

# MENU

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

L'APERITIVO DEL GELSO € 10  
Le nostre stuzzicherie calde e fredde

LIEVITATA 42 ORE  € 8  
Schiacciata di semola, pomodori datterino, stracciatella, emulsione di olio EVO e basilico

ANTIPASTO DI PESCE  € 13  
Carpaccio di coregone affumicato, luccio alla gardesana in olio cottura, involtino primavera\*\* di salmerino

ANTIPASTO DI CARNE  € 13  
Tartare di manzo battuta al coltello, nocciole tostate, gelato all'olio EVO

ANTIPASTO VEGETARIANO  € 13  
Uovo in camicia croccante, fonduta di Taleggio dop, tartufo nero d'Acqualagna

STAGIONATO PERTICA ALTA, FORMAGGELLA VALSABBIA  
con confettura di arance amare di Gargnano  € 10

COPPA NOSTRANA, PROSCIUTTO COTTO ALLA BRACE,   
GUANCIALINO DI MAIALE AL PEPE, con la nostra giardiniera € 12

FORMAGGIO D'ALPEGGIO ALLA GRIGLIA  € 9

\*Prodotto surgelato all'origine

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

COPERTO 2,50 €

## PRIMI

€ 12

Tutta la pasta\*\* è di nostra produzione.

Abbiamo sempre a disposizione almeno un formato di pasta privo di glutine e pasta secca per le varianti vegane, da richiedere al personale.

- Risotto carnaroli *Ferron*, costina di maiale disossata cotta a bassa temperatura, fagioli borlotti  *minimo per 2 persone*
- Caramelle di zucca, burro e salvia, lamelle di mandorle 
- Gnocchetti di polenta, funghi porcini\*, zafferano di Padenghe 
- Tagliatelle tutto tuorlo, burro di montagna, tartufo nero di Acqualagna 
- Bigoli di pasta fresca, agoni di lago, pomodori datterino, briciole di pane 
- Sedanini all'uovo, ragù d'anatra, carciofi croccanti

## TRIS DI PRIMI

€ 17

*minimo per 2 persone*

3 primi a vostra scelta uguali per tutto il tavolo

## SECONDI DI PESCE

€ 16

- Calamaro ripieno alla mediterranea, cime di rapa saltate
- Bertagnì [baccalà dissalato in pastella croccante], salsa yogurt al curry
- Tonno di carpa, insalatina di broccolo romanesco, pinoli, uvetta  
- Pescato del lago ai ferri con patate al forno  

\*Prodotto surgelato all'origine

\*\*Prodotti da noi e abbattuti al momento della produzione per mantenerne intatte le qualità organolettiche

COPERTO 2,50 €

## SECONDI DI CARNE

€ 16

- Tagliata di petto d'anatra, fichi disidratati, Porto rosso, patate al forno 
- Filetto di maialino, crosta di Grana Padano, funghi finferli\*\*, patate al forno
- Quaglietta disossata ripiena alla bresciana\*\*, cotta a bassa temperatura, il suo fondo al rosmarino, patate al forno
- Coniglio disossato ripieno di castagne ed erbe, patate al forno
- Fiorentina con patate al forno [circa 1kg]   € 4,50 l'etto

Il nostro HAMBURGER con patate al forno

€ 16

[pane\*\*, insalata, pomodoro, maionese, uovo, bacon, cipolle caramellate, formaggio]

Il nostro BURGER VEGANO\*\* con patate al forno

€ 15

[insalata, pomodoro, ketchup, cipolle caramellate]  

VERDURE ALLA GRIGLIA



€ 5

PATATE AL FORNO



€ 4

## SOLO PER I PIÙ PICCOLI

Pasta fresca al pomodoro o ragù

€ 7

Cotoletta\*\* o bistecca ai ferri con patate al forno

€ 9

\*Prodotto surgelato all'origine

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

# BAR

Acqua Surgiva da 75cl	€ 2,50
Aranciata San Pellegrino	€ 2,50
Coca-cola	€ 3,50
Thè & pesca Plose	€ 3
Thè & limone Plose	€ 3
Succo BioPlose albicocca	€ 3
Cedrata Tassoni	€ 3
Tonica Tassoni	€ 3
Pirlo o Spritz	€ 4
Gin Tonic	€ 7



VEGANO



NO LATTOSIO



NO GLUTINE



VEGETARIANO

COPERTO 2,50 €

## DOLCI

€ 6

Tutti di nostra produzione, gelato compreso!

- Crema caramellata alla liquerizia 
- Millefoglie scomposta
- Tiramisù croccante
- Crostata di zucca Delica 
- Muffin ai fichi
- La nostra sbrisolona con gelato allo zabaione
- La nostra sbrisolona con vendemmia tardiva Cristina € 9
- Centrifuga ghiacciata al pompelmo rosa   € 3



VEGANO



NO LATTOSIO



NO GLUTINE



VEGETARIANO

## VINI DA DESSERT



Piemonte doc Moscato **Montesanto**

Vigneti Brichet

€ 16

Vendemmia tardiva **Passvm**

Cobue

*Tuchì, vitigno storico di San Martino della Battaglia*

0,50L € 29

Vendemmia tardiva **Cristina**

Roeno

*Pinot grigio, Chardonnay,  
Traminer Aromatico, Sauvignon*

0,375L € 32

bicch. € 9

E DALLA LIMONAIA LA MALORA di GARGNANO...



**Limoncino**

Con infusione di bucce di limoni verdi

€5

**Arancino**

Con infusione di bucce di arance amare

€5

Giare Amaronè 41% vol. €5

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



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.*



Giare Chardonnay 45% vol. €5

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



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.*



Giare Gewürztraminer 41% vol. €5

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



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
Thè caldo	€ 2



## LIQUORI e DISTILLATI

Grappa morbida o secca Poli	€ 4
Grappa di Marzemino Tenuta La Vigna	€ 4
Grappa stravecchia "Le diciotto lune" Marzadro	€ 4,50
Distillato di pere o lamponi Poli	€ 4,50
Elisir camomilla Poli	€ 4,50
Liquori Tassoni	€ 3,50
Amaro Tassoni o Poli	€ 3,50
Amaro Zerotrenta	€ 4
Amarissimo Zerotrenta	€ 5
Rum Zacapa 23	€ 6,50
Gin Poli	€ 4,50
Single Malt Scotch Whisky Benromach 10 anni	€ 6,50
Single Malt Scotch Whisky torbato Connoisseurs choice	€ 6,50
Cognac François Peyrot	€ 4,50
Superalcolico da correzione	€ 3,50

## 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

Benaco Bresciano Riesling **Gioia** € 28  
Conti Thun  
*90% Riesling, 10% Incrocio Manzoni  
Fresco, fruttato, minerale ed equilibrato*

Sauvignon Blanc doc Alto Adige **Contessa Lene** € 38  
Conti Thun  
*100% Sauvignon Blanc  
Intenso e complesso con note fruttate di uva spina, pesca bianca,  
menta e salvia*

**Il Lugana** doc - **BIO** € 21  
Pasini San Giovanni  
*100% Turbiana  
Fiori bianchi, pesca  
Sapido, equilibrato*

Garda doc Riesling **Vasca 59** € 22  
Monte Cicogna  
*100% Riesling Renano  
Fruttato e ricco di sentori aromatici  
Morbido, ampio, rotondo e armonico nel finale*

Lugana da vigneto storico <b>S. Caterina</b> Monte Cicogna <i>Trebbiano di lugana da singolo vigneto storico di 35 anni di età</i> <i>Fruttato e complesso con spiccata mineralità</i> <i>Sapido, fresco, piacevolmente salino e vellutato</i>	€ 24
Benaco Bresciano Riesling igt <b>Firmamento - BIO</b> Cascina Belmonte <i>Agrumi, frutti tropicali, bouquet floreale</i> <i>Fresco e beverino</i>	€ 23
Benaco Bresciano Bianco igt <b>Serése - BIO</b> Cascina Belmonte <i>Manzoni bianco e Riesling</i> <i>Fruttato, floreale e minerale</i> <i>Dissetante freschezza e dolce morbidezza</i>	€ 22
Benaco Bresciano bianco igt <b>Cobèi 2015 - BIO</b> Cascina Belmonte <i>100% Chardonnay barricato</i> <i>Esotico con note di lievito</i> <i>Fresco e minerale</i>	€ 24
San Martino della battaglia doc <b>Monte Olivi</b> Cobue <i>Intenso con sentori di camomilla e fiori bianchi</i> <i>Fresco, fine, con piacevole finale di mandorla</i>	€ 20
Lugana doc <b>Monte Lupo</b> Cobue <i>100% Turbiana</i> <i>Fresco ed elegante con sentori di fiori bianchi, agrumi,</i> <i>pesche e albicocche</i>	€ 20
Lugana doc <b>L'Artigianale</b> El Citera <i>100% Turbiana (Trebbiano di Lugana)</i> <i>18 mesi in botti di cemento, 3 mesi di affinamento in bottiglia</i> <i>Note fresche di mela e persistente mineralità</i>	€ 28

<p>Capriano del colle doc <b>Torrazza</b>  Tenuta La Vigna  100% Trebbiano di Lugana  Strutturato, fine, fresco ed elegante</p>	€ 16
<p>Soave Superiore classico docg <b>Monte Di Fice</b> 2018  I Stefanini  100% Garganega  Aroma fruttato e nota di albicocca-pesca con sentori floreali di sambuco e biancospino  Armonico, avvolgente e persistente</p>	€ 21
<p>Pinot Bianco <b>Weissburgunder 511</b>  Südtirol Alto Adige doc  Von Blumen  Delicato, persistente, con sentori di mela, gelsomino e frutti tropicali  Complesso, elegante ed equilibrato</p>	€ 23
<p><b>Sauvignon 505</b> Alto Adige-Südtirol doc/dop  Von Blumen  Profumo fresco con sentori di ortica, peperone, foglia di pomodoro e anice  Sapore ricco, intenso, persistente</p>	€ 23
<p><b>Gewürztraminer 502</b> Alto Adige-Südtirol doc/dop  Von Blumen  Intenso ed aromatico, sentori di lytchi, rosa, fiori di acacia e zafferano  Fresco e sapido, equilibrato, aromatico</p>	€ 25
<p>Pinot Grigio <b>Rivoli</b> Terradeiforti doc 2016  Roeno  20% in tonneau 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</p>	€ 32
<p>Pinot Grigio <b>Tera Alta</b> Valdadige doc  Roeno  Profumo delicato e persistente con sentori di pera e frutta esotica  Elegante, equilibrato e persistente</p>	€ 19

## ROSSI

Riviera del Garda Classico doc Gropello di Moniga **Beana** € 17  
Monte Cicogna

*Gropello gentile 90%, Barbera 10%*

*Matura in botti di rovere per un anno e si affina 3 mesi in bottiglia  
Vinosa e fragrante con aromi che ricordano rose, ribes e lamponi  
Asciutto con fondo salino e leggero finale di mandorla amara*

Valtènesi doc **Maim** 2015 € 36

Costaripa - Mattia Vezzola

*Gropello Gentile*

*12 mesi in piccole botti di rovere e 10 mesi in bottiglia  
Equilibrato, vellutato e rotondo*

Benaco Bresciano Rosso igt € 39

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

Cascina Belmonte

*Merlot, Marzemino, Rebo*

*Prugna dolce, caramello e frutti rossi  
Barricato, caldo e avvolgente*

Benaco Bresciano Rebo igt **Singia** 2017 - **BIO** € 22

Cascina Belmonte

*100% Rebo Prodotto senza solfiti*

*Amarena, visciola e mirtillo*

*Fruttato, fresco e vagamente erbaceo*

Benaco Bresciano Rosso igt **Stramonia** 2015 - **BIO** € 23

Cascina Belmonte

*Merlot, Cabernet Sauvignon*

*Prugna, ciliegia, con nota dolce di vaniglia*

*Morbido, sapido, tannico, barricato*

Doc **Valtènesi** 2016 € 19

Cantrina

*100% Gropello*

*Profumo intenso di frutta rossa selvatica, lievemente speziato*

*Fresco, sapido e di buona lunghezza*

<b>Le tese</b>	€ 15
Az. Agricola Averoldi	
<i>Merlot e Rebo</i>	
<i>Rosso rubino; corposo e fruttato</i>	
Botticino doc <b>Colle degli Ulivi</b> 2017	€ 24
Noventa	
<i>40% Barbera, 30% Sangiovese, 20% Marzemino, 10% Schiava Gentile</i>	
<i>Fermentazione e affinamento in botti di cemento</i>	
<i>Fresco, elegante e fine</i>	
Botticino doc <b>Pià della tesa</b> 2017 - <b>BIO</b>	€ 33
Noventa	
<i>30% Barbera, 30% Sangiovese, 30% Marzemino, 10% Schiava Gentile</i>	
<i>18 mesi di affinamento in vecchie botti di rovere</i>	
<i>Fruttato, con note di spezie dolci, tabacco e fondo di cioccolato</i>	
<i>Strutturato, fine e persistente</i>	
Capriano del colle doc <b>Rubinera</b> 2016	€ 16
Tenuta La Vigna	
<i>Sangiovese, Marzemino e Merlot</i>	
<i>Fruttato, morbido ed intenso</i>	
Marzemino <b>Lamettino</b> 2018	€ 17
Tenuta La Vigna	
<i>Fresco, fruttato ed elegante</i>	
<b>Ripasso</b> Valpolicella Classico Superiore doc 2015	€ 28
Cà dei Maghi	
<i>Corvina gentile, Corvinone, Rondinella, Molinara</i>	
<i>48 mesi di maturazione in grande botte di Rovere</i>	
<i>Profumo intenso, note di frutta rossa sotto spirito e spezie dolci</i>	
<i>Ampio, equilibrato e persistente</i>	
<b>Valpolicella</b> Classico doc	€ 19
Cà dei Maghi	
<i>Corvina gentile, Corvinone, Rondinella, Molinara</i>	
<i>Profumo intenso con note di marasca, lamponi e fragoline di bosco</i>	
<i>Equilibrato, fresco, sapido e asciutto con tipico retrogusto di ciliegia</i>	

<p>Teroldego della Vallagarina igt <b>I dossi</b> 2017</p> <p>Roeno</p> <p><i>Maturazione in botti grandi di legno francese</i></p> <p><i>Intenso, fruttato, con sentore di frutta rossa e piccoli frutti neri</i></p>	€ 19
<p>Pinot nero <b>Blauburgunder 514</b> 2018</p> <p>Alto Adige-Südtirol doc/dop</p> <p>Von Blumen</p> <p><i>Frutti rossi, viole e spezie</i></p> <p><i>Intenso, vibrante con note di sottobosco</i></p>	€ 29
<p>Rosso della Vallagarina igt <b>Il vino del Fondatore</b> 2014</p> <p>Roeno</p> <p><i>Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot</i></p> <p><i>Frutti rossi speziato, minerale e ampio</i></p> <p><i>Persistente, tannico, fresco</i></p>	€ 29
<p>Valdadige Terradeiforti doc <b>Enantio</b> 2015</p> <p>Roeno</p> <p><i>Vitigno autoctono (lambrusco a foglia frastagliata)</i></p> <p><i>Intenso, fruttato, speziato</i></p>	€ 28

## ROSATI

Valtènesi doc **Rosagreen - BIO** € 22

Pasini San Giovanni

*100% Gropello autoctono*

*Rosa e ribes*

*Delicato e sapido*

**RosaMara** doc - Il vino di una notte € 23

Costaripa - Mattia Vezzola

*50% Gropello Gentile, 30% Marzemino, 10% Sangiovese, 10% Barbera*

*Da vigneti rivolti a lago - 6 mesi in botte di rovere*

*Sapido e persistente, con note di fiori di biancospino, amarena e melograno*

Valtenesi **Molmenti** doc 2015 € 36

Costaripa - Mattia Vezzola

*65% Gropello gentile, 20% Marzemino, 10% Sangiovese, 10% Barbera*

*24 mesi in tonneaux di rovere bianco, oltre 2 anni di affinamento in bottiglia*

*Ampio profumo di fiori bianchi dolci e piccoli frutti rossi*

*Fresco, sapido e persistente*

Valtènesi charetto doc **Costellazioni - BIO** € 22

Cascina Belmonte

*Gropello, Barbera, Sangiovese e Marzemino*

*Agrumi, accenni di pesca, albicocca e toni floreali*

*Fresco, pieno ed equilibrato*

**L'Aura** Ronchi di Brescia igt € 22

Noventa

*100% Schiava Gentile*

*Fresco, sapido e minerale*

## BOLLICINE

**Lugana brut** spumante metodo classico Lugana doc € 23

Az. Agricola Pasini San Giovanni

*100% Turbiana*

*Pera, agrumi, frutta secca*

*Morbido, fresco ed equilibrato*

Spumante extra dry **Rosè** € 19

Monte Cicogna

*50% Barbera, 50% Sangiovese*

*Vino spumante semi secco a lenta fermentazione in autoclave*

*Bouquet fruttato e floreale*

*Morbido e fresco con gradevoli sentori di piccoli frutti e pasticceria fine.*

**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*

**Crémant** € 30

Mattia Vezzola - Costaripa

*100% Chardonnay del lago di Garda rivolti al sorgere del sole*

*Metodo classico dal 1973*

*Bollicine estremamente fini, armoniose e croccanti*

*Spuma leggera con sentori di frutta ben matura*

**Nuova vigna**

Averoldi

€ 15

*Pinot nero vinificato in bianco*

*Rosato leggermente frizzante*

*Profumo intenso e fruttato*

Millesimato dosaggio zero **Albis** € 30

Cobue

*100% Groppello*

*Vinificato in bianco e spumantizzato con metodo classico*

*24 mesi sui lieviti, 6 mesi di affinamento in bottiglia*

*Grintoso, elegante e persistente*

- Blanc de Blancs **Anna Botti** € 22  
Tenuta La Vigna  
100% Chardonnay  
*Strutturato ed elegante con note di crosta di pane e fiori bianchi*
- Franciacorta docg Brut Millesimato **CruPerdu** € 36  
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 **Satèn** € 37  
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*
- Valdobbiadene docg **Prosecco superiore EXTRA DRY** € 16  
Il Borgo dei Vettor  
100% Glera  
*Perlage fine e persistente, sentori di mela e glicine  
Fresco e vellutato  
Armonioso, morbido, leggermente aromatico*
- Lambrusco Grasparossa** di Castelvetro dop secco € 14  
Bruno Zanasi  
*Spuma e perlage fine e persistente  
Boccioli di rosa, frutti di bosco e ciliegia*

# CARTA DELLE BIRRE

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



## Pilsner **PILS<sup>2</sup>**

AROMA: cereali, fiori, erbe e spezie  
GUSTO: miele e cereali, fiori ed erbe  
GRADO ALCOLICO: 5.2%

33 cl € 6  
75 cl € 11.50



## Helles **CUORI DI PANE**

Senza glutine 

AROMA: miele, crosta di pane, cereali, sentori fruttati ed erbacei  
GUSTO: crosta di pane, miele e cereali  
GRADO ALCOLICO: 5%

33 cl € 6



## Blanche **SIDE-B**

AROMA: frutta con note di agrumi e spezie  
con accento di vaniglia  
GUSTO: cereali (grano), miele, frutta (agrumi) e spezie  
GRADO ALCOLICO: 5%

33 cl € 6  
75 cl € 11.50



## Oatmeal Stout **AMBRANERA**

AROMA: cioccolato, caffè e caffelatte  
GUSTO: tostato, caramello, caffè, cacao e liquirizia  
GRADO ALCOLICO: 5.2%

33 cl € 6.50

# CARTA DELLE BIRRE

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



Pacific Ipa **AUSTRALE**

33 cl € 6.50

AROMA: frutta tropicale a bacca rossa, resina (aghi di pino) ed erbe

GUSTO: frutta con note di agrumi, spezie e caramello leggero

GRADO ALCOLICO: 5.8%



Traditional Bock **REDVOLUTION**

33 cl € 6.50

AROMA: malto, mou, frutta secca

75 cl € 12.50

GUSTO: malto e caramello con accenti di caffè

GRADO ALCOLICO: 6.7%



Helles **B5**

50 cl € 7

AROMA: miele, fiori ed erbe

GUSTO: cereali e miele

GRADO ALCOLICO: 5%



Red Ale **RED&GO**

50 cl € 7.50

AROMA: frutta secca, fiori ed erbe

GUSTO: malto e cereali, erbe e spezie

GRADO ALCOLICO: 5.5%