



LA CARTA





il pane al sale

Croccante fuori e incredibilmente soffice dentro, il nostro pane al sale è un piccolo capolavoro di gusto e artigianalità, sfornato ogni giorno con passione da Chef Andrea. La sua dorata sfoglia, delicatamente sfogliata e arricchita da burro di alta qualità, si spezza con un irresistibile suono fragrante, rivelando un cuore morbido e avvolgente. I cristalli di sale, sapientemente dosati, ne esaltano il sapore, creando un equilibrio perfetto tra dolcezza e sapidità.

Crispy on the outside and incredibly soft on the inside, our salted bread is a small masterpiece of taste and craftsmanship, baked fresh every day with passion by Chef Andrea. Its golden, delicately layered crust, enriched with high-quality butter, breaks with an irresistible crunch, revealing a soft and enveloping heart. Expertly balanced salt crystals enhance its flavor, creating the perfect harmony between sweetness and savoriness.

I TAGLIERI

IL LAGO

Luccio al vapore con cipolla caramellata e olio evo

Polentina morbida con ragù di lago

Aoline in carpione

Crostino con trota marinata, burro e limone candito

Flan di verdure&Lago * (1-3-4-5-6-7-8-9-10-11-13)

Lake tagliere - Steamed pike with caramelized onions and evo oil; polenta with Lake fish sauce; fried "aoline" with vinegar; crouton with marinated trout, butter and candied lemon; vegetables and lake fish souffle

IL GIUSTO

consigliato per 1/2 persone

Perfect for 1/2 people

19€

IN COMPAGNIA

consigliato per 3/4 persone

Perfect for 3/4 people

29€

IL TERRITORIO

Coppa, pancetta e salame di Montisola

Polenta frita

Giardiniera di verdure fatta in casa

Gorgonzola al cucchiaino

Robiola al miele e mostarda di mele (1-5-6-7-8-9-10-11-13)

Traditional tagliere - Coppa, pancetta and salami from Montisola; fried polenta; homemade pickled vegetables; creamy gorgonzola cheese; honey robiola cheese with apple mostarda

IL GIUSTO

consigliato per 1/2 persone

Perfect for 1/2 people

19€

IN COMPAGNIA

consigliato per 3/4 persone

Perfect for 3/4 people

29€

I TAGLIERI

IL MARE

Gratin di seppioline

Polenta morbida con baccalà mantecato e cipolle caramellate

Insalatina di gamberi e verdure

Crostino croccante, alici del Cantabrico, burro salato e lime

Caponata di verdure e tonno marinato * (1-2-4-5-6-7-8-10-13-14)

Seafood tagliere - Baked cuttlefish au gratin; polenta with creamed cod and caramelized onions; prawns and vegetables salad; crouton with Cantabrian anchovies, salted butter and lime zest; vegetable caponata with marinated tuna

IL GIUSTO

consigliato per 1/2 persone
Perfect for 1/2 people

19€

IN COMPAGNIA

consigliato per 3/4 persone
Perfect for 3/4 people

29€

IL VEGETARIANO

Cous cous, pomodori secchi, ceci, zucchine, menta e limone

Verdure al gratin

Giardiniera di verdure fatta in casa

Flan al gorgonzola, noci e miele

Crostini di polenta con caponata di verdure * (1-3-7-8-10-13)

Vegetarian tagliere - Cous cous, dried tomatoes, chickpeas, zucchini, mint and lemon; baked vegetables au gratin; homemade pickles; gorgonzola cheese, walnuts and honey flan; polenta croutons with vegetable caponata

IL GIUSTO

consigliato per 1/2 persone
Perfect for 1/2 people

19€

IN COMPAGNIA

consigliato per 3/4 persone
Perfect for 3/4 people

29€

I TAGLIERI

I FORMAGGI

Gorgonzola al cucchiaino e noci

Robiola al miele

Rosa Camuna

Formaggella nostrana

Mostarda di mele, confetture e polenta fritta (1-7-9-10-13)

*Cheese tagliere - Gorgonzola with walnuts; honey robiola; rosa camuna cheese;
local formaggella (soft cheese); apple mostarda, jams and fried polenta*

IL GIUSTO

consigliato per 1/2 persone

Perfect for 1/2 people

19€

IN COMPAGNIA

consigliato per 3/4 persone

Perfect for 3/4 people

29€



Sarde di Monte Isola arrostite con polenta morbida (2 pz) (4-6)

Sun dried traditional shads from Monte Isola served with polenta (2 pcs)

21€



la ricetta

La specialità dello Chef è il risotto al Franciacorta Brut DOCG al profumo di lime. La preparazione inizia con la crema al Franciacorta, ottenuta facendo stufare lo scalogno con olio extravergine d'oliva, poi sfumato con il Franciacorta Brut DOCG e amalgamato con panna, sale e pepe, prima di essere frullato fino a ottenere una consistenza vellutata. Nel frattempo, il riso viene tostato e cotto lentamente con brodo vegetale fino a raggiungere la giusta cremosità. A fine cottura, si procede con la mantecatura, aggiungendo la crema al Franciacorta e una generosa dose di Grana Padano. Il tocco finale è una grattugiata di scorza di lime fresco. Buon appetito!

*The Chef's specialty is Franciacorta Brut DOCG risotto with a hint of lime. The preparation begins with the Franciacorta cream, made by gently sautéing shallots in extra virgin olive oil, then deglazing with Franciacorta Brut DOCG and blending it with cream, salt, and pepper until smooth and velvety. Meanwhile, the rice is toasted and slowly cooked with vegetable broth until it reaches the perfect creamy consistency. To finish, the risotto is enriched with the Franciacorta cream and a generous amount of Grana Padano for a rich, indulgent texture. The final touch is a sprinkle of freshly grated lime zest.
Enjoy your meal!*

PRIMI PIATTI

**Casoncelli tradizionali di Barbariga
con salvia, burro fuso e pancetta *** (1-3-6-7-8-9-10-13)
Traditional casoncelli with sage, noisette butter and pancetta

16€

Maccheroncini di pasta fresca al ragù di Lago * (1-3-4-6-8-10)
Fresh maccheroncini with lake fish sauce

16€

**Tagliolini alla carbonara dell'Osteria
con pomodori confit, luccio e olive Leccino *** (1-3-4-6-7-10)
Tagliolini with lake fish carbonara sauce, confit tomatoes, pike and Leccino olives

16€

specialità

**Riso Carnaroli mantecato al Franciacorta brut DOCG
al profumo di lime** (7-8-10)
Carnaroli rice risotto with Franciacorta wine reduction and a touch of lime zest

16€

La tinca di Clusane

La tinca alla clusane è il piatto simbolo di Clusane. Il pesce, pulito viene tagliato in tranci e poi farcito con un ricco ripieno di pangrattato, Grana Padano, aromi e spezie, che gli donano una consistenza morbida e saporita. La cottura lenta nel burro lo rende irresistibilmente dorato e succulento, esaltandone il gusto delicato.

Tradizionalmente servita con polenta fumante, è un omaggio alla cucina lacustre più autentica.

Tinca alla Clusane is the signature dish of Clusane.

The fish is cleaned, cut into pieces, and stuffed with a rich filling of breadcrumbs, Grana Padano, herbs, and spices, giving it a soft and flavorful texture. Slow cooking in butter makes it irresistibly golden and succulent, enhancing its delicate taste.

Traditionally served with steaming polenta, it is a true tribute to authentic lake cuisine.



SECONDI PIATTI

**Lombata di maialino 70°, ristretto al Curtefranca DOC,
polenta di mais e verdure * (1)**
Slow cooked pork loin, Curtefranca wine reduction, polenta and vegetables

19,50€

**Tagliata di manzo 200 gr all'olio evo, rosmarino e sale Maldon
con patate al forno e verdure servita su pietra calda**
Beef steak tagliata with rosemary, vegetables and baked potatoes

22€

Fritto misto di lago e verdure con salsa tartara * (1-3-4-5-6-9-10-11-13)
Fried Lake fish with vegetables and tartar sauce

20€

Fritto di gamberi, calamari e verdure con salsa tartara * (1-2-3-4-5-6-9-10-11-13-14)
Fried prawns, squids and vegetables with tartar sauce

20€

Tegamino di polenta con gorgonzola e noci (7-13)
Fresh polenta with gorgonzola and walnuts

9,50€

specialità

Tinca alla clusane con polenta * (1-4-7)
Traditional roast tench with polenta

16,50€

CONTORNI

Verdurine scottate all'extravergine

Sautéed vegetables

6€

Patate al forno oppure patate fritte * (1-5-6-11-13)

Baked potatoes or fries

5€

Polenta morbida oppure fritta (1-5-6-11-13)

Classic polenta or fried polenta

5,50€

Insalata mista

Mixed salad

7€

Giardiniera di verdure fatta in casa (8-10)

Homemade pickled vegetables

6€

KIDS MENÙ

**Piatto unico
con pasta al pomodoro +
cotoletta di pollo e patatine**

** (1-3-5-6-7-11-13)*

*Pasta with tomato sauce + chicken schnitzel
and fries*

16€

GLUTEN FREE

**Pennette senza glutine
alla salsa di pomodoro
e basilico * (8)**

*Gluten free pasta with tomato sauce
and basil*

15€

BEVERAGE

Acqua microfiltrata naturale o gassata
Still or sparkling microfiltered water

3€

Soft drink / *Soft drink*

4€

Birra in bottiglia / *Bottle of beer*

da5€

Calice di vino / *Glass of wine*

da6€

Spritz

6€

Coperto / *Service*

3€

Allergeni

- | | | |
|---------------------------------|---|-----------------------------------|
| 1. <i>Glutine / Gluten</i> | 6. <i>Soia / Soy</i> | 10. <i>Solfiti / Sulfites</i> |
| 2. <i>Crostacei / Shellfish</i> | 7. <i>Latte e prodotti a base di latte / Milk and dairy</i> | 11. <i>Sesamo / Sesameseeds</i> |
| 3. <i>Uova / Eggs</i> | 8. <i>Sedano / Celery</i> | 12. <i>Lupini / Lupines</i> |
| 4. <i>Pesce / Fish</i> | 9. <i>Senape / Mustard</i> | 13. <i>Frutta a guscio / Nuts</i> |
| 5. <i>Arachidi / Peanuts</i> | | 14. <i>Molluschi / Mollusc</i> |

Nella preparazione e nel servizio prestiamo la massima attenzione a prevenire contaminazioni da allergeni, tuttavia alcune pietanze potrebbero contenere tracce di allergeni non previsti. Qualora soffrissi di allergie o intolleranze alimentari ti preghiamo di informare il personale. / I prodotti contrassegnati da un asterisco potrebbero essere surgelati all'origine. / In our preparation and service, we pay the utmost attention to prevent allergen contamination. However, some dishes may contain traces of allergens not listed. If you suffer from food allergies or intolerances, please inform our staff. / Products marked with a star key might be frozen at origin



la Franciacorta

La cucina della Franciacorta riflette l'anima del suo territorio, tra colline, vigneti e il Lago d'Iseo. I piatti tipici esaltano ingredienti locali come il pesce di lago, le carni saporite e i formaggi artigianali. Il manzo all'olio di Rovato, cotto lentamente in una salsa a base di olio, aglio e acciughe, è una delle ricette più antiche e amate. Il tutto accompagnato dai celebri vini Franciacorta, perfetti per esaltare ogni sapore.

The cuisine of Franciacorta reflects the soul of its territory, with rolling hills, vineyards, and Lake Iseo. Traditional dishes highlight local ingredients such as lake fish, flavorful meats, and artisanal cheeses. Manzo all'olio from Rovato, slow-cooked in a sauce of olive oil, garlic, and anchovies, is one of the region's most ancient and beloved recipes. All perfectly paired with the renowned Franciacorta wines, which enhance every flavor.

LA DEGUSTAZIONE

valida per tutto il tavolo • for the whole table

del territorio

IL TAGLIERE

Coppa, pancetta e salame di Montisola

Polenta fritta

Giardiniera di verdure fatta in casa

Gorgonzola al cucchiaio

Robiola al miele e mostarda di mele (1-5-6-7-8-9-10-11-13)

*Traditional tagliere - Coppa, pancetta and salami from Montisola; fried polenta;
homemade pickled vegetables; creamy gorgonzola cheese;
honey robiola cheese with apple mostarda*

Casoncelli tradizionali di Barbariga

con salvia, burro fuso e pancetta * (1-3-6-7-8-9-10-13)

Traditional casoncelli with sage, noisette butter and pancetta

**Lombata di maialino 70°, ristretto al Curtefranca DOC,
polenta di mais e verdure**

Slow cooked pork loin, Curtefranca wine reduction, polenta and vegetables

Tiramisù homemade (1-3-6-7)

Homemade tiramisu

35€



il lago d'Iseo

La cucina del Lago d'Iseo è un perfetto incontro tra tradizione e sapori autentici. Tra le specialità spiccano le sarde essiccate di Montisola, preparate secondo un metodo secolare: il pesce viene eviscerato, salato e lasciato asciugare all'aria su appositi telai. Dopo mesi di stagionatura, le sarde acquistano un gusto intenso e unico, perfetto da gustare con olio e polenta. Questa antica preparazione racconta la storia e l'identità del lago, tramandata di generazione in generazione.

The cuisine of Lake Iseo is a perfect blend of tradition and authentic flavors. One of its most renowned specialties is the dried sardines of Montisola, prepared using a centuries-old method: the fish is gutted, salted, and left to dry in the open air on special wooden racks. After months of aging, the sardines develop a unique and intense flavor, best enjoyed with olive oil and polenta. This ancient preparation tells the story and identity of the lake, passed down through generations.

LA DEGUSTAZIONE

valida per tutto il tavolo • for the whole table

di lago

IL TAGLIERE

Luccio al vapore con cipolla caramellata e olio evo

Polentina morbida con ragù di lago

Aoline in carpione

Crostino con trota marinata, burro e limone candito

Flan di verdure & Lago * (1-3-4-5-6-7-8-9-10-11-13)

Lake tagliere - Steamed pike with caramelized onions and evo oil; polenta with Lake fish sauce; fried "aoline" with vinegar; crouton with marinated trout, butter and candied lemon; vegetables and lake fish souffle

Maccheroncini di pasta fresca al ragù di Lago * (1-3-4-6-8-10)

Fresh maccheroncini with lake fish sauce

Turbante di trota all'isolana

con verdure e polentina morbida * (4-10-13)

Trout fillet with cherry tomatoes, capers and olives served with vegetables and polenta

Tiramisù homemade (1-3-6-7)

Homemade tiramisu

35€



Seguici su Instagram
per non perdere le novità
Follow us on Instagram to stay updated