

Hostaria Milago

IN QUESTO LUOGO REGNANO TRADIZIONE E PRODOTTO LOCALE
INIZIAMO IL PERCORSO IN PUREZZA CON QUALCHE INTERPRETAZIONE

ANTIPASTI

Antipasto Milago € 16

(1, 3, 4, 7, 9, 12)

Tartelletta di Lago, Polpettina di Coregone, Trota Salmonata agli Agrumi,
Salmerino Marinato, Timballo del Pescatore, Alborelle in Carpione

La Regina dell'Isola € 14

(4)

Sardine del Lago d'Iseo Essiccate al Sole. Dal Sapore Intenso,
come da Tradizione vengono servite Grigliate con Lingotti di Polenta Molino Tognali.

Salumi di Monte Isola con Giardiniera € 14

(9, 12)

Salame Tipico, Coppa e Fiocchetto prodotti dal Salumificio Monte Isola

Antipasto del Contadino € 13

(7) - vegetariano

Formaggio delle Valli Bresciane alla Piastra, Polenta Molino Tognali, Funghi Scottati



PRIMI DI NOSTRA PRODUZIONE

Bigoli alle Sarde di Lago € 14

(1, 4, 9, 12)

Sugo con Sardina Fresca, Pomodoro, Olive e Capperi. Leggermente piccante

Risotto alla Tinca € 16

(4, 7, 9, 12)

Con crema di Piselli e Silter Croccante

Tagliatelle al Ragù di Migole € 14

(1, 3, 9, 12)

Ragù Classico con l'aggiunta di Migole: l'impasto del Salame di Monte Isola

Casoncelli Bresciani al Burro e Salvia € 14

(1, 3, 7, 9) - vegetariano

Ripieni con Pangrattato, Verdure e Grana Padano

Mereconde di Pane e Spinaci € 14

(1, 3, 7) - vegetariano

Tradizionali Gnocchi Verdi su Fonduta di Toma del Sebino



* 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 delle normative.

In caso di allergie o intolleranze, comunicarlo al personale di sala prima dell'ordinazione,
i nostri piatti possono contenere i seguenti allergeni, indicati sotto ad ogni piatto col rispettivo numero:
glutine (1), uova (3), pesce (4), latticini (7), sedano (9), solfiti (12)
Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni.

SECONDI

Involtini di Coregone al Forno € 17

(1, 4, 7)

Filetti senza spine arrotolati con Pangrattato, Grana Padano e un Mix di Spezie Segreto, serviti con Polenta Molino Tognali

Persico Dorato € 17

(1, 3, 4, 7)

Piccoli filetti senza spine, Impanati e Dorati in Padella con Burro e Salvia, serviti con Verdure Saltate e Polenta Molino Tognali

Salmerino alla Griglia € 18

(4)

Filetto senza spine, servito con Crema di Piselli e Cavolfiore Croccante

Manzo all'Olio di Rovato € 17

(1, 4)

Antica ricetta Bresciana che prevede una lunga cottura della Carne (sullo stile del brasato), servito con Polenta Molino Tognali

Il Coniglio a Mont'Isola € 17

(1, 7, 9)

Coniglio disossato al Forno, servito con Purè di Patate e Fondo Bruno

L'Orto € 16

(1) *vegano*

Vellutata di Legumi con Verdure e Crostini Croccanti all'Extravergine di Monte Isola

CONTORNI

Insalata € 5 - Patate al Forno € 5 - Verdure Grigliate € 6 - Polenta € 4

Pane e Coperto € 3

MENU DEGUSTAZIONE

"LA PASSEGIATA SUL LAGO"

(DISPONIBILE SOLO PER L'INTERO TAVOLO)

Antipasto Milago

Tartelletta di Lago, Polpettina di Coregone, Trota Salmonata agli Agrumi, Salmerino Marinato, Timballo del Pescatore, Alborelle in Carpione

Bigoli alle Sarde di Lago

Sugo con Sardina Fresca, Pomodoro, Olive e Capperi. Leggermente piccante

Involtini di Coregone al Forno

Filetti senza spine arrotolati con Pangrattato, Grana Padano e un Mix di Spezie Segreto, serviti con Polenta Bresciana Morbida

Il Nostro Dolce a Scelta

€ 40 A PERSONA

PANE E COPERTO INCLUSI