

ANTIPASTI

Salmone marinato alle erbe su letto di finocchio, olive taggiasche e pompelmo rosa 16€

Millefoglie di melanzana alla parmigiana 14€

Carne salada con misticanza e pomodorini confit 16€

Spinacino pere e noci con salsa ai frutti rossi 16€

PRIMI

Casoncelli della tradizione bresciana 16€

Spaghettoni ai 3 pomodori con crema di burrata 15€

Mezzamanica cacio e pepe con tartare di gambero rosso 18€

Pappardelle al ragù di carni nobili 18€

SECONDI

Falafel 14€

Polpo croccante su morbida di patate 20€

Filetto di Angus lardellato con patate novelle 24€

Turbante di branzino alla eoliana 22€

Club sandwich 18€

DOLCI

Tiramisù 6€

Cannolo siciliano 6€

ANTIPAST

Herb-marinated salmon on a bed of fennel, Taggiasca olives, and pink grapefruit €16

Aubergine Millefoglie with
Parmesan €14

Carne salada with mixed salad and
confit cherry tomatoes €16

Spinach, pears and walnuts with red
fruit sauce €16

FIRST COURSES

Casoncelli of the Brescia tradition €16

Spaghetti with 3 tomatoes and burrata cream €15

Mezzamanica cacio e pepe with red prawn tartare €18

Pappardelle with noble meat ragù €18

SECOND COURSES

Falafel

Crispy octopus on soft potatoes €20

Larded Angus fillet with new potatoes €24

Aeolian-style sea bass turban €22

Club sandwich €18

DESSERTS

Tiramisu €6

Sicilian cannolo €6