

Carta

I

Lumache di bosco, crema di patate Parmentine,
chips di storo e clorofilla di borragine | 18 €

Tempura di pescato del lago d'Iseo,
maionese lime e zenzero | 18 €

Degustazione di Storione fresco e affumicato
con caviale tradition royal da 10g (Calvisius) | 26 €

Sashimi di trota salmonata, katzobushi, mandorle tostate,
teriyaki e olio del sebino | 19 €

Sardina di montisola, salsa verde,
polenta morbida e croccante | 18 €

Provami !

Caldo freddo di siluro mantecato e polenta | 18 €

II

Roccia di lago. Pacchero, san marzano,
pescato del lago d'Iseo e salsa di prezzemolo | 19 €

Risotto delle Valli bresciane: carnaroli classico, mandorle amare,
formagella della Val Camonica e bagoss della Val Sabbia | 18 €

Spaghetto "Tino" ai 3 pomodori
(marinda, petrilli, sammarzano) burro nocciola,
parmigiano reggiano "Vacche Rosse" e peperoncino | 19 €

Fettuccine "Alfredo".
Burro, parmigiano reggiano e tartufo nero estivo | 20 €

Tortello, burro nocciola, salvia disidratata | 19 €

III

Anguilla affumicata e scottata,
guacamole, salsa di soya | 22 €

Salmerino, kataifi, mandorle e patata al latte
di mandorle e scorza di limone | 22 €

Piccione intero in 3 cotture, crocchette di interiora,
fava tonca e fondo bruno | 26 €

Filetto di cervo, salsa bordolese,
polenta concia, spinacio e salsa verde | 25 €

Dolce di giornata | 7 €

Coperto (servizio, grissini artigianali, pane, entrée) | 4 €

Degustazione

K O I N É

L A G O & T E R R A

- Per l'intero tavolo -

Amuse-bouche

Carota brasata, purea di carote, gel di agrumi,
germogli e fondo vegetale

Cappuccino di gamberi di fiume e tartufo nero

Risagrume (carnaroli classico, gel di limone, limone bruciato
e candito, lime nero essicato)

Pastasciutta, cipolla affumicata, lavarello e pino mugo

Provami !

Caldo freddo di siluro mantecato e polenta

Filetto dell'ebreo (ricavato dall'aletta di spalla del bovino)
fondo bruno e salvia verde bresciana

Torta di rose con zabaione a freddo

70 € | Coperto incluso



I M P R E V E D I B I L E

Un menù alla cieca di quattro portate a scelta della Cucina
in base alla varietà della giornata e alla nostra fantasia.
Un menù in libertà per comprendere
l'idea di Cucina e accoglienza dell' Osteria.

50 € | Coperto incluso

L ' O S T E R I A

- Piatti tradizionali legati alla nostra anima da Osteria,
ideali in condivisione -

Selezione di salumi e formaggi sulla "Via delle Sorelle" | 20 €

Ruota del latte. Selezione di formaggi bresciani e bergamaschi
con miele artigianale di castagno | 18 €

Cervella di vitello panate, maionese all'aglio e salsa verde | 18 € | 1 7 9 12

Uova al cereghin in tegame con spinacio
ripassato e formai del Mut | 16 €

Bertagnino di siluro del lago d'Iseo
con maionese e salsa verde | 18 €

Pacchero monograno, ragù d'anatra e fonduta | 18 €

Costata disossata di Limousine allevata in Italia
con patate al forno, salsa verde
e maionese all'aglio orsino | 350 g | 26 €



B U S I N E S S L U N C H

Disponibile a pranzo nei giorni feriali,
comprende due portate scelte dalla Cucina,
un calice di vino, acqua, caffè.

22 € | Coperto incluso



I piatti dei menù degustazione possono essere
scelti al prezzo fisso di 20 €