA

Stracciatella, copeaux de Grana, vinaigre balsamique,
saucisse et radicchio déglacés au Groppello 15.50

MARE E MONTI

Stracciatella, sauce tomate, queues de crevettes,
cèpes, châtaignes 16.00

BOISSONS

Eau 0.75 3.50

Vin de la maison:

Rouge tranquille /

Chardonnay tranquille /

Chardonnay pétillant

¼ 4.50

½ 8,00

1LT 14.00

Coca cola verre 33 cl 3.50

Jus 3.00

Spritz 5.00

Boissons gazeuses 33 cl 3.00

Pour la sélection de bières, veuillez
consulter notre carte dédiée

BAR

Café	1.50
Café corrigé	2.00
Décaféiné	2.00
Amers	4.00

ALLERGEN-SCHLÜSSEL

0 : Congelé	1 : Gluten	2 : Crustacés
3 : Œufs	4 : Poisson	5 : Arachides
6 : Soja	7 : Lait	8 : Fruits à coque
9 : Céleri	10 : Moutarde	11 : Sésame
12 : Sulfites/Dioxyde de soufre	13 : Lupins	

Le poisson est: "Conforme aux prescriptions du règlement (CE)
n° 853/2004, ANNEXE III, SECT. VIII, CHAP. III, LETTRE D., POINT 3
COUVERT 3.50€

TOUS LES DIMANCHES : RÔTI À LA BROCHE BRESCIANA

€18 la portion (5 morceaux de viande, polenta, pommes de terre rôties)