

ANTIPASTI

ANTIPASTO DEL BADI'

Salame bresciano, prosciutto crudo di Parma, coppa piacentina, mortadella al pistacchio, formaggio nostrana Camuna, polentina con funghi trifolati, crostini con Angus affumicato scaglie di grana e balsamico e giardiniera | 20 €

POLENTE DEL BADINO

Tris di polentine di farina integrale Camuna, guarnite con fonduta di formaggi, funghi trifolati e brasato | 13 €

ANGUS AFFUMICATO

Crostini rustici tostati con crema alle erbe aromatiche, carpaccio di Angus affumicato, scaglie di Parmigiano e gocce di glassa al balsamico | 13 €

FORMAGGIO ALLA GRIGLIA

Formaggio "Quadrel" Val di Scalve, cotto alla griglia servito con polenta e funghi trifolati | 12 €

PRIMI PIATTI

RISOTTO BADI'

Riso Carnaroli mantecato con la nostra speciale riduzione al Franciacorta Brut | 13 €

CASONCELLI ALLA BRESCIANA

Casoncelli al ripieno tradizionale di pane aromatico e grana con burro e salvia | 12 €

FUSILLONI

Pasta artigianale fresca condita con funghi porcini trifolati, guanciale croccante, fonduta di formaggio allo zafferano | 13 €

GNOCCHETTI

Gnocchetti alla barbabietola mantecati con crema di formaggio Gorgonzola e paté di noci | 12 €

PAPPARDELLE

Pasta fresca artigianale condita con salmi di cinghiale | 13 €

SECONDI PIATTI

TAGLIATA

Scottona Mazury cotta alla griglia laccata alla soia e miele con verdure alla julienne (peperoni, carote, zucchine) saltate | 18 €

FIORENTINA CLASSICA

Fiorentina di Limousine cotta alla griglia condita con olio extravergine di oliva aromatizzato alle erbe aromatiche e sale Maldon (da 1,3 kg - a 1,5 kg) | 6 €/hg

L'AFFUMICATA

Fiorentina di Angus affumicata al legno di melo e spezie, cotta alla griglia condita con olio extravergine di oliva e sale Maldon (1,2 kg) | 6 €/hg

COSTATA

Carne di Scottona, cotta alla griglia condita con olio extravergine di oliva e sale Maldon (600 g) | 30 €

PATANEGRA

Abanico di Maialino Iberico arrostita alla griglia, servita con cavolo cappuccio viola marinato | 19 €

MANZO ALL'OLIO

Cappello del prete alla Rovatese ricetta classica, servito con polenta di farina integrale camuna | 15 €

TARTARE

160g di Tartare di Fassona condita con olio extravergine di oliva, sale e leggera salsa Worcester, servita con punta di senape e capperi | 18 €

CAVALLO

Tagliata di controfiletto di cavallo alla griglia servita con valeriana cipolle caramellate e salsa verde | 20 €

CONTORNI

PATATE RUSTICHE - Spicchi con buccia al forno | 4,5 €

VERDURE SALTATE - Carote, peperoni e zucchine | 4,5 €

GIARDINIERA DELLA CASA - Carote, peperoni, sedano, cavolfiore | 5 €