

*I piatti contrassegnati con ♦ possono essere preparati per una dieta senza glutine  
I piatti contrassegnati con Ø possono essere preparati per una dieta senza lattosio*

## **ANTIPASTI:**

- Polpo arrostito con il sedano rapa, patata soffice e peperoni alla griglia ♦Ø** **18**
- Fish and Chips alla bresciana (il fritto con i pesci del territorio) servito con la nostra maionese vegan** **18**
- Paté di Storione, caviale, salsa acidulata allo yogurt ed aneto, servito con mais croccante ♦Ø** **20**
- Battuta di manzo Garronese, condita con il tuorlo e la senape, accompagnata dalle cipolle caramellate, nocciole tostate e lingue di gatto salate ♦Ø** **15**
- Sopa Coadà": "pasticcio" di pane casareccio gratinato, piccione e faraona nel loro brodo** **15**
- Spalla cruda della Consorteria di Palasone e Salame Strolghino con il panfrutto salato e la giardiniera ♦Ø** **18**
- Degustazione di Caviale Prestige Calvisius (10 gr.), crostini, burro all'aneto e marmellata allo scalogno ♦Ø** **25**

**PRIMI:**

- Risotto secondo la stagione e l'umore del cuoco** ♦∅ **23**
- Tagliolini al burro, sardine essiccate di Montisola e mandorle tostate ♦∅ **20**
- Lune ripiene di formaggio Tremosine affumicato, condite con il carpaccio di tartufo nero sott'olio e sugo d'arrosto **18**
- Casoncelli bresciani al brasato o al Bagòss **15**
- Maccheroncini** al torchio conditi con il ragù di ossobuco, zafferano e la gremolada (prezzemolo, aglio e scorza di limone) ♦∅ **18**
- Chitarra** di pasta fresca al burro condita con il "lingotto" di caviale Calvisius ♦∅ **25**

## ***SECONDI:***

**Tarte Tatin di cipolle e mele renette, fonduta di parmigiano e tuorlo morbido ♦ ∅** **18**

**Pescato fresco secondo la stagione e la disponibilità del mercato ♦ ∅** **30**

**Filetto di Salmerino cotto al forno con impanatura rustica al limone, accompagnato dalla salsa al burro e Brut ♦ ∅** **25**

**Coscia d'anatra cotta lentamente, salsa alle amarene e zucca al forno ♦ ∅** **25**

**Coperto : 1 euro**