



MENU



Tutti i nostri piatti variano in base alla STAGIONALITÀ e alla FRESCHEZZA delle materie prime.

I NOSTRI PIATTI D'ENTRATA

L'APERITIVO DEL GELSO € 12
Piccolo buffet -servito al tavolo- di stuzzicherie calde e fredde,
composto da verdure marinate, insalatine e...

TRIS DI PESCE  € 16
Carpaccio di coregone affumicato, luccio alla gardesana
in olio cottura, involtino primavera** di salmerino

FLAN DI ZUCCA, fonduta di Grana Padano, lamelle di mandorle, € 16
speck croccante 

CROCCHETTE DI POLENTA al gorgonzola dop**,   € 14
coppa nostrana, speck stagionato 24 mesi in fieno




FORMAGGIO ALLA GRIGLIA   € 9

*Prodotto surgelato all'origine





**Prodotto da noi e abbattuto al momento della produzione per mantenerne intatte le qualità organolettiche

PASTA FRESCA E RISOTTI

Tutta la pasta** è di nostra produzione.

- Capunsei [gnocchetti di pane], ragù di moscardini* € 17
- Tortelli ripieni di salsiccia e cipolle caramellate, passata di zucca € 15
- Tagliatelle con farina di farro, funghi porcini**   € 16
- Sedanini, ragù di faraona, funghi finferli** € 18
- Risotto carnaroli *Ferron* alla carbonara
[riso al guancialino e pepe, gelato al tuorlo d'uovo]  € 16
minimo per 2 persone

IL PESCE







- Pescato di lago ai ferri, patate al forno   € 16
- Trancetti di polipo* al vapore ripassato in padella, purè di patate affumicato, cime di rapa  € 20
- Il nostro luccio* mantecato, polenta ai ferri  € 18

*Prodotto surgelato all'origine

**Prodotto da noi e abbattuto al momento della produzione per mantenerne intatte le qualità organolettiche

LA CARNE

Accompagnata da patate al forno

- o Filetto di maialino, crosta di Grana Padano, suo fondo di cottura al rosmarino  € 18
- o Suprema di faraona, Porto Rosso, melagrana   € 20
- o Millefoglie di manzo, funghi porcini**, formaggio Tombea, patate al forno  € 18
- o Pluma di maialino nazionale cotta a bassa temperatura, cipolle brasate, polvere di liquerizia   € 19

COSTATA di manzo, patate al forno [max 1 kg]   € 4,50 l'etto

Il nostro HAMBURGER, patate al forno
[pane**, insalata, pomodoro, maionese, uovo, bacon, cipolle caramellate, formaggio] € 16

DALL'ORTO   € 5

- o Patate al forno
- o Verdure alla griglia

SOLO PER I PIÙ PICCOLI [porzioni ridotte]

- o Pasta fresca al pomodoro o ragù € 8
- o Cotoletta o bistecca ai ferri con patate al forno € 11



VEGANO



NO LATTOSIO



NO GLUTINE



VEGETARIANO

*Prodotto surgelato all'origine

**Prodotto da noi e abbattuto al momento della produzione per mantenerne intatte le qualità organolettiche

LA NOSTRA FORNERIA E IL COPERTO € 3



BAR

Acqua da 75cl	€ 2,50
Coca-cola	€ 3,50
Aranciata San Pellegrino	€ 3
Thè & pesca Plose	€ 4
Thè & limone Plose	€ 4
Cedrata Tassoni	€ 4
Tonica Tassoni	€ 4
Pirlo o Spritz	€ 4,50
Gin Tonic	€ 8

LE NOSTRE GOLOSITA'

Tutte di nostra produzione, gelato compresol

€ 6

- o Crema caramellata alla liquerizia 
- o Torta Salò
[base frolla, ripieno morbido con mandorle e limone]
- o Il cremino del cortile 
[mousse fondente, bavarese alle nocciole, croccante di nocciole]
- o Gelato al biscotto caramellato
- o La nostra sbrisolona,
con gelato al fiordilatte
o con vendemmia tardiva Cristina

€ 9

Centrifuga ghiacciata alla melagrana   € 4



VEGANO



NO LATTOSIO



NO GLUTINE



VEGETARIANO

VINI IN ACCOMPAGNAMENTO



Piemonte doc Moscato **Montesanto**

Vigneti Brichet

€ 16

Vendemmia tardiva **Cristina**

Roeno

*Pinot grigio, Chardonnay,
Traminer Aromatico, Sauvignon*

0,375L € 32

bicch. € 9

Dulcis in fundo, vino rosso aromatizzato

Vigneti Brichet

bicch. € 5

Dulcis in fundo, Moscato liquoroso

Vigneti Brichet

bicch. € 5

E DALLA LIMONAIA LA MALORA di GARGNANO...



Limoncino

Con infusione di bucce di limoni verdi

€ 5

Arancino

Con infusione di bucce di arance amare
e arance verdi dolci

€ 5

Giare Amarone 41% vol. € 5

Grappa invecchiata 36 mesi in botti di Rovere da 500 litri di vinacce del vino Amarone (Corvina, Rondinella e Molinara). Vellutata e persistente.



Giare Chardonnay 45% vol. € 5

Grappa da monovitigno Chardonnay invecchiata 36 mesi in piccole botti di Rovere da 225 litri. Morbida e asciutta.



Giare Gewürztraminer 41% vol. € 5

Grappa da monovitigno Gewürztraminer, invecchiata 36 mesi in botti di Rovere da 1000 litri. Delicata e armonica.



Olia del Garda 40% vol. € 4

Infusione di olive in grappa proveniente da un'antica ricetta nata sul Lago di Garda. Liquore ottenuto da un periodo di 40-50 giorni di macerazione a freddo. Amaro e fruttato.



Fieno 40% vol. € 4

Liquore ottenuto dall'infusione di fieno in puro alcol e una successiva ridistillazione del fieno utilizzato in precedenza. Un concentrato di montagna che ci ricorda la natura ad ogni sorso. Delicato, aromatico.



Zirmol 30% vol. € 4

Infusione di germogli e pigne di Cirmolo delle Dolomiti in grappa. Liquore ottenuto da un periodo di 30 giorni di macerazione a freddo. Balsamico, aromatico.



CAFFETTERIA

Caffè, caffè macchiato e decaffeinato	€ 1,50
Caffè MONORIGINE	€ 2
<i>Espresso Origin India: intenso e speziato.</i>	
<i>Espresso Origin Brasil: dolce e vellutato.</i>	
<i>Lungo Origin Guatemala: deciso e profondo.</i>	
Caffè corretto	€ 1,80
Orzo e ginseng	€ 1,50
Cappuccino	€ 2,50
Thè caldo	€ 2,50



LIQUORI e DISTILLATI

Grappa morbida o secca Poli	€ 4
Grappa di Marzemino Tenuta La Vigna	€ 4
Grappa stravecchia "Le diciotto lune" Marzadro	€ 5
Distillato di pere o lamponi Poli	€ 4,50
Elisir camomilla Poli	€ 4,50
Anesone triduo, cordiale al cedro, amaro Tassoni	€ 4
Amaro Zerotrenta	€ 4
Amarissimo Zerotrenta	€ 5
Cadello 88 [spirito tradizionale]	€ 5
Rum Zacapa 23	€ 8,50
Gin Poli	€ 4,50
Glen Grant single malt scotch whisky 10 anni	€ 8
Laphroaig Islay single malt scotch whisky 10 anni [torbato]	€ 8
Cognac François Peyrot	€ 4,50
Superalcolico da correzione	€ 3,50

CARTA DELLE BIRRE

Tutte le nostre birre sono una produzione artigianale del **Birrificio OTUS** di Seriate. Non contengono additivi chimici, conservanti e surrogati.



Helles **CUORI DI PANE**

Senza glutine



33 cl € 6

AROMA: miele, crosta di pane, cereali, sentori fruttati ed erbacei

GUSTO: crosta di pane, miele e cereali

GRADO ALCOLICO: 5%



Helles **B5**

AROMA: miele, fiori ed erbe

GUSTO: cereali e miele

GRADO ALCOLICO: 5%

50 cl € 7



Red Ale **RED&GO**

AROMA: frutta secca, fiori ed erbe

GUSTO: malto e cereali, erbe e spezie

GRADO ALCOLICO: 5.5%

50 cl € 7.50

CARTA DEI VINI

VINI DELLA CASA

Vino Rosso BIO - Cascina Belmonte

Blend di uve rosse locali

Affinamento in botti di acciaio inox

Vino Bianco BIO - Cascina Belmonte

Blend di uve bianche locali

Affinamento in botti di acciaio inox

Valdobbiadene Vino Frizzante col fondo - Il Borgo dei Vettor

*Rifermentazione naturale in bottiglia, senza solfiti aggiunti, da uve Glera
Perlage fine e persistente, dato dalla fermentazione in bottiglia dei
lieviti naturalmente contenuti nel vino. Emana sentori freschi e fruttati
che con il tempo evolvono in crosta di pane.*

al bicchiere	€ 3
1/4 lt.	€ 5
1/2 lt.	€ 8
1 lt.	€ 14

VINI AL BICCHIERE

€ 5

A rotazione dalla nostra cantina, da richiedere al personale.

VINI IN BOTTIGLIA

Le bottiglie ordinate e non terminate possono essere portate a casa, nell'apposita borsa, da richiedere al personale.

BIANCHI

Garda doc Riesling **Vasca 59**

€ 23

Monte Cicogna

100% Riesling Renano

Fruttato e ricco di sentori aromatici

Morbido, ampio, rotondo e armonico nel finale

Lugana da vigneto storico **S. Caterina**

€ 26

Monte Cicogna

Trebbiano di lugana da singolo vigneto storico di 35 anni di età

Fruttato e complesso con spiccata mineralità

Sapido, fresco, piacevolmente salino e vellutato

San Martino della battaglia doc **Monte Olivi**

€ 20

Cobue

100% Tuchi, uvaggio storico di San Martino della Battaglia

Profumo intenso con sentori di camomilla e fiori bianchi

Fresco, fine, con piacevole finale di mandorla

Lugana doc **Monte Lupo**

€ 20

Cobue

100% Turbiana

Fresco ed elegante con sentori di fiori bianchi, agrumi,

pesche e albicocche

Lugana doc **L'Artigianale** 2018 € 29
El Citera
*100% Turbiana (Trebiano di Lugana) da agricoltura biologica
Vigneto del 1971; macerazione 24 ore previa diraspatura del grappolo,
svinatura del solo mosto fiore, fermentazione spontanea e affinamento
di 5 mesi su feccia e lieviti fini. Invecchiamento di 41 mesi in botti di
cemento e 3 mesi di affinamento in bottiglia
Note fresche di mela e persistente mineralità*

Soave Superiore classico docg **Monte Di Fice** € 21
I Stefanini
*100% Garganega
Aroma fruttato e nota di albicocca-pesca con sentori floreali di
sambuco e biancospino
Armonico, avvolgente e persistente*

Pinot Bianco **Weissburgunder 511** € 25
Südtirol Alto Adige doc
Von Blumen
*Delicato, persistente, con sentori di mela, gelsomino e frutti tropicali
Complesso, elegante ed equilibrato*

Sauvignon 505 Alto Adige-Südtirol doc/dop € 25
Von Blumen
*Profumo fresco con sentori di ortica, peperone, foglia di pomodoro e
anice
Sapore ricco, intenso, persistente*

Gewürztraminer 502 Alto Adige-Südtirol doc/dop € 27
Von Blumen
*Intenso ed aromatico, sentori di lytchi, rosa, fiori di acacia e zafferano
Fresco e sapido, equilibrato, aromatico*

Pinot Grigio **Rivoli** Terradeiforti doc 2017 € 32
Roeno
*20% in tonneaux di rovere francese; 10 mesi in acciaio e 4 in bottiglia
Fine e intenso, con sentori di scorza di limone, pera e pesca bianca
Morbido, fresco, sapido e persistente*

Pinot Grigio **Tera Alta** Valdadige doc

€ 20

Roeno

Profumo delicato e persistente con sentori di pera e frutta esotica

Elegante, equilibrato e persistente

Bianco igt **Repanda**

€ 29

Roeno

*100% Solaris vitigno **PIWI***

Profumo molto intenso e aromatico, fruttato, floreale e vegetale, con note di frutta a polpa gialla, frutta esotica e qualche ricordo di erbe aromatiche.

Fine e intenso, con prevalenza di note tropicali e balsamiche

ROSSI

Garda dop **Marzemino** 2020 € 18

La Meridiana

100% Marzemino

Al naso sentori di mora, prugna e tabacco

Al palato complesso e rotondo, con piacevoli tannini in chiusura

Groppello di Moniga **Beana** 2020 € 20

Monte Cicogna

Groppello gentile 90%, Barbera 10%

Matura in botti di rovere per un anno e si affina 3 mesi in bottiglia

Vinoso e fragrante con aromi che ricordano rose, ribes e lamponi

Asciutto con fondo salino e leggero finale di mandorla amara

Benaco Bresciano **Naturae Rebo** 2021- **VEGAN BIO** € 22

Cascina Belmonte

100% Rebo senza solfiti aggiunti e senza chiarifiche di origine animale

Naso fruttato, fresco e vagamente erbaceo

Gusto pulito, sapido, di una vinosità fragrante

Benaco Bresciano Rosso igt € 38

Fuochi nella notte di San Giovanni 2015 - **BIO**

Cascina Belmonte

Merlot, Marzemino, Rebo; acciaio e 12 mesi in barrique

Naso fruttato maturo di prugna dolce, caramello e frutti rossi sotto

spirito, nota speziata dolce di vaniglia e fresca di eucalipto

In bocca morbido, caldo e avvolgente

Riviera del Garda classico doc **Groppello** 2019 - **BIO** € 21

Cantrina

100% Groppello

Profumo intenso di frutta rossa selvatica, lievemente speziato

Fresco, sapido e di buona lunghezza

Ripasso Valpolicella Classico Superiore doc 2017 € 30

Cà dei Maghi

Corvina gentile, Corvinone, Rondinella, Molinara

48 mesi di maturazione in grande botte di Rovere

Profumo intenso, note di frutta rossa sotto spirito e spezie dolci

Ampio, equilibrato e persistente

Valpolicella Classico doc 2020

€ 20

Cà dei Maghi

Corvina gentile, Corvinone, Rondinella, Molinara

Profumo intenso con note di marasca, lamponi e fragoline di bosco

Equilibrato, fresco, sapido e asciutto con tipico retrogusto di ciliegia

Pinot nero **Blauburgunder 514** 2019

€ 29

Alto Adige-Südtirol doc/dop

Von Blumen

Frutti rossi, viole e spezie

Intenso, vibrante con note di sottobosco

Valdadige Terradeiforti doc **Enantio** 2018

€ 30

Roeno

Vitigno autoctono (lambrusco a foglia frastagliata)

Intenso, fruttato, speziato

Valdadige Terradeiforti doc **1865 Enantio Riserva** 2016

€ 45

Roeno

Vitigno autoctono (lambrusco a foglia frastagliata),

figlio di viti pre-fillossera

Profondo e articolato su note speziate accompagnate da sfumature di frutti di bosco, tabacco e liquirizia

Straordinariamente persistente ed equilibrato

ROSATI

RosaMara doc - Il vino di una notte

€ 24

Costaripa - Mattia Vezzola

*50% Gropello Gentile, 30% Marzemino, 10% Sangiovese, 10% Barbera
Da vigneti rivolti a lago – 40% del mosto 6 mesi in piccole botti di rovere
Sapido e persistente, con note di fiori di biancospino, amarena e
melograno*

Valtènesi Riviera del Garda classico doc

€ 22

A rose, is a rose, is a rose - BIO

Cantrina

100% Gropello

*Naso elegante, armonico, floreale delicato, nota minerale
Pulito, elegante, secco, con chiusura sapida*

BOLLE ROSA

Brut **Rosé**

€ 32

Mattia Vezzola - Costaripa

80% Chardonnay, 20% Pinot nero

Metodo classico dal 1973

Spuma bianca e perlage persistente con fini bollicine

Elegante, fresco e sapido con sentori di ribes nero

Oscillazioni

Cascina Belmonte

€ 24

Gropello, Barbera, Sangiovese e Marzemino

Frutti rossi e agrume rosa

Non filtrato, sui lieviti, senza zuccheri

BOLLICINE

Metodo classico Lugana doc **Lugana brut - BIO** € 24

Pasini San Giovanni

100% Turbiana

Morbido, fresca vena acida, frutto polposo

Metodo classico extra brut **Centopercanto - BIO** € 28

Pasini San Giovanni

100% Groppello vinificato in bianco

Elegante e armonico

Brut € 30

Mattia Vezzola - Costaripa

100% Chardonnay del lago di Garda e Iseo

Metodo classico dal 1973

Bollicine estremamente fini

Intenso, ampio e delicato di frutta fresca, fragrante di mela renetta, verde di salvia e miele

Blanc de Blancs **Anna Botti** € 25

Tenuta La Vigna

100% Chardonnay

Strutturato ed elegante con note di crosta di pane e fiori bianchi

Franciacorta docg Brut Millesimato **CruPerdu** € 37

Castello Bonomi

Nasce dalla cuvée di Chardonnay (70%) e Pinot Nero (30%).

Evolve e affina sui lieviti oltre 36 mesi. Fine perlage.

Palato morbido e avvolgente con note sapide e agrumate

Franciacorta docg Brut Millesimato **Satèn** € 38

Castello Bonomi

100% Chardonnay

Morbido, vellutato, setoso ed equilibrato

Valdobbiadene docg **Prosecco superiore BRUT** € 16

Il Borgo dei Vettor

100% Glera

Perlage fine e persistente, profumo di agrumi citrini e floreali.

Asciutto, fresco e sapido