

ENTRÉES

Planche de charcuterie locale accompagnée de gnocco fritto
(pâte frite) et légumes marinés maison

20.00 (conseillé pour deux personnes) (1)

Trilogie de viandes :

Carpaccio de Black Angus, speck de poitrine de canard
et tartare de cheval fumé à la minute

15.00

Dégustation de cinq fromages de Lombardie,
confitures de notre production et miel

17.00

Gambas bardées de pancetta,
fenouil frais et quartiers d'orange

15.50 (0)

Duo de la mer :

Tartare de thon rouge et roses de saumon mariné à
la betterave avec fromage de chèvre

15.50

PLATS DE PÂTES

Fait maison

Maccheroncini au salmis de sanglier

16.50 (0,1,3,7,9,12)

Calamarata avec crème de fromage de chèvre, safran,
guanciaie et artichauts croustillants

17.00 (1,3,7)

Risotto de la semaine

(minimum 2 personnes) 16.50 (7,12)

Pappardelle au ragoût blanc de bar et courgettes au cognac

17.00 (1,3)

Raviolis farcis à la ricotta et au citron,
façon carbonara de la mer

(thon et espadon fumés)

17.50 (1,3,7)

Gnocchi de pommes de terre et farine de sarrasin,
pesto de roquette, queues de crevettes, tomates cerises et noix

17.50 (0,1,3,7,8)

PLATS PRINCIPAUX

Roulé de lapin farci à la bresciane sur lit de
pommes de terre feuilletées et fromage

19.50 (1,3,7)

Magret de canard (CBT/Basse température) à l'orange
et au miel, sur lit de pommes de terre feuilletées et fromage

19.50 (0,7,12)

Friture de lac mixte

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

17.00 (0,1)

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

20.50 (0,1,6,11)

Tranche de saumon (CBT/Basse température)
en croûte d'amandes, mayonnaise à l'orange

18.50 (8)

Lotte à la méditerranéenne

17.50 (0,12)

Bar ouvert "en livre" en croûte de courgettes

18.50

GRILADES

CÔTE À L'OS (FIORENTINA) ESPAGNE

saveur délicate, graisse blanche, persillage léger

7.00 €/100g accompagnée de pommes de terre rôties

ENTRECÔTE SCOTTONA AUTRICHE

23.50 (500 gr)

ENTRECÔTE DE BŒUF LIMOUSIN

25.50 (500 gr)

ENTRECÔTE DE BŒUF GARRONESE VÉNÉTIE

27.50 (500 gr)

Tagliata de Scottona

au naturel ou avec copeaux de parmesan et vinaigre balsamique

19.00 (250 gr)

Filet de cerf sauce aux fruits des bois

25.00 (250 gr)

Tagliata de cheval

22.50 (250 gr)

Entrecôte de cheval

25.50 (500 gr)

Côtelettes de sanglier, sauce au vin rouge

20.00

ACCOMPAGNEMENTS

Frites 5.50 (0,1)

Pommes de terre rôties 5.50

Endive belge, raisins secs et amandes 6.50

Salade mixte 5.00

Légumes grillés 6.50

SALADES

Salade, olives taggiasche, copeaux de parmesan, carottes, tomates, noix, au choix : thon ou carpaccio de bœuf 13.00

MENU ENFANT

Pâtes : Tomate / Ragoût / Pesto 6.50 (1)

Escalope de poulet avec frites 11.50

PIZZAS NAPOLITAINES

INDISPONIBLES LE
SAMEDI ET LE
DIMANCHE MIDI

PÂTE AU LEVAIN, HYDRATATION 80%
BASES SANS GLUTEN DISPONIBLES.

MARGHERITA

Sauce tomate, mozzarella de bufflonne 9.00

ORTOLANA

Sauce tomate, mozzarella de bufflonne, courgettes,
aubergines, poivrons, radicchio 14.00

PUEGNAGHESE

Sauce tomate, mozzarella de bufflonne.
Après cuisson : roquette, jambon cru, copeaux de parmesan,
réduction de vinaigre balsamique 16.00

MORTAZZA

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

RUSTICA

Stracciatella, radicchio tardif au vin Gropello.
Après cuisson : fromage Valsabbia,
jambon cuit fumé, éclats de noisettes 15.50

NEMO

Sauce tomate, stracciatella, queues de crevettes,
tomates datterini, sauce avocat 16.00

DRINKS

Eau 0.75 3.50

Vin de la maison:

Rouge /
Chardonnay /
Chardonnay pétillant

¼ 5.00

½ 9.00

1LT 16.00

Coca cola verre 33 cl 3.50

Jus de fruits 3.00

Spritz 5.00

sodas 33 cl 3.00

Pour la sélection des bières,
veuillez consulter notre carte dédiée.

BAR

Café	1.50
Café corretto	2.00
Déca	2.00
Amari / Digestifs	4.00

ALLERGEN

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€

SPÉCIAL DIMANCHE : BROCHE BRESCIANE

18€ par portion (5 morceaux de viande, polenta, pommes de terre au four)
RÉSERVATION CONSEILLÉE AVANT LE VENDREDI SOIR.