

Beverage

ACQUA MICROFILTRATA NATURALE O GASSATA

Still or sparkling microfiltered water

3€

ACQUA MINERALE IN BOTTIGLIA

Bottle of mineral water

5€

SOFT DRINK / *Soft drink*

4,50€

BIRRA IN BOTTIGLIA / *Bottle of beer*

da 5€

CALICE DI VINO / *Glass of wine*

da 6€

CALICE DI FRANCIACORTA / *Glass of Franciacorta wine*

da 8€

SPRITZ

6€

CAFFÈ / *Coffee*

2€

AMARI - GRAPPA / *Spirits - Grappa*

da 5€

COPERTO / *Service*

3€

Dessert

DESSERT FATTI IN CASA

Our homemade dessert

I dolci sono una parte molto importante del nostro menù, per questo ci teniamo che siano tutti fatti in casa e curati da noi.
Desserts are a very important part of our menu, which is why we make a point of having them all homemade and curated by us.

6€

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 / Sesame seeds*
12. *Lupini / Lupines*
13. *Frutta a guscio / Nuts*
14. *Molluschi / Mollusc*
15. *Salse: chiedere al personale / Sauces: ask the staff*

** I Prodotti contrassegnati potrebbero essere surgelati all'origine / * Food indicated with a star key might be frozen*

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.



Tagliere del territorio



(1-7-8-9-10)

SALAME NOSTRANO, COPPA, PANCETTA DI MONTE ISOLA “*Salumificio di Monte Isola*”, **FORMAGELLA DELLA VALCAMONICA, POLENTA FRITTA E GIARDINIERA DI VERDURE FATTA IN CASA**

Local charcuterie board - Salami, coppa, pancetta from Monte Isola, coppa, Valcamonica traditional formagella (medium-aged cheese), fried polenta and homemade pickles

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€

Tagliere del lago



(1-4-8-10-13)

TROTA GRATINATA CON VERDURINE CROCCANTI, LUCCIO AL VAPORE CON CIPOLLE CAMELLATE, AOLINE IN CARPIONE, POLENTINA ALLA GRIGLIA CON RAGÙ DI LAGO, TROTA MARINATA E AFFUMICATA *

Lake tagliere - Trout au gratin with crispy vegetables, steamed pike with salsa verde, aole in carpione (fried fish with vinegar), fresh polenta served with lake fish sauce

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€

Sarde 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€

Senza glutine

PENNETTE AL POMODORO E BASILICO

Pennette with tomato sauce and basil

14€

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

Maccheroncini with lake fish sauce

15€

TONNARELLI CON LUCCIO E VERDURINE * (1-3-4-6-8-10)

Tonnarelli with pike and vegetables

16€

CASONCELLI TRADIZIONALI DI BARBARIGA CON SALVIA, BURRO FUSO E PANCETTA * (1-3-7)

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 ricetta del nostro Chef Andrea

RISOTTO CARNAROLI MANTECATO AL FRANCIACORTA DOCG BRUT AL PROFUMO DI LIME: Stufare lo scalogno con il burro, sfumare generosamente con un brut Franciacorta, far ridurre la salsa, aggiungere la panna e creare una crema densa. Nel frattempo stufare il riso e sfumare col vino, procedere alla cottura con brodo vegetale e, a metà cottura, unire la riduzione di vino. Mantecare con burro e formaggio e, una volta impiattato, grattugiare la scorza di lime fresco.

THE CHEF'S RECIPE - Carnaroli risotto with DOCG Franciacorta wine reduction and a touch of lime: Stew the shallot with butter, generously sprinkle with a brut Franciacorta, let the sauce reduce, add the double cream and create a thick cream. In the meantime stew the rice and deglaze it with wine, proceed to cook with vegetable broth and, halfway through cooking, add wine reduction. Stir in butter and cheese and, once served, grate the zest of fresh lime.

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

Traditional roast tench with polenta

16€

FRITTO MISTO DI PESCE DI LAGO * (1-4)

Fried Lake fish

18€

TURBANTE DI TROTA ALL'ISOLANA CON VERDURE* (1-4-7-10)

Stuffed trout fillet with sautéed vegetables

18€

FILETTO DI PERSICO GRATINATO CON POLENTA E VERDURE * (1-4)

Perch fillet au gratin with polenta and vegetables

18€

ARROSTO DI MAIALINO CON RIDUZIONE AL CURTEFRANCA, PATATE E POLENTINA MORBIDA

Roast pork loin with Curtefranca wine reduction, potatoes and polenta

16€

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

Beef steak tagliata with baked potatoes and vegetables

20€

FORMAGGIO FUSO, POLENTA MORBIDA E VERDURE (7)

Grilled cheese, polenta and roasted vegetables

14€

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€