

Bistrot antipasti

Antipasto Mania (min. 2 persone)

€ 22,00 per persona

Selezione di antipasti misti assortiti caldi e freddi, terra e mare

Gemischte warme und kalte Vorspeisen

Mixed cold and warm Starters

Cappu' tipico Bresciano con taleggio D.O.P

€12

Gefüllter Grünkohl mit Käse Überbacken

Filled Cabbage with cheese

Tagliere di affettati e formaggi di tradizione Italiana

€17

Italienische Aufschnitt mit Käse

Coldcuts and cheese from the Italian tradition

Involtino di melanzane con origano e mozzarella alla caprese

€12

Überbackene Auberginen alla Parmigiana

Baked eggplant with tomato sauce and mozzarella

Spiedo di polpo e patate novelle, crema di polenta bianca e papacella di melanzane

€16

Octopus and potato skewer with polenta and eggplant

Oktopus und Kartoffel Spiess mit polenta und Auberginen

Millefoglie di parmigiano con stracciata di mozzarella e carpaccio di carne salada Trentina.

€12

Blätterteig aus Parmesan, stracciatella mozzarella und carpaccio von Trentiner Rinderschinken

Parmesan millefeuille with stracciatella mozzarella and Trentino salted meat

Bistrot Primi /Pasta

Tagliolini cacio e pepe “ Baciato dalla fortuna “ €16

Tagliolini pecorino cheese and pepper “Blessed with luck “

Tagliolini mit Pecorino kase und pfeffer “ Mit Glück gesegnet “

Gnocchi con scorza d'arancio , gamberi e un soffio di liquirizia €16

Gnocchi mit Orangenzeste, Garnelen und einem Lakritzakzent

Gnocchi sented with orange zest, prawns and a whisper of licorice

A dance of sea and citrus where sweetness meets intigue

Risotto con squaquerone, pera brasata, aceto balsamico di Modena

D.O.P. 25 anni €16

Risotto mit Squaquerone kase, geschmorter Birne und Aceto Balsamico di Modena DOP

Risotto with Squaquerone cheese, braised pear and Aceto Balsamico di Modena DOP

Orecchiette sbagliate, pesto di rucola, alici di Cantabrico, stracciatella di bufala €15

Orecchiette mit Rucola pesto, anjovis, Buffel stracciatella

Orecchiette with rocketsalad pesto, anchovies, stracciatella

Spaghetti alla chitarra con coregone Gardesano in saor €15

Spaghetti mit Felchen vom Gardasee in saor sauce

Spaghetti with marinated white fish from the lake of Garda

Paccheri freschi con pomodoro e stracciatella di bufala €15

Paccheri mit frische tomaten und burrata mozzarella

Paccheri with fresh tomatoes and burrata mozzarella

Bistrot secondi / Second course

<i>Ossobuco di vitellone alla Milanese con riso Pilaf</i>	€18
<i>Beefstew with onions and Valpolicella Ripasso wine</i>	
<i>Ossobucco mit zwiebeln und Valpolicella Ripasso wein</i>	
<i>Calamaro ripieno alla "Vecchia Bari" con salsa all'aglio</i>	€18
<i>Stuffed squid "alla vecchia Bari" with garlic sauce</i>	
<i>Gefüllter Tintenfisch " alla vecchia Bari " mit Knoblauchsauce</i>	
<i>T-bone steak (Fiorentina) 800/900 gr. con contorni per 2 persone</i>	€70
<i>T-bone steak 800/900 gr with sidedishes for 2 persons</i>	
<i>Tagliata di manzo, humus di ceci, raspa di formaggio</i>	€18
<i>Rindfleisch dünn geschnitten, Kirchererbsen humus, lokaler flockenkase</i>	
<i>Thin sliced grilled steak ,local flaked cheese, hummus</i>	
<i>Baccalà porchettato con bacon, zucchine scapece, salsa al aglio</i>	€18
<i>Codfish wraped in crispy bacon , Scapece zucchini , garlic sauce</i>	
<i>Kabeljau in knusprigen bacon gewickelt, Zucchini Scapece, Knoblauch sauce</i>	
<i>Carciofo arrosto, stracciata di bufala, lardo di Patanegra, pepe Tellicherry</i>	€16
<i>Roasted artichoke, buffalo mozzarella stracciatella, Patanegra lard , Tellicherry pepper</i>	
<i>Gerostete Artischoke ,Buffelmozzarella stracciatella, Patanegra speck , Tellicherry pfeiffer</i>	
<i>Tajine Marocain di agnello con mandorle e prugne</i>	€20
<i>Marrocan lamb tajine with almonds and prunes</i>	
<i>Lamb tajine mit Mandeln und Pflaumen</i>	
<i>A perfect balance of savory depth , fruitiness and warmth capturing the essence of Moroccan flavours</i>	

Contorni/ Beilage / Sidedish

<i>Patate saltate / Verdura gratin / Insalata mista</i>	€6,50
<i>Baked potatoes / Gratinated vegetables / Mixed salad</i>	

Menu bambini (fino a 12 anni)

Classic Nuggets

€10

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

€10

Pasta al pomodoro e una bibita a scelta

Pasta with tomato sauce and a cold drink.

Piatti unici

PanSpiedo

€12

Lo spiedo nel panino (costine, pollo, coppa ,il tutto disossato , patate e polenta)

Bread with Spiedo Bresciano (various kinds of meat, potatoes, polenta)

Intanto che aspettoMeanwhile

Zeppoline fritte con alghe di mare

€6,50

Panzerotti mozzarella e pomodoro

€6,50

Pizza "fuori dal solito"

Fumo' €12

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

Baciami pure se vuoi € 12

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

Siciliana € 12

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

Soffio dal Meridione €14

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

Miseria e Nobilta' € 12

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

Sceglimi sono Tua !! €12

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 ! €12

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)
- Olive (Olives)Leccino
- Cipolla (Onions)Tropea
- Melanzane(Eggplant)
- Zucchine (Courgette)
- Pomodorini Freschi (Cherry tomatoes)
- Speck Tirolese (Speck)
- Parma 24 Mesi (Parma Ham)
- Bresaola della Valtellina (Bresaola)
- Culaccia Nostrana (Culaccia)
- Prosciutto cotto (Ham)
- Ventricina Piccante (Spicy Salami)
- Salsiccia Taglio Coltello (Saugige)
- Wurstel (Hotdog)

- Gorgonzola
- Brie
- Taleggio (Taleggio cheese)
- Provolone Semipiccante
- Tonno Angelo Parodi (Tunafish)
- Porcini (Porcini Mushrooms)
- Capperi di Pantelleria (Capers)
- Acciughe di Sciacca (Anchovy)
- Carciofi (Artichokes)
- Friarielli (Broccoli Naples way)
- Pomodorini secchi (dried tomatoes)
- Peperoni (paprika)

**** 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

€13

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 !

€12

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)

Puccia in viaggio (pane tipico pugliese con impasto simile a quello della pizza)

€15

Puccia, ripieno di verza stufata e pollo Tandoori (pollo al curry, spezie e latte di cocco)

Typical bread from Puglia (Puccia) filled with stewed cabbage, chicken Tandoori (curry, spices, coconut milk)

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

I 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

