

Beverage

ACQUA MICROFILTRATA NATURALE O GASSATA

Still or sparkling microfiltered water

3€

SOFT DRINK / *Soft drink*

4€

BIRRA IN BOTTIGLIA / *Bottle of beer*

da 5€

CALICE DI VINO / *Glass of wine*

da 5€

CALICE DI FRANCIACORTA / *Glass of Franciacorta wine*

da 8€

SPRITZ

5€

CAFFÈ / *Coffee*

2€

AMARI - GRAPPA / *Spirits - Grappa*

da 5€

COPERTO / *Service*

3€

È fondamentale per noi proporre ai nostri clienti piatti con le materie prime migliori e rigorosamente locali. Per questo ci siamo affidati allo storico Salumificio di Monte Isola, garanzia di prodotti d'eccellenza a chilometro zero, per i nostri salumi che nascono tra gli uliveti e gli alberi da frutto di Monte Isola.

It is essential for us to offer our customers dishes with the best raw materials and strictly local.

For this reason we have relied on the historic Salumificio di Monte Isola, a guarantee of excellence in zero kilometer products, for our meats that are born among the olive groves and fruit trees of Monte Isola.

Senza glutine

PENNETTE AL POMODORO E BASILICO

Pennette with tomato sauce and basil

14€

Kids menu

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



12€

“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*”

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*
15. *Salse: chiedere al personale / Sauces: ask the staff*

**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.*



I taglieri

Il territorio



(1-5-6-7-8-9-10-13)

COPPA NOSTRANA, PANCETTA E SALAME DI MONTE ISOLA "Salumificio di Monte Isola", **FORMAGELLA DI VALLE, GORGONZOLA AL CUCCHIAIO, POLENTA FRITTA, GIARDINIERA DI VERDURE FATTA IN CASA E MOSTARDA**
Local charcuterie board - Coppa, pancetta and salami from Monte Isola, traditional formagella (medium-aged 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€

Il lago



(1-4-5-6-7-8-9-10-13)

INSALATINA DI VERDURE CROCCANTI CON PESCE DI LAGO E OLIVE LECCINO, LUCCIO AL VAPORE CON CIPOLLE CARAMELLATE, AOLINE IN CARPIONE, POLENTINA ALLA GRIGLIA CON RAGÙ DI LAGO, TROTA MARINATA E AFFUMICATA CON OLIO DI MARONE *

Lake tagliere - Vegetables, lakefish and olives salad, steamed pike with caramelized onions, aole in carpione (fried fish with vinegar), fresh polenta served with lake fish sauce, smoked and marinated trout

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 formaggi



(1-7-9-13)

CINQUE TIPOLOGIE DI FORMAGGI ACCOMPAGNATI DA CONFETTURA DI FICHI, MOSTARDA DI MELE E POLENTA FRITTA *

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

15€

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

25€

I primi piatti

MACCHERONCINI AL RAGÙ DI LAGO * (1-3-4-6-7-8-9-10)

Maccheroncini with lake fish sauce

14€

TAGLIOLINI CON LUCCIO, CREMA DI ZUCCA E CROCCANTE DI GRANA * (1-3-4-6-7-10-13)

Tagliolini with pike, pumpkin purée and Grana Padano crumble

16€

CASONCELLI TRADIZIONALI DI BARBARIGA CON SALVIA, BURRO FUSO E PANCETTA * (1-3-6-7-8-9-10-11-13)

Traditional casoncelli with sage, noisette butter and pancetta



Da sempre rappresenta un piatto della festa e secondo l'Enciclopedia bresciana (ed. La Voce del popolo) i casoncelli sono "specie di ravioli con ripieno a base di carne, pane grattugiato, formaggio"

The ultimate holiday dish: according to "Enciclopedia Bresciana", casoncelli are fresh pasta dumplings stuffed with meat, breadcrumbs and cheese

16€

RISO CARNAROLI MANTECATO AL FRANCIACORTA BRUT DOCG AL PROFUMO DI LIME (7-10)

Carnaroli rice risotto with Franciacorta wine reduction and a touch of lime zest

16€

La specialità del Lago



SARDE DI MONTE ISOLA ARROSTITE CON POLENTINA MORBIDA (2 pz) (4)

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 secondi piatti

TINCA ALLA CLUSANESE CON POLENTA* (1-4-7)

Traditional roast tench with polenta



La tinca al forno è un piatto tipico bresciano: il piatto, recentemente tutelato con in marchio di denominazione comunale De.Co., è originario di Clusane
Roasted tench is a typical regional dish: the dish, recently protected with the local De.Co. mark (local protected origin), is typical of Clusane

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

da 18€

CALAMARO ALLA GRIGLIA CON VERDURINE CROCCANTI E OLIO DI MARONE * (1-4-14)

Grilled calamari with crispy vegetables and Marone oil

20€

TAGLIATA DI MANZO CON PATATE AL FORNO E VERDURINE CROCCANTI (7)

Beef steak tagliata with baked potatoes and vegetables

20€

I contorni

VERDURINE SALTATE (8)

Sautéed vegetables

6€

PATATE AL FORNO - PATATE FRITTE * (1-7)

Baked potatoes - fries

5€

POLENTA MORBIDA oppure FRITTA (1)

Classic polenta or fried polenta

5€