



la  VINERIA

Da condividere

Degustazione di caviale bresciano

30

- *Patè di storione mantecato all'olio del Garda e cialda di polenta*
- *Caviale (10 grammi) servito con burro all'aneto, marmellata di scalogno e pan brioche*

1347

Il Caviale Calvisius viene prodotto a Calvisano (BS) dove sorgenti di acque purissime permettono l'allevamento delle più prestigiose specie di storione. Calvisius è tra i più importanti produttori di caviale al mondo.

Il Caviale Siberiano si ottiene dallo storione Siberiano.

Questo pesce produce un caviale di media dimensione e necessita di circa 7 anni per arrivare alla produzione.

Spalla cruda di Palasone e salame Strolghino

16

Accompagnati da giardiniera artigianale e panfrutto al miele



1378

Pregiato salume artigianale della Bassa Parmense (frazione di Sissa Trecasali), considerato uno dei più antichi.

Il salame strolghino nasce dalle rifilature di carne della lavorazione della coscia per la preparazione del culatello.

Presidio Slow Food

Formaggi

16

Una selezione di formaggi eccellenti che rappresentano le buone pratiche dell'artigianato caseario

7

Antipasti

Gamberone rosso <i>scottato insalatina di primizie, asparagi e mela verde</i> SENZA GLUTINE - SENZA LATTOSIO - 2 3 4 6 9	18
Cappuccino di terra <i>Spuma al topinambur, radici glassate e polvere di porcino</i> SENZA GLUTINE - SENZA LATTOSIO - VEGETARIANO/VEGAN - 6 7	16
Rigaglie <i>cremoso di fegatini alle amarene candite, passito Torcolato e rosmarino</i> SENZA GLUTINE - SENZA LATTOSIO - 1 7	16
Battuta di Garronese <i>Battuta al coltello servita con crackers ai grani antichi e cipolla caramellata</i> SENZA GLUTINE - SENZA LATTOSIO - 1 3 7 10	14

Primi

Risotto <i>Alla crema di basilico, calamaretti spillo Mediterranei con riduzione all'aglio fermentato</i> SENZA GLUTINE - SENZA LATTOSIO - 2 4 7 9 14 (FAVISMO)	20
Fusillone <i>Mantecato al Franciacorta, storione bianco, scalogno e mandorle tostate</i> SENZA GLUTINE - SENZA LATTOSIO - 1 3 4 7 8	18
La Bariloca al forno <i>Lasagnetta al ragù di gallina e funghi prataioli freschi ispirata alla ricetta De.Co. Bariloca</i> SENZA GLUTINE - SENZA LATTOSIO - 1 7 9	18
Tagliatella <i>Al brasato di ossobuco, zafferano e gremolada al limone</i> SENZA GLUTINE - SENZA LATTOSIO - 1 3 7 9	16
Casoncelli bresciani <i>Casoncelli artigianali farciti al Bagoss o al Brasato</i> 1 3 7 8 9	16

I piatti indicati come **SENZA GLUTINE**, **SENZA LATTOSIO** o **VEGAN/VEGETARIANO**, possono essere preparati per soddisfare tali diete su specifica richiesta del cliente.

Secondi

Pescato

28

Pescato fresco al forno secondo la stagione e la disponibilità del mercato

SENZA GLUTINE - SENZA LATTOSIO - 3 4 6 10

Fish and chips alla bresciana

24

Il fritto con i pesci di lago, chips e verdure

SENZA GLUTINE - SENZA LATTOSIO - 4 6 10

Tarte Tatin

18

Alle cipolle dorate, mostarda di pere e stracchino all'antica

SENZA GLUTINE - SENZA LATTOSIO - VEGETARIANO/VEGAN - 1 3 7 10



Filetto di Lombatello

24

Alle erbe e lardo senese con riduzione al gianduia

SENZA GLUTINE - SENZA LATTOSIO - 1 7 8 10

Suprema di Faraona

24

Glassata al pompelmo e cognac servita con purè al timo

SENZA GLUTINE - SENZA LATTOSIO - 7



Manzo all'olio

18

Guancetta di manzo all'olio servito con la polenta rustica

SENZA GLUTINE SENZA LATTOSIO - 9

LEGENDA ALLERGENI

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE - GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT.
2. CROSTACEI - GAMBERI, ARAGOSTE, GRANCHI, ECC.
3. UOVA - INCLUSI PRODOTTI DERIVATI.
4. PESCE - E PRODOTTI A BASE DI PESCE.
5. ARACHIDI - INCLUSE TUTTE LE LORO DERIVAZIONI.
6. SOIA - INCLUSI OLI E DERIVATI.
7. LATTE - E PRODOTTI LATTIERO-CASEARI (INCLUSO LATTOSIO).
8. FRUTTA A GUSCIO - NOCCIOLE, MANDORLE, NOCI, ANACARDI, ECC.
9. SEDANO - IN TUTTE LE SUE FORME.
10. SENAPE - SEMI E DERIVATI.
11. SEMI DI SESAMO - E PRODOTTI A BASE DI SESAMO.
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O MG/L.
13. LUPINI - INCLUSI SEMI E PRODOTTI DERIVATI.
14. MOLLUSCHI - OSTRICHE, COZZE, CALAMARI, ECC.



