



LE NOSTRE PORZIONI 45 GIRI BISTRO STYLE DA CONDIVIDERE

Assaggi ridotti ispirati ai piatti storici della cucina italiana e a proposte internazionali. Porzioni piccole, prezzi leggeri. La libertà di scoprire, provare e creare il tuo percorso di gusto.

Panzerottini	€4,50
Polpettine al sugo e peperoni	€6,50
Costine di maiale al ragu	€6,50
Cipolla arrosto al cartoccio.	€3,50
Patate alla carrettiera (sugo ai capperi, acciughe, aglio, olive)	€4,00
Zuppa di carciofo coccodè (zuppa di caciofo piu uovo)	€5,00
Pizza 45 giri La Parmigiana (pomodoro, mozz, melanzana fritta)	€7,00
Crudo iberico	€7,00
Involtino melanzane alla caprese	€7,00
Capu' tipico Bresciano con taleggio D.O.P	€7,00
Taglierino di affettati di tradizione Italiana	€8,00
Arancino di riso cacio e pepe	€4,50
Crochetta di patate ,tartufo e speck	€4,50
Sandwich tartare	€8,00
 Antipasto Mania (<u>minimo 2 persone</u>)	 €22,00 a persona
Selezione di antipasti caldi, freddi ,terra e mare	
Mixed cold and warm starters	

Bistrot Primi /Pasta €16

Tagliolini cacio e pepe “ Baciato dalla fortuna “

Tagliolini cacio e pepe “ blessed with Luck “

Orecchiette sbagliate, pesto di rucola, alici di Cantabrico, bufala

Orecchiette with rocket salad pesto, anchovies, Buffalo mozzarella

Gnocchi in prestito con salsa al tartufo e composta di faraona ai funghi

Gnocchi with high truffle sauce and guinea fowl and mushrooms compote

Paccheri con crudo di pesce spada , agrumi e bisque di scampi

Paccheri with marinated raw swordfish, citrus essence and a refined scampi bisque

Insalata di mare tiepida con riso nero, olive leccino, emulsione di limone e capperi

Warm seafood salad served with black rice, Leccino olives and a delicate lemon-caper emulsion



Coperto/ cover charge €2,00

Bistrot secondi / Second course

- Ossobuco di vitellone alla Milanese con riso Pilaf* €19
Beefstew with onions and Valpolicella Ripasso wine
- T-bone steak (Fiorentina) 800/900 gr. con contorni per 2 persone* €70
T-bone steak 800/900 gr with sidedishes for 2 persons
- Tajine Marroccain di agnello con mandorle e prugne* €20
Marrocan lamb tajine with almonds and prunes
A perfect balance of savory depth , fruitiness and warmth capturing the essence of Moroccan flavours
- Carciofo arrosto, stracciata di bufala, lardo di Patanegra, pepe Tellicherry* €16
Roasted artichoke, buffalo mozzarella stracciatella, Patanegra lard , Tellicherry pepper
- Tagliata di manzo, humus di ceci, raspa di formaggio* €18
Thin sliced grilled steak , local flaked cheese, hummus
- Baccalà' croccante con doppia consistenza di pomodoro e morbido di patate* €18
Crispy cod with double tomato textures and creamy potato purée
- Panspiedo " Lo spiedo in un panino "* €12,00
Brescian style spit-roast served in a sandwich
An iconic Brescian preparation of delicately spit-roasted meats, continuously basted with butter for exceptional tenderness and a depth of flavor

Contorni/ Beilage / Sidedish

- Patate saltate / Verdura gratin / Insalata mista* €6,50
Baked potatoes / Gratinated vegetables / Mixed salad

Menu bambini (fino a 12 anni)

Classic Nuggets

€12

Nuggets di pollo (7 pz) con patate saltate e una bibita a scelta

Nuggets (7 pieces) with baked potatoes and a cold drink.

Pasta al pomodoro

€12

Pasta al pomodoro e una bibita a scelta

Pasta with tomato sauce and a cold drink.

Intanto che aspettoMeanwhile

Zeppoline fritte con alghe di mare

€6,50

Panzerotti mozzarella e pomodoro

€6,50

LA BRUSCHETTA €9,00

(pomodoro, rucola, aglio, finocchio, sedano, carote ,cipolle)

(tomatoes, rucola, garlic, fennel, celery, carrots, onion)



Immagine puramente illustrativo
Illustrative

Pizza "fuori dal solito"

Fumo' €13

Pomodoro,mozzarella,scamorza fume',speck,rucola
(Tomato,Mozzarella,smoked scamorza cheese,speck,rucola)

Baciami pure se vuoi €13

Pomodoro,mozzarella,ventricina piccante,gorgonzola,cipolla rossa
(Tomato,Mozzarella,spicy salami,gorgonzola cheese,red onions)

Siciliana €13

Pomodoro,mozzarella,ricotta salata,melanzane,capperi di Pantelleria,olive Siciliane
(Tomato,mozzarella,salted ricotta cheese,eggplant,olives,capers)

Soffio dal Meridione €15

Pomodoro,stracciatella , burrata, pomodoro secco e prosciutto crudo
(Tomato,burrata cheese,stracciatella ,dried tomatoes, Parmaham)

Miseria e Nobilta' €13

Mozzarella,pomodorini freschi,friarielli,salsiccia fresca
(Mozzarella,cherry tomatoes,friarielli,sausage)

Sceglimi sono Tua !! €13

Mozzarella, crema di pecorino, pepe nero macinato, pancetta e cipolla bianca
Mozzarella, pecorino cream, ground black pepper, bacon and onions

Baciami domani che è meglio ! €13

Mozzarella, tonno, cipolla rossa. Dopo cottura : pesto di capperi e cipolla rossa
Mozzarella,tunafish,red onion. After cooking :capers pesto,red onion

PIZZA SENZA GLUTINE (glutenfree).

Prezzo maggiorato di € 3,50 a pizza (supplement of € 3,50)



Pizza Loonga

La Pizza Loonga, farcita a vostro gradimento

Cm 50 Per 2/3 Persone € 16,00 Margherita / € 24,00 Farcita (5 ingredienti)

Ingredienti a scelta sotto elencati :

- | | |
|---------------------------------------|--------------------------------------|
| -Funghi (Mushrooms) | -Gorgonzola |
| -Olive (Olives)Leccino | -Brie |
| -Cipolla (Onions)Tropea | -Taleggio (Taleggio cheese) |
| -Melanzane(Eggplant) | -Provolone Semipiccante |
| -Zucchine (Courgette) | -Tonno Angelo Parodi (Tunafish) |
| -Pomodorini Freschi (Cherry tomatoes) | -Porcini (Porcini Mushrooms) |
| -Speck Tirolese (Speck) | -Capperi di Pantelleria (Capers) |
| -Parma 24 Mesi (Parma Ham) | -Acciughe di Sciacca (Anchovy) |
| -Bresaola della Valtellina (Bresaola) | -Carciofi (Artichokes) |
| -Culaccia Nostrana (Culaccia) | -Friarielli (Broccoli Naples way) |
| -Prosciutto cotto (Ham) | -Pomodorini secchi (dried tomatoes) |
| -Ventricina Piccante (Spicy Salami) | -Peperoni (paprika) |
| -Salsiccia Taglio Coltello (Saugige) | |
| -Wurstel (Hotdog) | |

**** Per ogni ulteriore supplemento € 1,00/€2,00

Per la Mozzarella di Bufala Campana DOP a crudo il supplemento è di € 8,00 per 250 gr

Novita' pizze

Sorriso di Francesco

€13

Mozzarella, pomodorini di Pacchino, basilico fresco, crudo di Parma,
bordo farcito con ricotta mantecata

Mozzarella, Pacchino cherrytomatoes, Parmaham, pizzacrust with ricottacheese

Fishionista

€14

Fiordilatte, salmone affumicato, pepe nero, pesto agli agrumi del Garda

Cuttlefish ink, Salmon, black pepper, grated lemon from the Gardalake

Bocca D'Inferno

€14

Passata di San Marzano, mozzarella fiordilatte e mozzarella di bufala, ventricina piccante, cipolla rossa
in agrodolce, provolone semipiccante

Tomatoes, fiordilatte and buffel mozzarella, spicy salami, sweet and sour onions, spicy provolone cheese

Mamma Mia !

€13

Fiordilatte, porcini, Provola Calabrese, mele aromatizzate alla cannella.

Mozzarella fiordilatte, porcini mushrooms, Provola cheese, cinnamon flavoured apple

Nonna Maddalena

€15

Salsa al pomodoro e polpette al sugo (vitello e manzo), Parmigiano, scaglie di provolone

Provola cheese, tomatoes, meatballs in sauce (beef, veal) Parmesan cheese

La dolce vita

€13

Fiordilatte, pomodoro, arancia di Sicilia, spinacio selvatico di Zeruna, finocchio, battuto di campo, nduja

Mozzarella, tomatoes, orange from Sicily, wild spinach from Zeruna, wild herbs, nduja (spreadable spicy salami)

*** Pizze classiche disponibili (Classic pizza's available) ***

1 nostri dessert €6,50

Tiramisu classico con crema al mascarpone e nutella

Tiramisu with nutella

Salame tradizionale al cioccolato

Chocolate salami

Sotto Sopra “ cap sot ”

Base caramello ,crema cotta e gelee fruttata al rum scuro

Creme brulee with dark rum

Crespelle farcite con gelato alla crema e salsa ai frutti di bosco caldo

Crepes with icecream and a warm forest fruit sauce

Brutto ma buono (fondente di cioccolato, gelato alla crema, meringa alle mandorle tostate.)

Meringue with hot chocolate sauce and vanilla icecream

In vetrina varie torte della nostra produzione

Various cakes all home made



