



Pronti da gustare



Cuocere o scaldare



Rigenerare in forno

ANTIPASTI

	Misto di salumi € 10 Crudo di Langhirano, coppa di Zibello, speck Val di Non, lardo toscano
	Bresciano (L) € 10 Salame, lonza di maiale affumicata, pancetta al pepe nero, peperoni verdi con formaggio Vaghezza
	Culatello di Zibello (L) € 10 con burro semi salato
	2 Crostoni di pane rustico (L, P, G) € 7 con ricotta, cime di rapa, acciughe del cantabrico
	2 Crostoni di pane rustico (G) € 10 con pesto di pomodori, secchi olive e capperi, patanegra 30 mesi di stagionatura
	Verza alla brace (L, U) € 10 con crema di formaggio Bitto, burro di malga, tuorlo d'uovo disidratato, semi di lino, zucca e girasole
	Lumache saltate in padella (S) € 14 con verdure, salsa al tartufo nero e crema di cannellini
	Le nostre famose verdure in agrodolce (300gr. circa) (S) € 5




PRIMI PIATTI

	Casoncelli al culatello di Zibello (G, L) € 10 con crema al parmigiano e salvia frita
	Malfatti al Bagoss (G, L) € 8 con burro di malga e Bagoss stravecchio
	Crespelle di grano saraceno (G, L, S) € 10 con ragu di cinghiale, fonduta di formaggio e cime di rapa
	Tagliatelle di pasta all'uovo (G, U) € 10 con salmì di lepre
	Trippa alla Bresciana (S) € 10
	Pasta e fagioli (G, L, U) € 10 con bignè ripieni di mousse al prosciutto cotto affumicato e ricotta

SECONDI PIATTI

	Manzo all'olio (S, A) € 12 con polenta e tortino di patate e foglie di sedano
	Guancia di vitello brasata (S, L) 13 con salsa alle spezie, purea di patate e insalata di barbabietola
	Mantecato di baccalà (P) € 10 alla bresciana con pomodoro, patate e polenta
	Coscia di anatra laccata € 16 al mandarino con purea di finocchi e mostarda di Voghera
	Tartara di cavallo (U) € 11 con cetrioli, cipolla, capperi e insalata russa di verdure
	Battuta di cervo marinata (L, G, SES) € 14 con pioppini, salsa ai frutti rossi e sentore di sambuco, crema di yogurt e crostini di pane integrale

DESSERT

	Bossolà bresciano (U, L, G) € 5 con crema di zabaione
	Tortino di cioccolato 70% (U, L, G) € 6 con cuore fondente, pere al vino rosso
	Panna cotta alla vaniglia (L, F) € 5 con salsa ai frutti di bosco e croccante di mandorle e cioccolato