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

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

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 del Salumificio Monte Isola con 3 Formaggi Locali, Giardiniera di Verdure e Composta di Fichi

Salami, Coppa, Pancetta and Fiocchetto Produced by Salumificio Monte Isola served with 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.

Mezzi Rigatoni al Sugo di Trota, Pomodoro e Zucchine € 16
Mezzi Rigatoni with Trout, Tomato and Zucchini Sauce
(1, 3, 4, 12)

Risotto al Pesce di Lago, Crema di Piselli e Silter Croccante € 19
Risotto with Lake Fish, Pea Cream and Crunchy Local Cheese
(4, 7, 12)

Tagliatelle al Ragù di Migole € 16
(Le Migole sono l'impasto del Salame di Monte Isola)
Tagliatelle with Bolognese Sauce and Monte Isola Salami Meat
(1, 3, 12)

Casoncelli Bresciani al Burro, Salvia e Formaggio Nostrano € 16
Typical Ravioli with Butter, Sage and Local Cheese
(1, 3, 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

Mezzi Rigatoni al Sugo di Trota, Pomodoro e Zucchine
Mezzi Rigatoni 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 PIATTI
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 Perch Fillets 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-Style "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 Formaggio Nostrano € 24
Sliced Beef with Rocket and Local Cheese
(7)

Cotoletta di Pollo alla Milanese con Patate Fritte € 18
Chicken Milanese with Fried Potatoes
* (1, 3, 7)

CONTORNI - SIDE DISHES € 6

Insalata Mista - *Patate Fritte - Verdure Spadellate
Mixed Salad - *Fried Potatoes - 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)