

ANTIPASTI - APPETIZERS

Antipasto Milago - 6 Assaggi di Lago € 18

Milago Appetizer - 6 Lake Fish Tastings

(1, 3, 4, 7, 12)

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

*Whitefish Croquette, Pike Mousse, Trout with Citrus,
Marinated Char, Soused Bleaks, Dried Lake Sardine*

Filetti di Sardina di Lago Essiccata con Polenta Grigliata € 16

Traditional Dried Lake Sardine Fillets with Grilled Polenta

(4)

Tartare di Trota Marinata agli Agrumi, Yogurt e Pomodorini € 16

Marinated Trout Tartare with Citrus, Yogurt and Cherry Tomatoes

(4, 7)

Salumi di Monte Isola e Formaggi Locali € 18

Local Cured Meats and Cheeses

(7)

**Salame, Coppa, Pancetta e Lonzino prodotti dal Salumificio Monte Isola
con Assaggio di 3 Formaggi Locali, Melanzane sott'olio e composta di Fichi**

*Salami, Coppa, Pancetta and Lonzino produced by Salumificio Monte Isola
with Tasting of 3 Local Cheeses, Aubergines in Oil and Fig Compote*

Melanzana Sfilacciata al Forno

con Ricotta Salata, Mozzarella e Pomodori Secchi € 15

Baked Aubergine with Ricotta Salata, Mozzarella and Dried Tomatoes

(7) - **vegetarian**

Insalata Caprese all'Olio di Monte Isola e Pesto di Basilico € 14

Caprese Salad (Mozzarella, Tomato, Monte Isola Olive Oil and Basil Pesto)

(7) - **vegetarian**

Allergeni, Allergens:

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

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

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

Some ingredients of our dishes may be frozen at source or purchased fresh and frozen by us for correct conservation in compliance with health regulations. In case of food allergies, consult our staff before ordering. During preparations in the kitchen, contamination can't be ruled out.

PRIMI - PASTA & CO.

Bigoli alle Sardine di Lago Essiccate e Pomodorini € 16

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

(1, 4, 9, 12)

Leggermente Piccante - Slightly Spicy

Tagliatelle al Sugo di Trota, Pomodoro e Zucchine € 16

Tagliatelle with Trout, Tomato and Zucchini Sauce

(1, 3, 4, 12)

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

Risotto with Lake Fish, Pea Cream, Crunchy Local Cheese

(4, 7, 12)

Tagliatelle al Ragù di Migole (Impasto di Salame dell'Isola) € 15

Tagliatelle with Bolognese Sauce and Local Salami Meat

(1, 3, 12)

Casoncelli Bresciani Ricotta e Spinaci al Burro e Salvia € 15

Typical Ravioli Filled with Ricotta and Spinach with Butter and Sage

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

Mezzi Rigatoni con Crema di Melanzane e Ricotta Salata € 15

Mezzi Rigatoni (short pasta) with Eggplant Cream and Ricotta Salata

(1, 7) - **vegetarian**

MENU DEGUSTAZIONE

TASTING MENU

(DISPONIBILE SOLO PER L'INTERO TAVOLO
SERVED FOR THE WHOLE TABLE ONLY)

Antipasto Milago - 6 Assaggi di Lago

Milago Appetizer - 6 Lake Fish Tastings

Tagliatelle al Sugo di Trota, Pomodoro e Zucchine

Tagliatelle with Trout, Tomato and Zucchini Sauce

Involtini di Coregone al Forno con Polenta

Baked Whitefish Rolls with Polenta

€ 39 A PERSONA - PER PERSON

ESCLUSE BEVANDE E COPERTO

DRINKS AND COVER CHARGE NOT INCLUDED

SECONDI - MAIN COURSES

Involtini di Coregone al Forno con Polenta € 19

Baked Whitefish Rolls with Polenta

(1, 4, 7)

Filetti di Persico Dorati al Burro e Salvia € 19

Breaded Fillets of Perch Cooked with Butter and Sage

(1, 3, 4, 7)

Filetto di Salmerino alla Griglia con Crema di Piselli € 21

Grilled Fillet of Char with Pea Cream

(4)

Trota cotta a Bassa Temperatura, Olive, Capperi e Limone € 19

Trout Cooked at Low Temperature, Olives, Capers and Lemon

(4)

Manzo all'Olio di Rovato con Polenta € 19

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)

Tagliata di Manzo con Rucola e Scaglie di Grana € 22

Sliced Beef with Rocket and Grana Cheese

(7)

CONTORNI - SIDE DISHES € 6

Insalata Mista - Patate Fritte - Verdure Spadellate - Zucchine Grigliate

Mixed Salad - French Fries - Sautéed Vegetables - Grilled Courgettes

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

Chiediamo gentilmente per ogni ospite l'ordinazione
di almeno una portata principale (antipasto, primo o secondo)

We kindly ask each guest to order

at least one main course (appetizer, pasta or main course)