

Menù

Antipasti

Tagliere Rustico di Affettati e Formaggi Nostrani delle Valli Bresciane da Gustare con le Nostre Marmellate Fatte in Casa e Miele d'Acacia € 18

Salame Nostrano, Speck dell'Alto Adige, Pancetta Nostrana, Coppa e Crudo di Parma 24 Mesi insieme a Formaggella d'Alpeggio, Nostrano Valtrompia D.O.P., Silter e Bagòss

G !

Tartare di Chianina al Coltello con Maionese Fatta in Casa al Capperò e Acciughe e Senape Antica Servita con Pane Carasau € 17

L !

Finissima Millefoglie di Patate con Spuma di Ricotta di Malga e Formaggio Caprino Marinato Fresco Accompagnata con Castagne alla Pancetta Laccate al Miele Millefiori € 14

!

Crocante Frittura di Funghi Porcini e Verdure dell'Orto € 13

Peperoni, Funghi Porcini, Zucchine, Carote e Fiori di Zucca Ripieni di Formaggella d'Alpeggio e Acciughe del Cantabrico

!

Primi Piatti

Caramelle Fatte in Casa Ripiene di Riduzione di Salsa al Bagòss, Servite con Burro di Malga e Timo Limonato € 14

Risotto Vialone Nano al Cavolo Viola con Crema di Burrata e Aglio Nero minimo per 2 persone € 13

G V !

Paccheri al Gran Ragù dello Chef € 13

L !

Strangolapreti al Burro Nocciolato, Sfilacci di Pancetta Croccante e Salvia € 13

!

Ravioloni Fatti in Casa alla Clorofilla di Basilico con Gorgonzola e Pistacchio Serviti con Crema di Patate e Polvere di Speck € 14

!

Pennoni con Crema di Broccoli, Gorgonzola, Filetto di Salmerino e Pane Croccante € 15

!

Secondi Piatti

Cervo in Salmì Cotto a Bassa Temperatura con Polenta Grezza di Storo € 18

G L

Formaggio alla Piastra con Polenta Grezza di Storo e Funghi Porcini € 14

G V !

Filetto di Trota Salmonata dei Nostri Laghi di Ravenola Aromatizzato al Legno di Faggio con Lamelle di Mandorla Accompagnato da Insalata Belga Brasata € 19

G L

Tenerissimo Guancialino Cotto a Bassa Temperatura Brasato al Teroldego con Polenta di Storo e Ciliegie Caramellate € 17

G L

Filetto di Manzo in Crosta di Nocciole con Salsa alla Birra Rossa e Rotolo di Spinaci € 25

G !

Costoletta di Manzo con Verdurine e Lamelle di Porcini ai Profumi di Bosco Accompagnata da Cimette di Rapa Ripassate alla Pancetta € 20

G L



BONARDI

Contorni

Verdure Cotte	€ 5
G L V N	
Insalata Fresca di Stagione	€ 4
G L V N	
Funghi Porcini Trifolati	€ 7
G L V N	
Patate al Forno Insaporite al Rosmarino	€ 5
G L V N	
Patatine Rustiche Fritte	€ 5
L V N !	

Menu Bambini

Pasta al Pomodoro o in Bianco con Patatine Fritte o Patate al Forno	€ 8
L V N !	
Cotoletta di Pollo o Petto di Pollo con Patatine Fritte o Patate al Forno	€ 10
L !	

Dessert

Gelato di Malga al Caramello e Sale Nero	€ 6
G V !	
Panna Cotta Profumata alla Vaniglia con Gelée ai Frutti di Bosco Accompagnata da Gelato alla Nocciola	€ 6
G L V	
Torta Sacher Fatta in Casa	€ 6
G V	
Semifreddo all'Ananas, Pistacchio e Salsa di Mirtillo Rosso	€ 6
G V	
Cupoletta al Pino Mugo con Biscotto Croccante	€ 7
G V	

Coperto € 2,5

G Senza Glutine

L Senza Lattosio

V Piatto Vegetariano

N Piatto Vegano

! Sono disponibili delle varianti per rendere il piatto adatto anche ad intolleranze o preferenze alimentari. Chiedi al nostro personale!