

Gli Antipasti

Antipasto di lago della casa Vittoria 13

Misto di assaggini di lago: **sardina** e **cavedano** essiccati al sole serviti su polenta abbrustolita; filetto di **sardina** e bocconcini di **salmerino** marinati con aceto di **vino**; **alborelle** in carpione; **trota** affumicata, **crostino** alla spuma di **trota** e **ricotta**; **frittatina** di lago.

Sardine di lago essiccate 10

Piatto tipico di Monte Isola realizzato con metodo tradizionale che prevede la salatura delle **sardine** per 48 ore, l'essiccazione direttamente al sole per circa 20 giorni invernali e la conservazione sott'olio per 3 mesi. Le sardine vengono servite scottate alla griglia accompagnate da polenta abbrustolita.

Marinati misti di lago 11

Misto di pesci di lago marinati con aceto di **vino**:
bocconcini di **trota** e **salmerino**, **alborelle** in carpione, filetti di **sardine**.

Salame di Monte Isola con giardiniera fatta in casa 12

Prodotto tipico di Monte Isola ottenuto da suini italiani la cui carne viene tagliata a pezzetti con il coltello anziché tritata nel tritacarne permettendo di ottenere un salame più magro. La carne viene poi miscelata con spezie, aglio e vino rosso naturale. L'affumicatura di una notte e la stagionatura di circa un mese gli conferiscono un gusto caratteristico, affumicato, dolce e speziato. Servito con giardiniera fatta in casa.

Antipasto vegetariano 12

Piatto 100% vegetale con melanzane, zucchine e peperoni grigliati; caponata di verdure; giardiniera fatta in casa; **bruschettina** ai pomodorini; olive e frutti di capperi.

I Primi

Tagliolini della casa al sugo di sarda di lago 9

Pasta fresca all'uovo con sugo di: **sardine** di lago, pomodoro, olive, capperi, poco peperoncino.

Ravioli alla trota con olio di Monte Isola 10

Pasta fresca all'uovo con ripieno di **trota**, **grana** e **ricotta**. Conditi con olio evo di Monte Isola e **trota** affumicata. Nella preparazione vengono utilizzati anche **sedano**, **soia** e **vino**.

Tagliolini coregone, pomodorini e zucchine 9

Pasta fresca all'uovo con bocconcini di **coregone** del nostro lago, pomodorini e zucchine.

Lasagne tradizionali al ragù di carne 9

Realizzate seguendo la ricetta tradizionale con **pasta** fresca all'uovo, ragù di carne fatto in casa cotto a fuoco lento, **besciamella**, **burro** e **parmigiano reggiano dop**.

Tortelli bresciani al formaggio bagòss 11

Pasta fresca all'uovo con ripieno di **formaggio bagòss** di Bagolino stagionato 36 mesi, **ricotta**, **grana padano** e **pangrattato**. Conditi con **burro** e salvia ed una spolverata di **bagòss**. Nella preparazione vengono utilizzati anche **sedano**, **soia** e **vino**.

Foglie d'ulivo alle verdure 8

Piatto 100% vegetale, formato di **pasta** fresca di **semola** dalla caratteristica forma della foglia d'ulivo condita con sugo di pomodori, zucchine, melanzane e peperoni.

Gli ingredienti in grassetto indicano la presenza di allergeni come da regolamento UE 1169/2011

I Secondi di Pesce

Involtini di coregone al forno	13
Filetti di coregone senza spine arrotolati con pangrattato , parmigiano reggiano dop , prezzemolo e un mix di spezie segreto, cotti al forno con olio e un po' di burro , serviti su un letto di polenta.	
Filetti di persico dorati	14
Piccoli filetti di persico senza spine impanati con pangrattato e uova . Cotti e dorati in padella con olio evo e un po' di burro e salvia .	
Coregone alla griglia	13
Filetto di coregone senza spine, grigliato ed insaporito con alloro, rosmarino, prezzemolo e aglio . Carne bianca, delicata e morbida.	
Salmerino alla griglia	14
Filetto di salmerino senza spine grigliato ed insaporito con alloro, rosmarino, prezzemolo e aglio . Carne bianca, delicata e soda.	
Trota salmonata alla griglia	13
Filetto di trota senza spine grigliato ed insaporito con alloro, rosmarino, prezzemolo e aglio . Carne rosata, delicata e soda.	
Grigliata mista di lago	16
I nostri migliori pesci alla griglia: filetti senza spine di coregone , salmerino , trota e sardina intera. Insaporiti con alloro, rosmarino, prezzemolo e aglio .	

I Secondi di Carne

Tagliata di angus alla rucola	16
Filetto di angus argentino cotto alla griglia e servito a fette con rucola, condito con olio, sale, prezzemolo .	
Entrecote di angus	16
Filetto di angus argentino cotto alla griglia condito con olio, sale, prezzemolo .	
Cotoletta alla milanese	10
Fesa di pollo italiano impanata con pangrattato e uova , cotta in padella con olio e un po' di burro e salvia .	

I Contorni

Insalata mista	5
Patatine fritte	5
Verdure alla griglia (melanzane, zucchine, peperoni, pomodori, trevisano)	7
Polenta fresca o alla griglia	4

...e per finire: i nostri Dolci

Tiramisù (fatto in casa!)	5
(savoardi, uova pastorizzate, mascarpone, panna, marsala, cacao, caffè, zucchero)	
Crostata alle mele (fatta in casa!)	5
(farina, uova, burro, mele, marmellata, limone, fecola di patate, zucchero)	
Torta al cioccolato e pere (fatta in casa!)	5
(farina, uova, burro, cioccolato fondente, pere, cacao, lievito, zucchero)	
Cheesecake alle fragole (fatta in casa!)	6
(base di biscotti, ricotta, fragole, panna, latte, miele, limone, zucchero)	
Semifreddo al torroncino	6
(farina, granelli di torrone, uova, latte, cacao, nocciole, miele, panna, cioccolato fondente, mascarpone, burro, liquore al rhum, soia, zucchero)	
Sorbetto al limone analcolico	4
(senza glutine, contiene latte)	
Sorbetto al limone con vodka Absolut	6
(senza glutine, contiene latte)	
Ananas fresco in barchetta	5
Coppa gelato mista	6
3 gusti a scelta tra: fragola, limone, panna, nocciola, cioccolato - (contengono latte)	

...da abbinare con

<i>Flute di Passito liquoroso di Pantelleria Pellegrino</i>	<i>Dop</i>	<i>12,5 cl</i>	<i>4</i>
<i>Flute di Franciacorta Brut</i>	<i>Docg</i>	<i>12,5 cl</i>	<i>5</i>
<i>Spumante Moscato dolce Incanti</i>	<i>Vsaq</i>	<i>75 cl</i>	<i>12</i>
<i>Spumante Brut Incanti</i>	<i>Vsaq</i>	<i>75 cl</i>	<i>12</i>
<i>Bracchetto d'Acqui Duchessa Lia</i>	<i>Docg</i>	<i>75 cl</i>	<i>16</i>
<i>Passito liquoroso di Pantelleria Pellegrino</i>	<i>Dop</i>	<i>50 cl</i>	<i>15</i>
<i>Moscato liquoroso di Pantelleria Pellegrino</i>	<i>Dop</i>	<i>50 cl</i>	<i>13</i>