

RISTORANTE PIZZA GRILL

SOTTOGLIO

LOCALITA' BRAVADORGIA

SAPORI SEMPLICI MA RAFFINATI
IN UN'ATMOSFERA SOSPESA TRA IL PROFUMO DELLA NATURA
E IL FASCINO DEL FIUME OGLIO

Grazie per averci dato l'opportunità di crescere, promuovere
e realizzare un progetto che era un semplice pensiero.
Senza Clienti come voi, sarebbe rimasto solo un sogno.

Buon Appetito.

In caso di allergie o intolleranze varie si prega di comunicarle al personale di sala
o richiedere il manuale degli allergeni.

- * In base alla disponibilità il prodotto potrebbe essere acquistato già surgelato
da fornitore terzo autorizzato
- ▲ Prodotto sottoposto ad operazione di bonifica preventiva

Coperto € 2,50



DELLA CASA (SOTTOGLIO)

Antipasto misto della casa con le nostre selezioni di salumi e formaggi
(consigliato per 2 persone) € 30,00

LA TARTARE

Battuta di manzo a coltello con tapenade di capperi, cialda croccante,
tapenade d'oliva taggiasca e acciughe € 16,00
+ tuorlo uovo fritto + € 3,00

IL VITELLO

Carpaccio di scamone di vitello▲ cotto al rosa con salsa tonnata antica,
cipolle caramellate, demi-glace di manzo € 15,00

LE LUMACHE

Dolcissime lumache▲ con burro alla nocciola, crema di patate e porri,
cicoria da campo e cialda croccante soffiata € 17,00

L'UOVO

Uovo morbido a 64° con chutney di fichi, fichi arrostiti,
salsa al pecorino, sfoglia croccante e mandorle tostate € 13,00

IL POLPO

Polpo cotto a bassa temperatura e poi arrostito con zucca bbq,
emulsione al cerfoglio e stracciatella di bufala campana € 16,00



IL CASONCELLO

Casoncello* fatto in casa con pancetta croccante, burro e salvia € 14,00
++ PER CELIACO : Casoncello* con pancetta croccante, burro e salvia € 16,00

IL RISOTTO

Risottino Carnaroli ai funghi porcini, casera della valtellina DOP,
burro acido e prezzemolo € 18,00
++ ANCHE PER CELIACO : Risottino € 18,00

IL PACCHERO

Pacchero di pasta fresca con datterino confit, acciuga del Mar Cantabrico
e stracciatella di bufala messa a crudo € 16,00
++ ANCHE PER VEGANI : (senza stracciatella e acciuga) € 15,00

DEL PLIN

Raviolini del Plin fatti in casa ripieni di guancia brasata,
fondo di manzo ristretto e fondua di malga € 16,00

GLI SCIALATIELLI

Scialatielli alle vongole veraci con pomodoro piennolo del Vesuvio,
olive taggiasche e basilico € 17,00



SECONDI PIATTI CUCINA

LA GUANCETTA ALL'OLIO

Guancetta di manzo* cotta lentamente all'olio
accompagnata da polentina di patate e prezzemolo € 18,00

HAMBÙ ITALIANO

Hamburger▲ di Scottona fatto in casa con formaggio fuso, speck,
pomodoro grigliato, spinacini, cipolla caramellata e patatine* fritte
rustiche € 15,00

LA LINGUA

Lingua di vitello brasata con verza arrostita e salsa all'uva nera € 15,00

IL MAIALINO

Guancetta di maialino▲ con topinambur in due consistenze
accompagnato da una salsa leggermente piccante € 16,00

L'ANATRA

Anatra in Franciacorta con salsa di castagne, nocciole e
profumo di bosco (funghi chiodini) € 17,00



SELEZIONE SOTTOGLIO

LA TAGLIATA DI MANZO

Tagliata di Scottona bavarese alla griglia € 20,00

FILETTO DI MANZO

Filetto di manzo alla griglia € 28,00

COSTATA DI MANZO

Costata di Scottona bavarese alla griglia (+/- da 600 gr a 700 gr) € 6,00/hg

LA PICANHA

Tagliata di Picanha alla griglia € 20,00

GALLETTO

Galletto* amburghese speziato e leggermente piccante € 16,00