













Antipasti:

Gran Misto del Lago	€ 15
 Insalata di Luccio con Olio del Sebino Dop	€ 13
Insalata di Gamberi d'acqua dolce e verdure	€ 13
 Tartare di Trota affumicata con Melograno	€ 13
 Sardine essiccate del Lago D'Iseo 	€ 18
 Antipasto Contadino	€ 15
Sant' Ilario 36 Mesi con Gnocco Fritto	€ 15
 Degustazioni Formaggi selezionati	€ 15



Primi Piatti:

Zuppa del Pescato del giorno al pomodoro e Verdure	€ 16
Tagliatelle con Ragù Bianco di Pesce Persico	€ 12
Spaghettoni con Sardine essiccate 	€ 15
Ravioli di Malga con Funghi Porcini	€ 12
Rigatoni con Ragù di Coniglio e Guanciale	€ 12

Secondi Piatti:

Tinca al forno con Polenta macinata a pietra De.Co	€ 19
Anguilla gratinata con Polenta macinata a Pietra	€ 19
 Pescato del giorno alla Griglia	€ 16
 Filetti di Salmerino alla Griglia	€ 16
 Rotolo di Salmerino con Purea di Patate	€ 19
Filetti di Persico dorati o al Franciacorta	€ 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

Dalla Nostra Cucina...

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

Un'idea di cucina "Semplice e Genuina" in cui e' fondamentale la ricerca delle materie prime, la loro provenienza e la loro qualita' nel rispetto della freschezza e della stagionalita', 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.



= Quasi tutta la Nostra Cucina e' trattata con latte e derivati senza lattosio.

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 acidita' a livello Italiano.



Presidi Slow Food = 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 comunita' di piccoli produttori che preservano prodotti tradizionali, sapori antichi e territori da tutelare.

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.

