

## Cucina Tipica Bresciana

#### **LISTA ALLERGENI 2023**

#### SOSTANZE O PRODOTTI CHE CAUSANO ALLERGIE O INTOLLERANZE ALLEGATO II Regolamento (UE) n.1169/2011

1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, eccetto: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio1 b) maltodestrine a base di grano1; c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, compreso l'alcol etilico di origine agricola.

- 2. Crostacei e prodotti a base di molluschi.
  - 3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti ittici, eccetto: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati vitaminici o carote-

b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino. 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

> 6. Soia e prodotti a base di soia, eccetto: a) olio e grasso di soia raffinati1

b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale di soia;

c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli vegetali di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, compreso l'alcol etilico di origine agricola; b) latte.

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), anacardi (Anacardium occidentale), noci pecan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e i loro prodotti, ad eccezione della frutta secca utilizzata per la produzione di alcolici, compreso l'alcol etilico di origine agricola.

- 9. Sedano e prodotti a base di sedano.
- 10. Senape e prodotti a base di senape.
- 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti secondo le istruzioni dei produttori.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

1 E i prodotti derivati, nella misura della trasformazione che hanno subito non è probabile che aumenti il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto base da cui derivano.









## Gli Antipasti

• Giardiniera - Carciofi sott'olio - Cipolle in agrodolce	9.	00€
• Formaggio Bagòss alla Brace	10,	50 €
• Formaggio Camuno alla Brace	7,	50 €
Salumi Misti della Casa	13,	00€
• Selezione di Formaggi del Territorio	13,	00€
• Le Polentine della Commedia*	15,	00€
Bresaola Bovina	21,	00€
Selezione Mazurya con granae rucola		
<ul> <li>Tris di Tartare di Manzo</li> </ul>	18,	00€
Tartufo pero e cial da di parmigiano/ Pomodorini, senane e trevisani / Cetrioli, capperi e	e nene	roni

Terrina di Polenta con Lardo e Gorgonzola 8,00 €

# i Primi

AND AND VENEZUE DE L'AND DE L'	
Risotto ai *funghi porcini e burrata	13,00€
Casoncelli ripieni di Bagoss al Burro e Salvia fatti a mano	10,00€
Casoncelli di Carne al Burro e Salvia     fatti a mano	10,00€
Trippa alla Bresciana	11,00€
<ul> <li>Malfatti con Bagòss, Burro e Salvia</li> </ul>	10,50€
Tagliatelle al Brasato	11,50€
• Pappardelle al ragù di *cervo	12,00€
• Tagliatelle ai *funghi porcini e tartufo	13,00€

ce Onsacatone	
Pentolaccia     Insalata Verde, Rucola, Pomodorini, Mais,	8,00€
Scaglie di Grana Padano e Petto di Pollo alla Brace	
• Pentolina	7,50€
Insalata Verde, Rucola, Olive, Tonno, Mais,	
Zucchine Grigliate e Scaglie di Grana Padano	
• Braciona	8,50€
Insalata Verde, Pomodori, Carote, Rucola, Mais,	

Fettine di Carne di Manzo ai Ferri e Formaggio Saporito Nostrano

# ...Mangiar bene, per stare bene...

#### i Secondi

• Stracotto di *Asino con Polenta	16,00€
Brasato di Manzo con Polenta	14,00€
<ul> <li>Costine con le Verze</li> </ul>	13,50€
<ul> <li>Ossobuco di Vitello in umido con Polenta</li> </ul>	15,00€
Baccalà* in umido con Polenta	18,00€
• Manzo all'olio di Rovato	15,00€

## i Contorni

Fagioli e Cipolle	4,00€
*Patatine Fritte o *Crocchette di Patate	4,00€
Gran Grigliata di Verdure	6,00€
Catalogna saltata in padella	4,00€
Insalata Mista	4,00€
Crauti freschi stufati in padella con pancetta	5,00€

## La Selezione della Brace

Specialità di carne acccuratamente selezionate per voi,

dalla nostra brace direttamente sul vostro piatto.	
• Filetto di Manzo alla Brace con pancetta croccante	22,00€
<ul> <li>Fiorentina Selezione Mazurya cotta alla brace</li> </ul>	all'etto 5, <sup>50</sup> €
• Fiorentina di Cavallo alla Brace	all'etto 5,50€
<ul> <li>Tagliata di Manzo alla Brace con Misticanza e scaglie di tartufo</li> </ul>	18,50€
• Costata di Barbina Franciacortina alla Brace min. 400/450gr	21,00€

18,<sup>50</sup>€

18,00€

Tagliata di Puledro alla Brace alla Brace Con rucola e scaglie di grana

Salamine miste suino /bovino ai ferri

con funghi \*porcini trifolati e polenta fresca di Storo

### Dolci della Casa

	NOVITÀ!! Torta della Commedia Un'esplosione di Bontà, immaginate uno strato croccante di crumble, che si f	6,00 €
	delicatamente con una ricca crema al cioccolato bianco e fondente, la morb del pan di spagna bagnato al Baileys e la freschezza dei frutti di bosco	idezza
	• Crema Chantilly con cascata di fragole	6,00€
	<ul><li>Millefoglie</li></ul>	6,00€
Ļ	con crema Chantilly e frutti di bosco.	/ 00 <del>-</del>
	La Castagna Savoiardi, cioccolato, rum e castagne	6,00€
	• Il Mirtillo	6,00€
	con crema chantilly, Meringa e Purea di Mora	2 50 6
	• Sorbetto al limone	3,50€
	le Bevande	
	Acqua	
	A4: 1 A1 ( 1 /F : ( FO )	1 40 6

Acqua	
Minerale Naturale/Frizzante 50cl	1,60€
Minerale Naturale/Frizzante 75cl	2,10€
Bibite in Lattina (Controllare Etichetta)	3,00€
CocaCola - CocaCola Light - CocaCola Zero - Fanta	F
Sprite - The Pesca/Limone - Acqua Tonica	

- Birre "Consulta la nostra carta delle Birre"
- Vini "Consulta la nostra carta dei Vini"

## la Caffetteria

Caffè	1,10€
Caffè Decaffeinato - Orzo - Ginseng	1,50€
Caffè Corretto	1,80€
<ul><li>Limoncello - Liquirizia - Mirto</li></ul>	2,50€
Amari e Grappe	3,00€
<ul><li>Distillati - Whisky</li></ul>	4,00€



\*Il prodotto/ingrediente potrebbe essere congelati e/o surgelato all'origine.

Il prodotto/ingrediente potrebbe contenere allergeni, prego consultare lista, o chiedere al personale di sala.