

# ANTIPASTI - APPETIZERS

## **Antipasto Milago - 6 Assaggi di Lago € 18**

*Milago Appetizer - 6 Lake Fish Tastings*

(1, 3, 4, 7, 12)

**Polpettina di Coregone, Tartelletta di Luccio, Trota agli Agrumi,  
Salmerino Marinato, Alborelle in Carpione, Sardina Essiccata**

*Whitefish croquette, Pike Tart, Trout with Citrus,  
Marinated Char, Soused Bleaks, Dried Lake Sardine*

## **Filetti di Sardina di Lago Essiccata con Polenta Grigliata € 16**

*Lake Iseo Traditional Dried Sardine Fillets with Grilled Polenta*

(4)

## **Carpaccio di Trota Marinata agli Agrumi con Yogurt € 15**

*Trout Carpaccio Marinated with Citrus and Yogurt*

(4, 7)

## **Salumi di Monte Isola e Formaggi Bresciani € 18**

*Local Cured Meats and Cheeses*

(7, 12)

**Salame, Coppa, Pancetta e Fiocchetto prodotti dal Salumificio Monte Isola  
con assaggio di 3 Formaggi Locali, Giardiniera di Verdure e Composta di Fichi**

*Salami, Coppa, Pancetta and Fiocchetto Produced by Salumificio Monte Isola  
with Tasting of 3 Local Cheeses, Pickled Vegetables and Fig Compote*

## **Antipasto del Contadino € 14**

*Farmer's Appetizer*

(7) - **vegetarian**

**Formaggio delle Valli Bresciane alla Piastra, Polenta e Funghi Spadellati**

*Grilled Local Cheese, Polenta and Sautéed Mushrooms*

## **L'Orto € 14**

*The Garden*

(1) - **vegan**

**Vellutata di Legumi con Verdure e Crostini Croccanti**

**all'olio Extravergine di Monte Isola**

*Cream of Legumes with Vegetables and Crunchy Croutons  
with Extra Virgin Olive Oil from Monte Isola*

## PRIMI PIATTI - PASTA & CO.

**Bigoli alle Sardine di Lago Essiccate e Pomodorini € 16**

*Bigoli (Big Spaghetti) with Dried Sardines and Cherry Tomatoes*

(1, 4, 12)

*leggermente piccante - slightly spicy*

**Risotto al Pesce di Lago, Crema di Piselli e Silter Croccante € 18**

*Risotto with Lake Fish, Pea Cream and Crunchy Local Cheese*

(4, 7, 12)

**Gnocchi al Ragù di Migole (impasto del Salame di Monte Isola) € 15**

*Gnocchi with Bolognese Sauce and Local Salami Meat*

(1, 12)

**Casoncelli Ricotta e Spinaci al Burro, Salvia e Grana € 15**

*Typical Ravioli with Ricotta and Spinach with butter, Sage and Grana*

(1, 3, 7) - **vegetarian**

**Mezzi Rigatoni alla Crema di Piselli e Fonduta di Silter € 14**

*Mezzi Rigatoni (short pasta) with Pea Cream and Silter Cheese Fondue*

(1, 7) - **vegetarian** (disponibile anche **vegan**)

### MENU DEGUSTAZIONE

#### "LA PASSEGGIATA SUL LAGO"

(DISPONIBILE SOLO PER L'INTERO TAVOLO)

##### Antipasto Milago

Polpettina di Coregone, Tartelletta di Luccio, Trota agli Agrumi,  
Salmerino Marinato, Alborelle in Carpione, Sardina Essicata

##### Bigoli alle Sardine di Lago Essiccate e Pomodorini

*(leggermente piccante)*

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

##### Il Nostro Dolce a Scelta

**€ 45 A PERSONA**

**ESCLUSE BEVANDE E COPERTO**

## SECONDI PIATTI MAIN COURSES

**Involtini di Coregone al Forno con Polenta € 18**

*Baked Whitefish Rolls with Polenta*

(1, 4, 7)

**Filetti di Persico Dorati al Burro e Salvia € 18**

*Breaded Fillets of Perch cooked with Butter and Sage*

(1, 3, 4, 7)

**Filetto di Salmerino alla Griglia con Crema di Piselli € 20**

*Grilled Fillet of Char with Pea Cream*

(4)

**Trota Cotta a Bassa Temperatura con Olive e Capperi € 19**

*Low Temperature Cooked Trout with Olives and Capers*

(4)

**Manzo all'Olio di Rovato con Polenta € 18**

*Rovato "Beef in Oil" with Polenta*

(4)

Antica ricetta Bresciana che prevede una lunga cottura della Carne (stile brasato)

*Typical ancient recipe that requires a long cooking of the meat (braised style)*

**Coniglio al Forno con Polenta € 18**

*Baked Rabbit with Polenta*

### CONTORNI - SIDE DISHES € 6

**Insalata Mista - Patate Fritte - Verdure Spadellate - Spinaci al Burro**

*Mixed Salad - French Fries - Sauteed Vegetables - Spinach with Butter*

*Pane e Coperto - Cover Charge and Bread € 3*

In caso di allergie alimentari, consultare il personale di sala prima dell'ordinazione.

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni.

*In case of food allergies, consult our staff before ordering.*

*During preparations in the kitchen, contamination can't be ruled out.*

*Allergeni, Allergens: glutine, gluten (1), uovo, egg (3), pesce, fish (4),  
latticini, dairy products (7), solfiti, sulphites (12)*