



LA CARTA

I TAGLIERI

IL LAGO



Flan di zucchine, zafferano e pesce di lago, luccio al vapore con cipolle caramellate, aoline in carpione, polentina morbida con ragù di lago, trota marinata e affumicata con olio di Marone e limone candito *
(1-3-4-6-7-8-9-10)

Lake tagliere - Zucchini flan with saffron and lake fish, steamed pike with caramelized onions, aole in carpione - fried fish with vinegar and onions, polenta with lake fish sauce, smoked and marinated trout fillet with oil from Marone and candied lemon

Il giusto - consigliato per 1/2 persone / Perfect for 1/2 people

18€

In compagnia - consigliato per 3/4 persone / Perfect for 3/4 people

29€

IL TERRITORIO



Coppa nostrana, pancetta e salame di Monte Isola “*Salumificio di Monte Isola*”, robiolina al miele, gorgonzola al cucchiaio, polenta frita, giardiniera di verdure fatta in casa e mostarda (1-7-8-9-10-13)

Local charcuterie board - Coppa, pancetta and salami from Monte Isola, honey robiola cheese, soft gorgonzola cheese, fried polenta, homemade pickles and mostarda

Il giusto - consigliato per 1/2 persone / Perfect for 1/2 people

18€

In compagnia - consigliato per 3/4 persone / Perfect for 3/4 people

29€

I TAGLIERI

I FORMAGGI



Cinque tipologie di formaggi accompagnati da confettura di fichi, mostarda di mele e polenta fritta
(1-7-9-10-13)

Cheese tagliere - Five different kinds of cheese served with fig jam, apple mostarda and fried polenta

Il giusto - consigliato per 1/2 persone / Perfect for 1/2 people

16€

In compagnia - consigliato per 3/4 persone / Perfect for 3/4 people

24€

LA SPECIALITÀ DEL LAGO

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

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



20€

I pescatori del lago d'Iseo utilizzano le reti "sardenera" e, dopo la pesca, le sardine essiccate all'aria e al sole per 30-40 giorni. Le antiche strutture chiamate "archècc", fatte di rami di frassino e carpino, sono ancora visibili e servivano per la lavorazione delle sardine fresche durante il periodo di pesca.

The fishermen of Lake Iseo use "sardenera" nets and, after the catch, dry the sardines in the open air and under the sun for 30-40 days. The ancient structures called "archècc", made of ash and hornbeam branches, are still visible and were used for processing fresh sardines during the fishing season.

I PRIMI PIATTI

Tagliolini alla carbonara di Lago 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€

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 al ragù di Lago * (1-3-4-6-8-10)

Maccheroncini with lake fish sauce

14€

LA SPECIALITÀ DI CHEF ANDREA

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€

I SECONDI PIATTI

IL LAGO

Tinca alla clusane con polenta* (1-4-7)

Traditional roast tench with polenta



16€

Fritto misto di pesce di lago * (1-4-5-6-11-13)

Fried Lake fish

18€

Pescato del Lago del giorno secondo disponibilità * (4)

Lake fish of the day - subject to availability

19€

IL TERRITORIO

Manzo all'olio di Rovato con polenta morbida e patate * (1-4-8-10)

Local beef stewed in oil with polenta and baked potatoes

19€

Tagliata di controfiletto di manzo al rosmarino, verdure e patate arrostiti (8)

Beef steak tagliata with rosemary, vegetables and baked potatoes

21€

Tegamino di polenta con gorgonzola oppure con funghi porcini * (7-10)

Fresh polenta with gorgonzola or with porcini mushrooms

9€

I CONTORNI

Verdurine saltate (8)

Sautéed vegetables

6€

Patate al forno oppure patate fritte * (1-7-13)

Baked potatoes - fries

5€

Polenta morbida oppure fritta (1-7-13)

Classic polenta or fried polenta

5€

Insalata mista

Mixed salad

6€

KIDS MENÙ

Fino ai 12 anni • Up to 12 years old

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



15€

Senza glutine

Pennette al pomodoro e basilico *

Pennette with tomato sauce and basil

14€

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*

da5€

Spritz

5€

Caffè / *Coffee*

2€

Coperto / *Service*

3€

Allergeni

1. *Glutine / Gluten*
2. *Crostacei / Shellfish*
3. *Uova / Eggs*
4. *Pesce / Fish*
5. *Arachidi / Peanuts*

6. *Soia / Soy*
7. *Latte e prodotti a base di latte / Milk and dairy*
8. *Sedano / Celery*
9. *Senape / Mustard*

10. *Solfiti / Sulfites*
11. *Sesamo / Sesameseeds*
12. *Lupini / Lupines*
13. *Frutta a guscio / Nuts*
14. *Molluschi / Mollusc*

** I Prodotti contrassegnati sono surgelati all'origine. Tutti i nostri piatti potrebbero contenere tracce di glutine. / * Food indicated with a star key are frozen. All our dishes may contain traces of gluten.*

“Non esiste nulla
che non possa essere risolto
con un sorriso e un buon pranzo...”

*There is nothing that cannot be solved
with a smile and a good lunch*

