

# Menu

## Antipasti

Tagliere Rustico di Affettati e Formaggi Nostrani delle Nostre 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. 30 Mesi, Silter e Bagòss consigliato per 2 persone

G !

Tartare di Chianina con Tuorlo d'Uovo in Frittura al Sesamo e Radicchio Tardivo Grigliato e Marinato € 16

L !

Frittura di Verdure Miste con Porcini € 13

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

!

Cocottina di Polenta con Formaggella di Collio e Pancetta Nostrana Croccante € 12

G !

## Primi Piatti

Mezzelune di Pasta Fresca Fatta in Casa con Guancialino Brasato Cotto a Bassa Temperatura, Melanzana e Formaggella di Collio condita con Panna Nostrana delle Nostre Malghe e Sfiziose Verdurine in Brunoise € 13

Risotto Giallo Vialone Nano con Ragù Leggero di Cervo Profumato al Timo Limonato € 13

G !

Gran Fusillone Condito con Ragù di Scottona e Funghi Chiodini Freschi € 13

L !

Gnocchi di Polenta con Fonduta di Nostrano D.O.P. e Pancetta Croccante € 12

!

Ravioli Fatti in Casa con Bagòss, Salsiccia, Ricotta e Radicchio Rosso conditi con Scaglie di Bagòss € 12

## Secondi Piatti

Filetto di Scottona Grigliato à la Maître d'Hôtel con Zucchina Ripiena in Frittura con Semi di Papavero € 23

G

Costoletta di Cinghiale alla Griglia all'Olio EVO Profumato alle Erbe di Montagna con Crespella Ripiena di Patate € 16

G !

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

G L

Formaggio alla Piastra con Polenta di Storo e Funghi Porcini € 13

G V !

Manzo all'Olio con Polenta di Storo € 16

G L



BONARDI

## Contorni

Verdure Cotte

**G L V N**

€ 5

Insalata Fresca di Stagione

**G L V N**

€ 4

Funghi Porcini Trifolati

**G L V N**

€ 7

Patate al Forno Insaporite al Rosmarino

**G L V N**

€ 5

Patatine Rustiche Fritte

**L V N !**

€ 5

## Menu Bambini

Pasta al Pomodoro o in Bianco con Patatine Fritte o Patate al Forno

**L V N !**

€ 8

Cotoletta di Pollo o Petto di Pollo con Patatine Fritte o Patate al Forno

**L !**

€ 10

## Dessert

Cannolo Siciliano con Ricotta di Malga Mista e Pistacchio in Salsa d'Arancio

**V**

€ 6

Torta Frangipane alle Mele con Salsa alla Vaniglia

**V**

€ 6

Sacher Torte della Tradizione Accompagnata da Panna Montata Fatta in Casa

**G V**

€ 5

Moderna Cheesecake alle Ciliegie

**G V**

€ 6

Mousse al Cioccolato Bianco con Gelée di Lamponi

**G V**

€ 5

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!