

# Lunch & Dinner



## Buffet di verdure

Cotte e crude



## Primi piatti

Risotto con scamorza affumicata  
e crema al basilico  
Casoncelli della Valcamonica  
Gnocchi fatti in casa con patata viola  
e crema di taleggio  
Crema di piselli con crostini



## Secondi piatti

Filetto di tilapia impanato  
Trancio di porchetta alla griglia  
Galletto al forno alle erbe aromatiche  
Carpaccio di arrosto di tacchino con carciofino

Polenta bianca

## Dessert

Al carrello

### MENU COMPLETO

A PRANZO 15€

(festivo: 20€)

(buffet di verdure,  
primo, secondo, dolce,  
acqua 0,75l, caffè)

MENU RIDOTTO 10€

(festivo: 15€)

### MENU COMPLETO

A CENA 25€

(buffet di verdure,  
primo, secondo, dolce)

MENU RIDOTTO 20€

# Bevi bene in Valle Camonica



## Birrificio Agricolo Concarena (Capo di Ponte) 50.00 cl.

La Bionda Bionda Vol. alc 5,2%  
Chiara sapore tendente all'amarognolo perfetta per carni bianche o pesce

Agricola Rossa Vol. alc. 6,3%  
Gusto pieno e rotondo , la dolcezza del malto viene compensata dal finale leggermente del luppolo

Concarena Ipa rossa Vol. Alc. 6,7%  
Riflesso ambrato e schiuma compatta Ottima con pietanze dolci e  
con formaggi stagionati  
**6€**



## Birrificio Agricolo Pagus (Boario Terme), 37.5 cl.

Blonde Ale Bionda. Vol. alc. 4.5%  
Chiara con note floreali; ideale con carne e aperitivi.  
Malto e luppoli dell'alto Lago d'Iseo.

Red Ipa Rossa. Vol. alc. 5.5%  
I luppoli camuni le conferiscono un piacevole aroma e freschezza.  
Accompagna carni saporite.

Weissbier Weiss. Vol. alc. 5%  
Chiara e rinfrescante con cereali e luppoli dei campi camuni. Ideale per  
pesce, formaggi poco stagionati, aperitivi, dolci, salumi.

Belgian Ale Ambrata. Vol. alc. 6.5 %  
Ad alta fermentazione, doppio malto.  
Con formaggi stagionati, risotti, carni saporite e dolci.

**5€**



## Cantina Rocche dei Vignali (Losine)

Rosso Assolo Uve camune Merlot - Vol. alc. 13%  
Sapore speziato e fruttato dal profumo intenso.

Bianco Coppelle Uve camune Manzoni, Riesling Renano e Chardonnay Vol. alc. 13%  
Note tropicali e fiori bianchi con sentori di miele e nocciola.

Bicchiere: **4€**

Bottiglia 0,75l: **20**