

# Antipasti | Appetizers

## Antipasto Milago: Misto di Assaggi di Lago

### *Milago Appetizer: Mix of Lake Tastings*

Polpettine di Coregone; Trota Salmonata e Salmerino Affumicati; Alborelle in Carpione; Bocconcini di Coregone Marinati; Sardina e Scardola Essiccate al Sole con Polenta Abbrustolita

*Lavaret Croquettes; Smoked Trout and Char; Soused Bleaks; Marinated Lavaret; Sun-Dried Sardine and Rudd Fish with Grilled Polenta*

Allergeni: pesce, glutine, solfiti, sedano | Allergens: fish, gluten, sulfites, celery

14

## Sardine del Lago d'Iseo Essiccate al Sole con Polenta Abbrustolita

### *Lake Iseo Traditional Sun-Dried Sardine with Grilled Polenta*

Antico prodotto tipico di Monte Isola e Presidio Slow Food

*Ancient Monte Isola typical product and Slow Food Presidia*

Allergeni: pesce | Allergens: fish

11

## Salumi di Monte Isola con Giardiniera di Verdure

### *Monte Isola Cold Cuts with Pickled Vegetables*

Salame, Pancetta, Fiocchetto Prodotti dal "Salumificio Monte Isola" con la nostra Giardiniera

12

## Caprese all'Olio di Monte Isola con Pomodori Freschi e Soleggiati

### *Caprese Salad with Monte Isola Olive Oil and Fresh and Sun-Dried Tomatoes*

Allergeni: latticini | Allergens: dairy products

11

# Primi | Pasta

## Bigoli alle Sardine di Lago Essiccate al Sole con Pomodorini

### *Bigoli (Big Spaghetti) with Dried Lake Sardine and Cherry Tomatoes*

Allergeni: glutine, pesce, solfiti | Allergens: gluten, fish, sulfites

11

## Penne alla Trota, Pomodorini e Zucchine

### *Penne with trout, Tomatoes and Zucchini sauce*

Allergeni: glutine, pesce | Allergens: gluten, fish

10

## Ravioli Bresciani al Formaggio Bagòss e Porro

### *Typical Ravioli with Bagòss cheese and Butter and Sage Sauce*

Allergeni: glutine, latticini, uova | Allergens: gluten, dairy products, eggs

11

## Lasagne Tradizionali al Ragù di Carne

### *Traditional Lasagne with Bolognese Sauce*

Allergeni: glutine, latticini, uova, solfiti, sedano | Allergens: gluten, dairy products, eggs, sulfites, celery

11

## Tagliatelle di Farro al Sugo di Verdure

### *Tagliatelle with Vegetables Sauce*

Allergeni: glutine | Allergens: gluten

10

## Penne al Sugo di Pomodoro

### *Penne with Tomato Sauce*

Allergeni: glutine | Allergens: gluten

8

# Secondi | Main

## **Grigliata Mista di Lago**

### ***Mixed Grilled Lake Fish***

Tris di Filetti di Pesce Senza Spine alla Griglia: Coregone, Trota, Salmerino  
Three Different Grilled Fillets of Lake Fish: Lavaret, Trout, Char

Allergeni: pesce | Allergens: fish

18

## **Involtini di Coregone al Forno con Polenta**

### ***Baked Rolls of Lavaret with Polenta***

Allergeni: pesce, glutine, latticini | Allergens: fish, gluten, dairy products

14

## **Filetti di Pesce Persico Dorati**

### ***Breaded Fillets of Perch***

Allergeni: pesce, glutine, uova, latticini | Allergens: fish, gluten, eggs, dairy products

15

## **Tagliata di Manzo con Rucola e Scaglie di Grana** ***Grilled and Sliced Beef with Rocket and Grana Cheese***

Allergeni: latticini | Allergens: dairy products

17

## **Manzo all'Olio di Rovato con Polenta**

### ***Rovato "Beef in Oil" Typical Old Recipe with Polenta***

Allergeni: glutine, solfiti, sedano, pesce | Allergens: gluten, sulfites, celery, fish

15

## **Cotoletta di Pollo alla Milanese**

### ***Chicken Wiener Schnitzel Italian Style***

Allergeni: glutine, latticini, uova | Allergens: gluten, dairy products, eggs

12

## **Tagliere di Formaggi Bresciani con Composta di Fichi**

### ***Tasting of Local Cheeses with Fig Jam***

Casolet, Silter DOP, Maniva d'Alpeggio

Allergeni: latticini | Allergens: dairy products

12

# Contorni | Side

## **Insalata Mista | *Mixed Salad***

5

## **Chips di Patate Fritte | *Homemade Fried Potato Crisps***

5

## **Verdure Grigliate | *Grilled Vegetables***

7

## **Polenta Bresciana Fresca o Grigliata | *Local Polenta Fresh or Grilled***

4

*Pane e Coperto | Bread and Cover Charge* 2,5

Alcuni ingredienti dei nostri piatti potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi con abbattitore di temperatura per la corretta conservazione nel rispetto della normativa sanitaria.

*Some ingredients of our dishes could be frozen at the origin or bought fresh and frozen by us with a blast chiller for correct storage in compliance with health legislation.*

# MENÙ DEGUSTAZIONE

## TASTING MENU

(Disponibile solo per l'intero tavolo, bambini esclusi)

*(Available only for the whole table, kids excluded)*

### ANTIPASTO | STARTER

**Misto di assaggi di lago:** Polpettina di Coregone; Trota Salmonata Affumicata;  
Bocconcini di Coregone Marinati all'Aceto; Alborelle in Carpione;  
Filetto di Sardina di Lago Essiccata al Sole su Polenta Abbrustolita

**Mix of Lake Tastings:** *Lavaret Croquettes; Smoked Trout;  
Marinated Lavaret; Soused Bleaks;  
Sun-Dried Lake Sardine with Grilled Polenta*

### PRIMO | PASTA

Penne alla Trota, Pomodorini e Zucchine

*Penne with Trout, Cherry Tomatoes and Zucchini*

### SECONDO | MAIN

Involtini di Coregone al Forno con Polenta Bresciana  
(Filetti senza spine, arrotolati con pangrattato, Parmigiano  
e un mix di spezie segreto, cotti al forno con olio e un po' di burro)

*Baked Rolls of Lavaret served with Local Polenta*

**€ 30,00 a persona | per person**

Pane e Coperto inclusi - Vini e Bevande escluse

*Cover charge and Bread included - Wine and Beverages excluded*