

FOOD

ANTIPASTI

Starters

Tagliere di Prosciutto cotto San Pancrazio + Giardiniera della casa	16,00
<i>Cooked ham "San Pancrazio" with homemade giardiniera · 9 · 10 · 12</i>	
Tagliere di Salame nostrano bresciano fatto come una volta + Giardiniera della casa	16,00
<i>Traditional Brescia-style salami with homemade giardiniera · 9 · 10 · 12</i>	
Tagliere di Prosciutto di Parma + Giardiniera della casa	16,00
<i>Parma ham (Prosciutto di Parma) with homemade giardiniera · 9 · 10 · 12</i>	
Tagliere di Speck d’Alto Adige + Giardiniera della casa	16,00
<i>Alto Adige speck (smoked cured ham) with homemade giardiniera · 9 · 10 · 12</i>	
Tagliere di formaggi con mostarde	18,00
<i>Cheese board with mostarda · 7 · 12</i>	
Carne salada con scaglie di grana e rucola	18,00
<i>Trentino cured beef with Grana shavings & rocket · 7 · 12</i>	
Crudo e melone	18,00
<i>Parma ham & melon</i>	
Acciughe del Cantabrico	19,00
<i>con crostini al burro salato e pomodorini</i>	
<i>Cantabrian anchovies, salted butter crostini & cherry tomatoes · 1 · 4 · 7 *</i>	
Tartare di fassona piemontese (100 g)	22,00
<i>Piedmontese Fassona beef tartare</i>	
Tartare di tonno con guacamole e riso rosso	22,00
<i>Tuna tartare with guacamole & red rice · 4 *</i>	
Carpaccio di polpo	18,00
<i>Octopus carpaccio · 14 *</i>	
Ostriche nella Gioia	2,00 cad.
<i>Gioia oysters — each · 14</i>	
Ostriche della Sardegna	5,00 cad.
<i>Sardinian oysters — each · 14</i>	
Ostriche "le Kirsch"	4,00 cad.
<i>Kirsch oysters — each · 14</i>	

INSALATE

Salads

- Caesar salad

salsa Caesar, grana a scaglie, pollo, crostini

1 · 3 · 4 · 7 · 10

13.00
- Insalata greca

feta, olive, pomodorini, cetrioli · Greek salad

7

13.00

SECONDI

Main courses

- Tagliata di tonno al sesamo e papavero

con verdure miste · seared tuna in sesame & poppy seed crust, mixed vegetables

4 · 11 *

25.00
- Tagliata di manzo

con rucola, grana e pomodorini · sliced beef with rocket, Grana & cherry tomatoes

7 · 9

22.00
- Carpaccio di salmone e affumicato con erbe e robiola

Salmon carpaccio, smoked, with herbs and robiola cheese

4 · 7 *

22.00

DOLCI

Desserts

- Dolce della casa

Dessert of the day

1 · 3 · 7 · 8

9.00
- Gelato artigianale con frutta di stagione

Artisanal ice cream with seasonal fruit

7 · 8

9.00

ALLERGENI & SURGELATI

Allergens & frozen products

- 1

Glutine / Gluten
- 2

Crostacei / Crustaceans
- 3

Uova / Eggs
- 4

Pesce / Fish
- 5

Arachidi / Peanuts
- 6

Soia / Soy
- 7

Latte / Milk
- 8

Frutta a guscio / Tree nuts
- 9

Sedano / Celery
- 10

Senape / Mustard
- 11

Sesamo / Sesame
- 12

Solfiti / Sulphites
- 13

Lupini / Lupin
- 14

Molluschi / Molluscs

* Prodotto surgelato all'origine o abbattuto / Frozen at origin or blast-chilled

Farciture e topping a scelta possono aggiungere allergeni — chiedi al personale / ask our staff

Vini e bollicine contengono solfiti (12) · le birre contengono glutine (1)

Informazioni ai sensi del Reg. UE 1169/2011

VINI AL CALICE

Wines by the glass

BIANCHI · WHITE

Avanzi — "Sirmione" Lugana DOC	6,00
Tondini — "Karagnanj" Vermentino di Gallura Sup. DOCG	7,00
Ca’ del Bosco — Corte del Lupo Bianco Curtefranca DOC	8,00

ROSATI · ROSÉ

Avanzi — "1931" Chiaretto Riviera del Garda Classico DOC	5,00
--	------

ROSSI · RED

Avanzi — "1931" Groppello Riviera del Garda Classico DOC	5,00
Monte del Frà — Valpolicella Ripasso Superiore DOC	7,00
Ca’ del Bosco — Corte del Lupo Rosso Curtefranca DOC	8,00
Avanzi — "Montecorno" Rebo Benaco Bresciano IGT 2019	12,00

BOLLICINE · SPARKLING

Sant’Orsola — Cuvée Brut	5,00
Sant’Orsola — "Icon" Prosecco Millesimato Extra Dry DOC	6,00
Romantica — Franciacorta Brut Millesimato DOCG	8,00
Romantica — Franciacorta Rosé Millesimato DOCG	9,00
Champagne Adam-Jaeger — Cuvée de Réserve Brut	10,00

APERITIVO & COCKTAIL

Spritz	4,50
Americano	8,00
Negroni	8,00
Cocktail classici e signature	8 / 15
Gin selection	10 / 15
Liquori · Spirits	7,00
Birra Raffo Chiara 33cl	5,00
Birra Raffo Grezza 33cl	6,00
Birre in bottiglia 33cl Bottle Beers	6,00
THE BELGIAN QUEEN Tripel - WEIZEN Hefeweizen - FIORDALISA Blanche LA BIONDA Hell - GARDA West Coast IPA - CUCUNERA Bock	

Chiedi la nostra carta dei vini · Ask for our wine list

Vini e bollicine contengono solfiti (12) · le birre contengono glutine (1)
Cocktail e liquori: allergeni variabili — chiedi al personale / ask our staff