

## Dalla Nostra Cucina...

Ogni nostra ricetta ed ogni piatto sono frutto di un'idea pensata e sviluppata per offrire un'esperienza di gusto, rivisitando specialità e ricette tipiche della Nostro Territorio senza dimenticare i sapori di un tempo e la Tradizione.

Un'idea di cucina "Semplice e Genuina" in cui è fondamentale la ricerca delle materie prime, la loro provenienza e la loro qualità nel rispetto della freschezza e della stagionalità, nell'utilizzo di ingredienti derivanti da colture e allevamenti naturali.

Grande presenza del pesce di Lago: Agoni o Sardine di Lago, Luccio, Coregoni o Lavarelli, Pesce Persico, Tinche, Anguille, Salmerini e Gamberi di Fiume, promuovendo il pescato fresco di giornata dei Nostri Pescatori.

Sulle Nostre tavole trovate solo ed esclusivamente Olio Extra vergine d'Oliva del Sebino e/o DOP dei Laghi Lombardi "Sebino": Olio molto Dolce e con la più bassa acidità a livello Italiano.



Questo logo all'interno del menù indica l'utilizzo nella preparazione del piatto di un prodotto del Presidio Slow Food.

I Presidi Slow Food sono comunità di piccoli produttori che preservano prodotti tradizionali, sapori antichi e territori da tutelare.

[www.fondazione Slow Food.it](http://www.fondazione Slow Food.it)

coperto € 3

 = Gluten Free / Senza Glutine







In questo locale secondo la disponibilità o la stagionalità del mercato si potrebbero utilizzare degli alimenti surgelati.

La lista degli allergeni è ravvisabile presso la cassa secondo quanto stabilito dal Reg. CE 1169/2011


Trattoria del Muliner 1964    Asporto    tel.0309829206

Seguiteci o Taggateci # @: Facebook Instagram





### Antipasti:

Gran Misto del Lago	€ 15
 Insalata di Luccio con Olio del Sebino Dop	€ 13
 Insalata di Tinca del lago d'Iseo con Cipolla Rossa piatto dedicato allo Chef Vittorio Fusari	€ 13
Insalata di Gamberi d'acqua dolce e verdure	€ 13
 Tartare di Trota affumicata con Melograno	€ 13
 Sardina essiccata del Lago D'Iseo 	€ 18
Sant'Illario 36 Mesi con Gnocco Fritto	€ 15
 Degustazioni Formaggi selezionati	€ 14

### Primi Piatti:

Zuppa del Pescato del giorno al pomodoro e Verdure	€ 16
 Vellutata di Zucca con Gamberi e Patate Viola	€ 14
Tagliatelle con Ragù Bianco di Pesce Persico	€ 12
Ravioli di Malga con Funghi Porcini	€ 12
Sedanini con Ragù di Coniglio e Guanciaie	€ 12

### Secondi Piatti:

Tinca al forno con Polenta macinata a pietra De.Co.	€ 19
Anguilla gratinata con Polenta macinata a Pietra	€ 19
 Filetti di Salmerino alla Griglia	€ 14
 Rotolo di Salmerino con Purea di Patate	€ 16
Filetti di Persico dorati o al Limone	€ 16
Gamberi Fritti con julienne di verdure	€ 16
 Tagliata di Manzo Italiano agli aromi	€ 22
 Manzo all'Olio di Rovato con Polenta	€ 22

### Contorno:

 Patate saltate	€ 5
 verdure alla griglia	€ 5
Fiori di Zucca in Pastella	€ 5