

## ANTIPASTI - APPETIZERS

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

*Milago Appetizer - 6 Lake Fish Tastings*

(1, 3, 4, 7, 12)

**Polpettina di Coregone, Trota agli Agrumi, Salmerino Marinato,  
Alborelle in Carpione, Sardina Essiccata, Cavedano Essiccato**

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

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

*Lake Iseo Traditional Dried 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 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 € 15**

*Farmer's Appetizer*

(7) - **vegetarian**

**Formaggio delle Valli Bresciane alla Piastra, Polenta e Funghi Spadellati**  
*Grilled Local Cheese, Polenta and Sautéed Mushrooms*

## PRIMI PIATTI - PASTA & CO.

**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 e Silter Croccante € 18**

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

(4, 7, 12)

**Pappardelle al Ragù di Migole € 15**

*(Le Migole sono l'impasto del Salame di Monte Isola)*

*Pappardelle with Bolognese Sauce and Local Salami Meat*

(1, 3, 12)

**Casoncelli Bresciani al Burro di Malga, Salvia e Grana € 15**

*Typical Local Ravioli with Mountain Butter, Sage and Grana Cheese*

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

**Mezzi Rigatoni alla Crema di Melanzane e Fonduta di Silter € 15**

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

(1, 7) - **vegetarian**

### MENU DEGUSTAZIONE

#### "LA PASSEGGIATA SUL LAGO"

(DISPONIBILE SOLO PER L'INTERO TAVOLO)

##### Antipasto Milago

Polpettina di Coregone, Trota agli Agrumi, Salmerino Marinato,  
Alborelle in Carpione, Sardina Essiccata, Cavedano Essiccato

**Tagliatelle al Sugo di Trota, Pomodoro e Zucchine**

**Involtini di Coregone al Forno con Polenta**

**€ 39 A PERSONA**

**BEVANDE E COPERTO ESCLUSE**

## SECONDI PIATTI 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)

### **Manzo all'Olio di Rovato con Polenta € 19**

*Rovato "Beef in Oil" with Polenta*

(4, 12)

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 Rucola e Grana € 22**

*Sliced Beef with Rocket and Grana Cheese*

(7)

## CONTORNI - SIDE DISHES € 6

**Insalata Mista - Patate Fritte - Verdure Spadellate**

*Mixed Salad - French Fries - Sauteed Vegetables*

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

Alcuni ingredienti dei nostri piatti possono 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, 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.

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