

ANTIPASTI

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

20.00 (consigliato per due persone) (1)

Trittico di carni :

Carpaccio di Black Angus, speck petto d'Anatra,
Tartare di cavallo affumicata al momento

15.00

Degustazione di cinque formaggi Lombardi ,
marmellate di nostra produzione, miele

17.00

Tris di polenta

porcini, gorgonzola, salmi

12.50

(0,1)

Luccio alla Gardesana con polenta

13.00

Trittico di lago marinato

Salmerino, trota, coregone

13.50

PRIMI

Crespelle farcite con salmì di cinghiale e
provola affumicata su cremoso di capra con zafferano

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

Maccheroncini rossi, pere Williams, crema di taleggio, guanciaie
croccante, granella di nocciole

17.00 (1,3,7,8)

Pappardelle al ragù di anatra e sbriciolata di castagne

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

Risotto della settimana

(minimo 2 persone) 16.50 (7,12)

Spaghettone quadrato con mazzancolle sfumate al Gin Greedy,
pane tostato e pomodorini confit

17.50 (0,1,3)

Calamarata con zucchine e trota affumicata, lamelle di porcini

17.50 (0,1,3)

Gnocchi di patate e farina di grano saraceno
con tonno e spada affumicati su cremoso di zucca e stracciatella

17.50 (1,3,7)

SECONDI

Arrotolato di Coniglio ripieno alla Bresciana
accompagnato da polenta

19.50 (1,3,7)

Petto d'anatra CBT all'arancia e miele,
su letto di purè barbecue

21.00 (7,12)

Fritto di Lago misto

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

17.00 (0,1)

Tagliata di tonno

in crosta di semi di sesamo, pomodorini

20.50 (0,1,6,11)

Trota salmonata in crosta di patate

18.50 (8)

Coda di rana pescatrice alla mediterranea

17.50 (0,12)

Filetti di orata gratinati ai profumi dell'orto

18.50 (1)

ALLA GRIGLIA

FIorentina SPAGNA

sapore delicato grasso bianco, marezzatura leggera

7.00 €/etto, patate arrosto

COSTATA SCOTTONA AUSTRIA

23.50 (500 gr)

COSTATA DI MANZO LIMOUSINE

25.50 (500 gr)

COSTATA DI MANZO GARRONESE VENETA

27.50 (500 gr)

Tagliata di Scottona alla griglia (250 gr)

(aggiunta scaglie e balsamico)

19.00 +2.00

Filetto di Cervo con salsa ai frutti di bosco

25.00 (250 gr)

Tagliata di Cavallo

22.50 (250 gr)

Costata di Cavallo

25.50 (500 gr)

CONTORNI

Patatine fritte	5.50	(0,1)
Patate arrosto	5.50	
Indivia belga, uvetta e mandorle	6.50	
Insalata mista	5.00	
Verdure alla griglia	6.50	
Zucca al forno	6.00	
Purè barbecue	6.00	

INSALATONE

Insalata, olive taggiasche, scaglie di grana,
carote, pomodori, noci,
a scelta: tonno / carpaccio di manzo
13.00

MENU' BABY

Pasta: Pomodoro / ragu' / pesto	6.50	(1)
Cotoletta di pollo con patatine	12.00	(0,1)

BASI PIZZE NAPOLI

ESCLUSI, SABATO LIEVITO MADRE - IDRATAZIONE 80%

E DOMENICA ANCHE BASI SENZA GLUTINE

A PRANZO MARGHERITA

Salsa pomodoro, mozzarella di bufala 9.00

ORTOLANA

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

PUEGNAGHESE

Salsa pomodoro, mozzarella di bufala,
taleggio ,zucca, speck , noci

16.00

MORTAZZA

Mozzarella di bufala, mortadella,
pesto di basilico, granella di nocciole

15.50

LUPO DI MARE

Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, tonno rosso,
cipolle di Tropea marinate

15.50

NEMO

Salsa pomodoro, mozzarella di bufala, code di gambero,
pomodorini datterini

16.00

BEVANDE

Acqua 0.75 3.50

Vino della casa:

rosso fermo /

chardonnay fermo /

chardonnay frizzante

¼ 5.00

½ 9.00

1LT 16.00

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	4.50

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