



*la*  VINERIA

## À partager

- **Dégustation de caviar de Brescia**

30

*Pâté d'esturgeon à l'huile du lac de Garde, accompagné d'une galette de polenta*

*Caviar (10 grammes) accompagné de beurre à l'aneth, de confiture d'échalotes et de brioche*

1347

*Le caviar Calvisius est produit à Calvisano (BS), où des sources d'eau d'une pureté exceptionnelle permettent l'élevage des espèces d'esturgeons les plus prestigieuses.*

*Calvisius figure parmi les principaux producteurs mondiaux de caviar.*

*Le caviar sibérien est issu de l'esturgeon sibérien.*

*Ce poisson produit des œufs de taille moyenne et met environ sept ans à atteindre sa maturité.*

### Épaule de Palasone crue et salami Strolghino

16

*Accompagnés d'un assortiment de cornichons maison et d'un pain aux fruits nappé de miel*



1378

*Un excellent salami artisanal de la région de la Bassa Parmense (dans le hameau de Sissa Trecasali), considéré comme l'un des plus anciens de son genre.*

*Le salame strolghino est fabriqué à partir des parures issues de la préparation du jambon de porc utilisé pour la fabrication du culatello.*

*Présidium Slow Food*

### Fromages

16

*Une sélection de fromages raffinés qui incarnent les meilleures pratiques de la fabrication artisanale*

7

*Les plats portant la mention « SANS GLUTEN », « SANS LACTOSE » ou « VÉGÉTALIEN/VÉGÉTARIEN » peuvent être préparés pour répondre à ces exigences alimentaires sur demande expresse.*



# Entrées

<b>Crevette rouge</b>	18
<i>Poêlée accompagnée d'une salade de primeurs, d'asperges et de pomme verte</i>	
SANS GLUTEN - SANS LACTOSE - 2 3 4 6 9	
<b>Cappuccino de la terre</b>	16
<i>Mousse de topinambour, légumes-racines glacés et poudre de cèpes</i>	
SANS GLUTEN - SANS LACTOSE - VÉGÉTARIEN/VÉGÉTALIEN - 6 7	
<b>Abats</b>	16
<i>Foies de poulet crémeux aux cerises noires confites, Torcolato passito et romarin</i>	
SANS GLUTEN - SANS LACTOSE - 1 7	
<b>Tartare à la garronèse</b>	14
<i>Tartare haché à la main, servi avec des crackers aux céréales anciennes et des oignons caramélisés</i>	
SANS GLUTEN - SANS LACTOSE - 1 3 7 10	

# Plats principaux

<b>Risotto</b>	20
<i>À la crème de basilic, petits calmars de Méditerranée et réduction d'ail fermenté</i>	
SANS GLUTEN - SANS LACTOSE - 2 4 7 9 14 (FAVISME)	
<b>Fusillone</b>	18
<i>Sautés au Franciacorta, avec de l'esturgeon blanc, des échalotes et des amandes grillées</i>	
SANS GLUTEN - SANS LACTOSE - 1 3 4 7 8	
<b>La Bariloca al forno</b>	18
<i>Mini-lasagnes au ragù de poulet et aux champignons de Paris frais, inspirées de la recette De.Co.</i>	
<i>Bariloca</i>	
SANS GLUTEN - SANS LACTOSE - 1 7 9	
<b>Tagliatelle</b>	16
<i>À l'ossobuco braisé, au safran et à la gremolada au citron</i>	
SANS GLUTEN - SANS LACTOSE - 1 3 7 9	
<b>Casoncelli de Brescia</b>	16
<i>Casoncelli faits maison farcis au Bagoss ou à la viande braisée</i>	
1 3 7 8 9	

*Les plats portant la mention « SANS GLUTEN », « SANS LACTOSE » ou « VÉGÉTALIEN/VÉGÉTARIEN » peuvent être préparés pour répondre à ces exigences alimentaires sur demande expresse.*

<b>Poisson frais</b>	28
<i>Poisson frais cuit au four, selon la saison et la disponibilité sur le marché</i>	
SANS GLUTEN - SANS LACTOSE - 3 4 6 10	
<b>Fish and chips à la bresciane</b>	24
<i>Poisson du lac frit, frites et légumes</i>	
SANS GLUTEN - SANS LACTOSE - 4 6 10	
<b>Tarte Tatin</b>	18
<i>Aux oignons dorés, chutney de poires et fromage stracchino traditionnel</i>	
SANS GLUTEN - SANS LACTOSE - VÉGÉTARIEN/VÉGÉTALIEN - 1 3 7 10	
<b>Filet de Lombatello</b>	24
<i>Aux herbes et au lard siennois, avec une réduction de gianduja</i>	
SANS GLUTEN - SANS LACTOSE - 1 7 8 10	
<b>Suprême de pintade</b>	24
<i>Glacé au pamplemousse et au cognac, servi avec une purée au thym</i>	
SANS GLUTEN - SANS LACTOSE - 7	
<b>Ragoût de bœuf traditionnel</b>	18
<i>Joue de bœuf cuite selon une recette traditionnelle, servie avec de la polenta rustique</i>	
SANS GLUTEN - SANS LACTOSE - 9	

## LÉGENDE DES ALLERGÈNES

1. CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN – BLÉ, SEIGLE, ORGE, AVOINE, ÉPEAUTRE, KAMUT.
2. CRUSTACÉS – CREVETTES, HOMARDS, CRABES, ETC.
3. ŒUFS – Y COMPRIS LES PRODUITS DÉRIVÉS.
4. POISSON – ET LES PRODUITS À BASE DE POISSON.
5. ARACHIDES – Y COMPRIS TOUS LEURS DÉRIVÉS.
6. SOJA – Y COMPRIS LES HUILES ET DÉRIVÉS.
7. LAIT – ET PRODUITS LAITIERS (Y COMPRIS LE LACTOSE).
8. FRUITS À COQUE – NOISETTES, AMANDES,

NOIX, NOIX DE CAJOU, ETC.

9. CÉLERI – SOUS TOUTES SES FORMES.
10. MOUTARDE – GRAINES ET DÉRIVÉS.
11. GRAINES DE SÉSAME – ET PRODUITS À BASE DE SÉSAME.
12. DIOXYDE DE SOUFRE ET SULFITES – À DES CONCENTRATIONS SUPÉRIEURES À 10 MG/KG OU MG/L.
13. LUPINS – Y COMPRIS LES GRAINES ET LES PRODUITS DÉRIVÉS.
14. MOLLUSQUES – HUÎTRES, MOULES, CALAMARS, ETC.





