

**PER IL PRANZO**

**CENA CON MENU' ALLA CARTA (dal lunedì al sabato dalle 19:30 alle 22:00)**

**PRANZO DI LAVORO AL BUFFET**  
BUSINESS LUNCH BUFFET

**DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ**  
**DALLE 12:00 ALLE 14:15**  
FROM MONDAY TO FRIDAY  
FROM 12:00 TO 14:15

**BUFFET DI VERDURE**  
VEGETABLE BUFFET

**1 PRIMO SU 3 A SCELTA**

1 FIRST COURSE TO CHOICE OF 3 COURSES

**1 SECONDO SU 3 A SCELTA**

1 SECOND COURSE TO CHOICE OF 3 COURSES

**DOLCE O FRUTTA**  
SWEETERS OR FRUIT

**ACQUA**  
WATER

**CAFFÈ**  
COFFEE

**TUTTO A €12,50**  
ALL FOR €12,50

**ANTIPASTI**  
STARTERS

Antipasto delle terre bresciane: salame nostrano, coppa, crudo, lardo, cubetto di polenta e robiola  
accompagnata da marmellatina e giardiniera dello chef  
*Traditional brescian starter: mixed cold cuts with polenta and robiola-cheese accompanied by the chef's marmalade and pickled vegetables* €14,50

Torre di caponata di verdure alternata con crostone di pane aromatizzato allo zenzero  
*Mix vegetable tower with flavoured ginger croutons* €13,00

Crudo di Parma stagionato 24 mesi con bufala DOP campana  
*Parma ham aged 24 months with DOP Campania buffalo mozzarella cheese* €14,50

Tartare di Fassona scomposta accompagnata dalle sue salse  
*Fassona-beef tartare not assembled accompanied by its sauces* €16,00

Tentacoli di piovra arrosto su letto di purè di patate viola e gemme di melograno  
*Roasted octopus tentacles on a bed of purple mashed potatoes and gems of pomegranate* €15,50

Salmone marinato a secco con spezie e pepe rosa con sorbetto allo Spritz Aperol  
*Dry marinated salmon with spices and pink pepper with Spritz Aperol sorbet* €16,00

**PRIMI**  
FIRST COURSE

Casoncelli della tradizione bresciana con grana padano, salvia e burro imbrunito  
*Casoncelli stuffed pasta of the Brescia tradition with grana padano cheese, sage and browned butter sauce* €14,00

Spaghetto alla chitarra con pomodorino pachino e bufala stracciata  
*Spaghetti with cherry tomatoes and buffalo mozzarella cheese* €13,00

Risotto dello chef  
*Risotto of the day* €13,00

Paccheri ripieni con ricotta e gamberoni reali del Pacifico su crema di rucola  
*Paccheri pasta stuffed with ricotta cheese and king prawns from the Pacific sea on rocket salad cream* €16,00

Tagliolini di pasta fresca al nero di seppia con vongole veraci e asparagi di mare (salicornia)  
*Tagliolini Fresh pasta with cuttlefish ink with clams and sea asparagus (salicornia)* €16,00

Zuppa del giorno  
*Soup of the day* €11,00

**SECONDI DI CARNE**  
SECOND COURSE OF MEAT

Manzo all'olio di Rovato con cupoletta di polenta taragna  
*Braised Beef in Rovato oil style cooked at low temperature with polenta taragna dome* €17,00

Braciola di maiale alla milanese con patatine fritte  
*Breaded pork chops Milan style with french fries* €17,00

Filetto di scottona al pepe verde con patate al forno  
*Scottona Beef-fillet with green pepper sauce and baked potatoes* €22,00

Tagliata di manzo alla griglia su letto di rucola con pomodorini pachino e scaglie di grana padano  
*Grilled sliced beef on a bed of rocket salad with pachino cherry tomatoes and flakes of grana padano* €18,00

Hamburger gourmet: con bacon, cipolla caramellata, pomodoro, insalata, salsa tartara e patatine fritte  
*Gourmet hamburger: with bacon, caramelized onion, tomato, salad, tartara sauce and french fries* €13,00

Burger vegano di quinoa alla griglia accompagnato da verdure grigliate e salsa Igea  
*Grilled quinoa vegan burger accompanied with grilled vegetables and Igea sauce* €14,00

**SECONDI DI CARNE BIANCA E PESCE**  
SECOND COURSE OF WHITE MEAT AND FISH

Petto di pollo alla griglia accompagnato da salsa Caesar e patate al forno  
*Grilled chicken breast accompanied by Caesar sauce and baked potatoes* €15,00

Filetto di branzino alla griglia con tortino di patate al vapore prezzemolate  
*Grilled sea bass fillet with parsley potato pie* €18,00

Filetto di tonno rosso del mediterraneo scottato con crosta di pistacchio di Bronte e gocce di salsa di soya su spinacino ripassato  
*Sea Mediterranean tunafish fillet roasted with Bronte pistachio crust and drops of soy sauce on sautéed baby spinach* €20,00

Medaglione di coda di rospo con capperi di Pantelleria pomodorino giallo pendulo del Vesuvio e olive Taggiasche con patate sbollentate  
*Monkfish medallion with Pantelleria capers pendulous yellow tomato from Vesuvius and Taggiasca olives with blanched potatoes* €19,00

**CONTORNI**  
SIDES

Patatine fritte / French fries €5,00  
Patate al forno / Baked potatoes €5,00  
Insalata mista / Mixed salad €5,00  
Insalata verde / Green salad €5,00  
Cupola di polenta / Dome of polenta €5,00  
Verdure alla griglia / Grilled vegetables €7,00  
Verdure al vapore / Steamed vegetables €6,00

**DOLCI**  
DESSERT

Bossolà Bresciano con crema allo zabalone  
*Bossolà donut from Brescia with zabaglione cream* €6,00

Tortino di cioccolato con cuore morbido e crema inglese  
*Chocolate pie with a soft heart and english cream* €7,00

Tiramisù classico  
*Classic Tiramisù* €6,00

Tortino di mela, uvetta e cannella con crema alla vaniglia  
*Apple, raisin and cinnamon cake with vanilla cream* €6,00

Panna cotta con vaniglia del Bourbon e salsa ai frutti di bosco  
*Cream pudding with Bourbon vanilla and wild berry sauce* €6,00

Sfera di semifreddo al cedro di Calabria  
*Sphere of parfait with Calabrian citron* €6,00

Sorbetto al limone  
*Lemon sorbet* €5,00

Tagliata di frutta fresca  
*Sliced fresh fruit* €7,00

Cheesecake con coulis di fragola  
*Strawberry Cheese cake* €6,00