

### Antipasti – Starters

Degustazione di salumi e formaggi nostrani  
focaccia rustica, miele e le marmellate artigianali della nostra dispensa

*Selection of cold cuts and local cheese  
with homemade focaccia, marmalade and honey*

(7)  
€ 15,00

Insalata di, piovra, calamari e gamberi su crema tiepida di sedano bianco, gocce di rapa  
rossa e citronette ai lamponi

*Octopus, squids and prawns salad on warm cream of white celery, beet droplets and  
raspberries citronette*

(4.9)  
€ 15,00

Noce di capasanta dorata su passatine di ceci neri e l'olio extravergine di Monte Isola  
*Knob of browned-off scallops on black chick peas puree with Monte Isola olive oil*

(4)  
€15,00

### Accostamento di sapori del Sebino

Sarda essiccata su polenta, alborelle in carpione, trota marinata su letto di finocchio

*Tasting of Sebino flavours  
Dried Sardine on polenta, pickled bleaks, marinated trout on fennel salad*

(4)  
€16,00

Tonno in Tataki alle erbe aromatiche,  
verdure ghiaccio e la mousse di scampi

*Tataki tuna with aromatic herbs, iced vegetables and mousse of scampi*

€15,00  
(4)

### Primi piatti - First courses

Lasagnetta di pasta fresca con i piccoli pesci del nostro lago

*Lasagnetta of fresh pasta with little fishes from our lake*

€12,00

(1-4-7)

Riso Carnaroli mantecato con la formagella Tremosine  
e verdura spadellate di stagione (min 2 persone)

*Carnaroli with Tremosine cheese and sautéed vegetables of the season*

(7)

€12,00

Casoncelli di Barbariga al burro versato, salvia, Grana Padano

*Homemade Casoncelli with butter, sage and Grana Padano*

(7-9)

€12,00

Linguina di Gragnano con sarde secche del nostro lago, scumble di pane al  
peperoncino e uva sultanina

*Gragnano flat spaghetti with dried sardines, scumble of spicy bread and raisins*

(1-4-7)

€12,00

Calamarata di Gragnano con i pesci dell'Adriatico

*Gragnano Calamarata with Adriatic Sea fishes*

(1-4-7-9)

€12,00

Maccheroncini di pasta fresca con ragù bianco di coniglio e olive taggiasche

*Maccheroncini of fresh pasta with white rabbit ragout and olives*

(1-7)

€12,00

## Secondi piatti - Main courses

Sella di maialino cotta a bassa temperatura demi-glacé al miele  
e la purea di mele Renette

*Slow cooked saddle pig, honey demi-glacé and Renette apples puree*

(7-9)

€ 18,00

Guancia di vitello brasata al Curtefranca rosso su polenta di mais

*Braised veal cheek with red Curtefranca on corn polenta*

(7,9)

€18,00

Millefoglie di coregone in crosta di frutta secca su morbido di patate  
e asparagi verdi scottati

*White fish Millefeuille in dried fruit crust*

*on potatoes cream and green sautéed asparagus*

(4-7-8)

€18,00

Sformatino di verdure bio, scamorza affumicata su spuma di bufala

*Baked biological vegetables, smoked scamorza on mousse of buffalo mozzarella*

(7)

€16,00

Sarde fresche del nostro lago alla griglia con polenta abbrustolita e salsa di prezzemolo

*Grilled fresh sardines of Iseo lake with polenta and parsley sauce*

(7)

€16,00

## Dessert

Tiramisù della tradizione

*Traditional tiramisù*

(1-3-7)

€ 7,00

Flan al cioccolato con la composta di frutti di bosco (8min di cottura)

*Chocolate flan with wild berries sauce (8 minutes of cooking)*

(1-7)

€7,00

Torta paradiso rotta con la spuma di zabaione caldo

*Paradise cake with mousse of hot eggnog*

(1-3-7)

€7,00

Crostata soffice con la crema di limone bruciata

*Soft tart with burnt lemon cream*

€7,00

(1-3-7)

Composizione di frutta fresca di stagione con granita di ananas

*Fresh fruit in season with pineapple snow-cone*

€7,00

*List of ingredients causing allergies or intolerances in accordance with Extract from the ATTACHMENT II of  
REG CE 1169/2011 – Note of the Health Ministry n. 3674 of 06/02/2015*

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.

*Cereals containing gluten : wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybrid strains).*

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

*Crosthaceans for examples prawns, crabs, lobster, crayfish and derivatives.*

3. Uova e prodotti a base di uova.

*Eggs and foods containing eggs.*

4. Pesce e prodotti a base di pesce.

*Fish and foods containing fish.*

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

*Peanuts and foods containing peanuts.*

6. Soia e prodotti a base di soia.

*Soybeans and foods containing soybeans.*

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).

*Milk and foods containing milk.*

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti.

*Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, peacan nuts, Brazilian dewl nuts, pistachios, Queensland nuts) and derivatives.*

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

*Celery (including celeriac) and foods containing celery.*

10. Senape e prodotti a base di senape.

*Mustard and foods containing mustard.*

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

*Sesame seeds and foods containing sesame seeds.*

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l in termini di SO<sub>2</sub>.

*Sulphur dioxide/sulphites (where added and at a level above 10 mg/kg or 10 mg/l in the finished product - as per SO<sub>2</sub> measurement).*

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

*Lupin and foods containing lupin.*

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

*Molluscs and foods containing molluscs.*

**Tutte le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie e intolleranze nelle nostre preparazioni sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.** Gli ingredienti utilizzati presso la nostra attività sono naturali e genuini e scelti secondo la nostra esperienza e per dare la massima qualità e bontà al nostro prodotto.

In mancanza di prodotti freschi sul mercato ricorriamo a prodotti surgelati.