

## Antipasti

Degustazione di stagione (1,2,3)	€ 12
Piccola degustazione di stagione (x 2 pers.) (1,2,3)	€ 20
Crudo di Parma D.O.P. "Leporati" con delizia di capra e verdure in olio evo (1)	€ 16
Crostini al lardo di Colonnata (2)	€ 10
Tagliere di salumi con verdure in olio evo	€ 15
Sardine di Montisola essiccate con polenta (5)	€ 20

## Primi Piatti

Malfatti di biette e ricotta di pecora al burro di malga (1,2,3)	€ 13
Tagliatelle di pasta fresca ai funghi porcini (1,2,3)	€ 14
Tagliolini di pasta fresca al ragù di lago (2,5)	€ 15
Gnocchi fatti in casa con porri, salamina e gorgonzola (1,2,3)	€ 14
Risotto al Rosè di Franciacorta e formagella di Collio (attesa 30 min. x 2 pers.) (1)	€ 15
Crespelle gratinate con julienne di verdure e gazpacho di pomodoro (1,2,3)	€ 14

## Secondi Piatti

Tagliata di scottona	€ 18
Costata di scottona alla brace	€ 21
Costata alla Fiorentina (l'etto)	€ 5,5
Filetto alla brace	€ 21
Tartare di filetto battuta al coltello (3)	€ 18
Filetto di scottona alle erbe aromatiche e olio evo profumato al timo (1)	€ 23
Carpaccio di Angus con Parmigiano a scaglie (1)	€ 18
Filetto di pesce persico dorato con salsa allo yogurt e erba cipollina (1,2,3,5)	€ 20

## Menù da € 48

(cadauno min. 2 persone)

Piccola degustazione di stagione

*Un Primo:*

Malfatti di biette e ricotta di pecora al burro di malga

Tagliolini di pasta fresca al ragù di lago

Gnocchi fatti in casa con porri, salamina e gorgonzola

Risotto al Rosè di Franciacorta e formagella di Collio (attesa 30 min. x 2 pers.)

Crespelle gratinate con julienne di verdure e gazpacho di pomodoro

*Un Secondo:*

Tagliata di scottona

Costata di scottona alla brace

Tartare di filetto battuta al coltello

Carpaccio di Angus con Parmigiano a scaglie

Filetto di pesce persico dorato con salsa allo yogurt e erba cipollina

*Una Bottiglia:*

Vino rosso selezionato dal personale

Vino bianco selezionato dal personale

Prosecco "Andreola"

Dolce alla carta

Caffè

Acqua

*Informiamo i gentili clienti che il nostro ristorante può servire anche piatti per intolleranti al glutine e al lattosio. Precisiamo, però che le materie prime vengono lavorate in ambienti non asettici. Pertanto il consumo di tali pietanze è a scelta e responsabilità del cliente.*

*1 Latticini / 2 Cereali contenenti glutine / 3 Uova / 4 Frutta a guscio / 5 Pesce*

## Menù da € 43

(cadauno min. 2 persone)

Tagliere di salumi con verdure in olio Evo

*Un Primo:*

Risotto al Rosè di Franciacorta e formagella di Collio (attesa 30 min. x 2 pers.)

Crespelle gratinate con julienne di verdure e gazpacho di pomodoro

Malfatti di biette e ricotta di pecora al burro di malga

*Un Secondo:*

Tagliata di scottona

Carpaccio di Angus con Parmigiano a scaglie

Filetto di pesce persico dorato con salsa allo yogurt e erba cipollina

*Un Dolce:*

Tiramisù

Crostatine di frolla Milano con marmellata

Torta Meringa

*Una Bottiglia:*

Vino rosso della casa

Vino bianco della casa

Caffè

Acqua

## Menù Fiorentina € 48

(cadauno min. 2 persone)

Piccola degustazione di stagione

Costata alla Fiorentina (circa 1 kg. a coppia)

*Una Bottiglia:*

Vino rosso selezionato

Vino bianco selezionato

Prosecco "Andreola"

Dolce alla carta

Caffè

Digestivo

Acqua

## Contorni

Patate al forno	€ 4,5
Patate fritte	€ 4,5
Verdure grigliate	€ 6
Insalata verde	€ 4
Polenta con funghi porcini	€ 7

## Dessert della Casa

Tiramisù (1,2,3)	€ 5,5
Torta Meringa (3)	€ 5,5
Macedonia di fragole	€ 6,5
Macedonia di fragole con gelato (1)	€ 6,5
I cantucci dello chef con vin santo (1,2,3,4)	€ 6,5
Semifreddo di fragole e limone con coulis di frutti di bosco (1,2,3)	€ 6
Panna cotta al caffè con crumble di frutta secca e amaretti (1,2,3)	€ 6
Crostatine di frolla Milano con la nostra marmellata (1,2,3)	€ 5,5

## Bevande

Acqua	€ 3
Bibite	€ 3
Birra	€ 3,5
1/4 Vino Rosso o Bianco della casa	€ 5
1/2 Vino Rosso o Bianco della casa	€ 9
1/4 Vino Rosso o Bianco selezionato	€ 6
1/2 Vino Rosso o Bianco selezionato	€ 11
Caffè	€ 1,5
Caffè corretto	€ 2
Amari nazionali	€ 3,5
Amari bresciani	€ 4,5
Grappe	€ 3,5 / € 4,5
Distillati pregiati	chiedere carta dei distillati
Coperto	€ 2,5

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio. In questa cucina vengono utilizzati: frutta a guscio, cereali, latte, uova, semi di sesamo. Nella nostra cucina potrebbero essere usati prodotti congelati.



SEGUICI E TAGGACI  
NELLE TUE STORIE!

il menù  
dell'estate



RISTORANTE  
VINERIA  
ZOADELLO