

ANTIPASTI

SALUMI

Salame Bresciano, prosciutto crudo di Parma, coppa piacentina, porchetta toscana, mortadella al pistacchio, grissino di sfoglia e giardiniera | 12 €

POLENTE DEL BADINO

polentine di Storo guarnite con fonduta di formaggi, funghi trifolati e salsa di brasato al vino rosso | 11 €

BURRATINA

su gazpacho, alici del Mar Cantabrico, crostini rustici, gocce di salsa al basilico | 12 €

ANGUS

Carpaccio di Angus affumicato servito su rucola condita al balsamico e scaglie di formaggio Maniva | 11 €

PRIMI PIATTI

PAPPARDELLE

Pasta fresca all'uovo condita con ragù di cinghiale | 12 €

RISOTTO BADÌ

Riso Carnaroli sfumato al Franciacorta e mantecato ai quattro formaggi | 12 €

CASONCELLI BRESCIANI

con ripieno classico bresciano al burro e salvia | 12 €

CASONCELLI ALLO SPIEDO

farciti di carne cotta allo spiedo conditi con burro e salvia | 12 €

CASARECCE

Pasta artigianale fatta con farine di Storo condita con funghi porcini trifolati, pestöm saltato al rosmarino e formaggio Bagoss | 13 €

GNOCCHETTI

Gnocchetti di patate viola con crema di gorgonzola e crumble di noci | 11 €

Coperto 2 €

SECONDI PIATTI

TAGLIATA DI MANZO

Scottona Mazury alla griglia laccata alla soia e miele con verdure saltate allo zenzero | 16 €

FIorentina CLASSICA

Fiorentina di Limousine cotta alla griglia condita con olio extravergine di oliva e sale grosso (1,3 - 1,5 kg) | 5 €/hg

L'AFFUMICATA

Fiorentina di Angus marinata alle erbe aromatiche, affumicata a freddo e cotta alla griglia, condita con olio extravergine di oliva e sale grosso (1,1 - 1,3 kg) | 5,5 €/hg

TOMAHAWK

Costata di Scottona Mazury con osso lungo condita con olio extravergine di oliva e sale grosso (1 kg) | 5 €/hg

TRAVAGLIATINA

Fiorentina di Cavallo cotta alla griglia condita con salsa verde e sale grosso (1,2 kg) | 4,5 €/hg

STRACCETTI DI CAVALLO

Straccetti di scamone di cavallo spadellati con friarielli, pomodori secchi e salsa alle erbe aromatiche | 14 €

GUANCETTA

Guancetta di manzo brasata al vino rosso con polenta di Storo | 15 €

MANZO ALL'OLIO

Cappello del prete cucinato alla rovatese con polenta di Storo | 14 €

BACCALA'

Merluzzo mantecato con olive taggiasche e patate su polenta di Storo | 13 €

CONTORNI

PATATE AL FORNO

patate con buccia arrostita | 4 €

NOSTRA GIARDINIERA

Carote, sedano, peperoni, zucchine, cavolfiore, fagiolini in agrodolce | 4 €

VERDURE SALTATE

Carote, peperoni e zucchine cotte in padella aromatizzate allo zenzero | 4 €