

# 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, Cavedano e Sardina Essiccati con Polenta**

*Whitefish Croquette, Trout with Citrus, Marinated Char, Soused Bleaks, Dried Chub and Lake Sardine with Polenta*

## **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, Giardiniera e Composta di Fichi**

*Salami, Coppa, Pancetta and Lonzino produced by Salumificio Monte Isola with Tasting of 3 Local Cheeses, Pickled Vegetables 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 con Pesto di Basilico e Pomodori Secchi € 14**

*Caprese Salad (Mozzarella, Fresh Tomato, Basil Pesto, Dried Tomatoes)*

(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.

**Tagliolini al Sugo di Trota, Pomodoro e Zucchine € 16**

*Tagliolini with Trout, Tomato and Courgette Sauce*

(1, 3, 4, 12)

**Risotto al Pesce di Lago, Crema di Piselli, Silter Croccante € 19**

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

(4, 7, 12)

**Tagliatelle al Ragù di Migole (Impasto di Salame dell'Isola) € 16**

*Tagliatelle with Bolognese Sauce and Local Salami Meat*

(1, 3, 12)

**Casoncelli Bresciani al Burro, Salvia e Grana € 16**

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

(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*

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

*Tagliolini 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 € 20**

*Baked Whitefish Rolls with Polenta*

(1, 4, 7)

**Filetti di Persico Dorati al Burro e Salvia € 20**

*Breaded Fillets of Perch Cooked with Butter and Sage*

(1, 3, 4, 7)

**Filetto di Salmerino alla Griglia con Crema di Piselli € 22**

*Grilled Fillet of Char with Pea Cream*

(4)

**Manzo all'Olio di Rovato con Polenta € 20**

*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 € 23**

*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)***