

ANTIPASTI

Tagliere di salumi nostrani con gnocco fritto,
giardiniera fatta in casa

20.00 (consigliato per due persone) (1)

Flan al cavolo viola, fonduta di formaggio, guanciale croccante
12.50 (3)

Trittico di carni:

Black Angus, speck di petto d'Anatra

Tartare di Scottona affumicata al legno di faggio
15.00

Degustazione di formaggi Lombardi,
marmellate artigianali

(cinque tipologie in base alla disponibilit )

16.00

Tris di polentine

(Sarde in saor, porcini, gorgonzola)

12.50 (0,1,7)

Gamberoni bardati di pancetta e pasta filo,
su cialda di patate croccante

15.00 (0,1,3,7)

Luccio alla Gardesana con polenta

14.00 (0,7)

PRIMI

Maccheroncini al salmì di cinghiale

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

Tortelloni ripieni di spiedo alla Bresciana,
saltati al burro versato, granella di grana

15.00 (1,3,7)

Lasagne al ragu' bianco di coniglio

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

Pappardelle ai funghi porcini, castagne croccanti

- aggiunta a scelta di stracciatella 2€

15.00 (0,1,3,7)

Risotto della settimana

(minimo 2 persone) 15.00 (7,12)

Ravioli ripieni alla zucca e amaretto,
su crema al formaggio e scaglie di Bagoss

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

Spaghetti quadrati alla carbonara di mare

(tonno e spada affumicati) 16.50 (1,3,7)

Gnocchi di patate e farina di grano saraceno,
crema di pistacchio, code di gambero e gamberone,
crema cacio e pepe

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

SECONDI

Coniglio ripieno alla Bresciana
con pure' di patate

17.50 (1,3,7)

Stracotto di Asino con polenta

18.00 (0,7,12)

Petto d'anatra CBT

con salsa all'arancia e miele, pure' di patate

18.50 (0,7,12)

Filetto di maiale CBT,

crema al gorgonzola e noci croccanti

16.50 (7,8)

Fritto di Mare misto

(gamberone, calamari, code di gambero, aoline, triglia)

17.00 (0,1,2)

Fritto di Lago misto

(Persico, trota, salmerino, alborella, cavedano, coregone)

16.00 (0,1)

Tagliata di tonno

in crosta di semi di sesamo, pomodorini

18.00 (0,1,6,11)

Grigliata di mare gratinata

(gamberone, tonno rosso, branzino, salmone, calamaro)

25.00 (0,1,2,4)

Branzino a libro in crosta di patate

17.00

ALLA GRIGLIA

SELEZIONE di FIORENTINE

1.4 kg, accompagnate da patate arrosto:

BLACK ANGUS:

pascolo libero, grasso giallo-arancio, sapore piu' deciso ,

marezzatura alta, minimo 30 gg frollatura 9.00 €/etto

IRLANDA:

selezione intensa e dolce, grasso paglierino, 30 mesi

allevamento non intensivo, marezzatura media 8.00 €/etto

SPAGNA:

sapore delicato grasso bianco, 18-22 mesi,

marezzatura leggera 7.00 €/etto

Costata di manzo Irlanda

22.50 (500 gr)

Tagliata di Scottona con porcini/al naturale

18.50 (o) (250 gr)

Costata di cavallo

26.00 (500 gr)

Controfiletto di cavallo

21.00 (250 gr)

CONTORNI

Patatine fritte	5.50	(0,1)
Patate arrosto	5.50	
Indivia belga, uvetta e mandorle	6.00	
Insalata mista	5.00	
Zucca al forno	5.00	
Verdure alla griglia	6.00	

INSALATONE

Insalata, olive, scaglie di grana, carote,
pomodori e, a scelta: tonno / carpaccio di manzo 11.00

MENU' BABY

Pasta: Pomodoro / ragu' / pesto	6.50	(1)
Cotoletta di pollo con patatine	10.50	

BASI PIZZE NUVOLA

LIEVITO MADRE - IDRATAZIONE 80%

NO A PRANZO

ANCHE BASI SENZA GLUTINE

MARGHERITA

Salsa pomodoro, bufala, basilico fresco 9.00

ORTOLANA

Salsa pomodoro, bufala, zucchine,
melanzane, peperoni, radicchio 14.00

PUEGNAGHESE

Stracciatella, a scelta: crudo o speck,
zucca, gorgonzola, noci, pomodorini 16.00

MORTAZZA

Stracciatella, coriandoli di mortadella grigliata,
granella di pistacchio, cipolle caramellate 15.50

RUSTICA

Stracciatella, scaglie di grana, aceto balsamico
salsiccia e radicchio sfumati al groppello 15.50

MARE E MONTI

Stracciatella, salsa pomodoro,
code di gambero, porcini, castagne 16.00

BEVANDE

Acqua 0.75 3.50

Vino della casa:

rosso fermo /

chardonnay fermo /

chardonnay frizzante

¼ 4.50

½ 8,00

1LT 14.00

Coca cola vetro 33 cl 3.50

Succhi 3.00

Spritz 5.00

Bibite 33 cl 3.00

per la selezione delle birre

consulta la nostra carta dedicata

BAR

Caffe'	1.50
Caffe' corretto	2.00
Decaffeinato	2.00
Amari	4.00

ALLERGENI

0 : congelato 1 : glutine 2 : crostacei
3 : uova 4 : pesce 5 : arachidi
6 : soia 7 : latte 8 : frutta a guscio
9 : sedano 10 : senape 11 : sesame
12 : solfiti/ anidride solforosa 13 : lupini
il pesce e': "conforme alle prescrizioni del reg. (CE)
n. 853/2004, ALL. 3, SEZ. 7, CAP. 3, LETT. D., PUNTO 3"
COPERTO 3.50

TUTTE LE DOMENICHE SPIEDO ALLA BRESCIANA

18€ a porzione (5 pezzi carne, polenta, patate al forno)