

Informazioni ristorante

Orari apertura

Lunedì-Giovedì 12:00 - 14:15 e 18:00 - 22:00

Venerdì-
Domenica 12:00 -
14:15
e
18:00 -
22:30

Informazioni menù

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 22/03/2023, potrebbero subire modifiche o variazioni. Per il menu aggiornato, i prezzi attuali e l'elenco degli ingredienti vai alla pagina: <https://brescia.mymenu.it/ristoranti/crudi-e-bollicine>

Le Tartare di Chianina

La Classicon

€ 18,00

Battuta di chianina toscana con paté di capperi di Pantelleria, pomodori secchi, crema di olive nere e senape

Al tartufo

€ 18,00

Battuta di chianina con gorgonzola al tartufo, salsa di funghi trifolati, mandorle tostate e senape.

Marble

€ 18,00

Battuta di chianina con lardo di colonnata igp e grana padano dop, glassa al balsamico, salsa di funghi trifolati e senape.

Olio e limone

€ 18,00

Battuta di chianina con fior di sale, olio EVO, limone, crema di ricotta e senape.

Fois Gras

€ 24,00

Battuta di chianina con mezzo Bloc de Foie Gras de Canard, albicocche secche, mosto cotto, jelly di vin santo e mandorle tostate.

Burrata e Pistacchio

€ 23,00

Battuta di chianina con fiocchi di sale, olio d'oliva extravergine, burrata di andria artigianale, pesto di pistacchio, mosto cotto e crema di pomodori secchi.

I Carpacci

Tradizionalista	€ 18,00
Carpaccio di black angus affumicato con insalata, grana padano dop, glassa di aceto balsamico, pomodori secchi e mandorle tostate.	
La Scicchettosa	€ 18,00
Carpaccio di bresaola con insalata, cacio nostrano, verdure grigliate, miele di castagno e semi di papavero.	
Pistacchiosa	€ 23,00
Carpaccio di controfiletto di cinghiale con burrata di andria, pesto di pistacchio e salicornia.	
Foie Gras	€ 24,00
Carpaccio di bresaola con insalata, mezzo bloc de foie gras, albicocche secche, mandorle tostate e jelly di vin santo.	

Le Schiacciate Gourmet

La 1	€ 13,00
Schiacciata con mortadella artigianale, burrata di andria e pesto di pistacchio	
La 2	€ 7,00
Schiacciata con salame d'asino, salicornia e crema di pomodori secchi.	
La 3	€ 10,00
Schiacciata con crudo de La Prosciutteria, confettura di fichi e taleggio dop	
La 4	€ 10,00
Schiacciata con bresaola, grana padano dop, insalata, olio EVO, sale e limone	
La 5	€ 8,50
Schiacciata con crudo de La Prosciutteria, mozzarella di bufala e crema di pomodori secchi	
La 6	€ 9,00
Schiacciata con lardo di colonnata igp, gorgonzola al tartufo, miele di castagno e pere.	
La 7	€ 9,00
Schiacciata con black angus affumicato, taleggio dop e crema di olive nere.	
La 8	€ 17,00
Schiacciata con tartare di chianina, grana padano dop, pomodori secchi e glassa al balsamico.	

I nostri taglieri

Tagliere Classico	€ 13,00
4 tipi di salume, 3 tipi di formaggi, 3 tipi di crostini, verdure, frutta, confettura	

Tagliere Gourmet	€ 19,00
4 tipi di salume, 3 tipi di formaggi, 4 tipi di crostini, verdure, frutta, confettura + 2 salumi speciali e 1 formaggio particolare	
Tagliere Lardo di Colonnata	€ 10,00
Accompagnato da miele di castagno e strisce di focaccia	
Tagliere di FORMAGGI SPECIALI (2 PZ. PER TIPO)	€ 17,00
Accompagnato da frutta, confettura e miele con 6 tipi di pecorini toscani e formaggi speciali	
Orgasmo di Salumi (3 fette x tipo)	€ 20,00
Accompagnato da frutta e strisce di focaccia con Black Angus Affumicato, Bresaola di Alta Qualità, Capocollo, Mortadella Artigianale, Prosciutto di Cinghiale e Salame d'Asino	

Tagliata di Porchetta

La Mondiale	€ 13,00
Tagliata di Porchetta con pomodori secchi e mandorle tostate	
La Tartufata	€ 13,00
Tagliata di Porchetta con gorgonzola e tartufo	
La Passionale	€ 13,00
Tagliata di Porchetta con friarielli e salsa piccante	
Schiacciata La Classica	€ 9,00
Schiacciata con solo porchetta	
Schiacciata La Golosa	€ 12,00
Schiacciata con salsa di gorgonzola e tartufo, pomodori secchi e mandorle tostate	

LATTICINI ED EXTRA

1/2 Bloc de Foie Gras	€ 5,00
Pesto di Pistacchio	€ 1,50
Burrata di Andria	€ 4,00
Mozzarella di Bufala	€ 4,00

Piatti Caldi

Pappardelle al Ragù di Cinghiale	€ 11,00
Ribollita	€ 10,00
Pappa al pomodoro	€ 10,00
Cinghiale in umido	€ 15,00
Peoso al Chianti	€ 15,00
Lampredotto in Zimino	€ 10,00

Bevande

Acqua Naturale 50cl	€ 1,50
Acqua Frizzante 50cl	€ 1,50
Coca Cola	€ 2,50
Coca Cola Zero	€ 2,50
Fanta	€ 2,50
Estathe al limone	€ 2,50
Estathe alla pesca	€ 2,50

Birre Artigianali Toscana "La Prosciutteria"

Birra Da Salumi 33Cl Ambrata Tostata	€ 6,00
Birra Da Formaggi 33Cl Chiara al miele di castagno	€ 6,00
La Rossa 33cl - La Rossa 33cl Ambrata ai fiori di gelsomino	€ 6,00
La Gialla 33cl Chiara fruttata belgian style	€ 6,00

La Verde 33cl € 6,00
Blanche torbida agrumata

La Viola 33cl € 6,00
Scura stout

Vini rossi

Chianti Classico DOCG Gallo Nero - Renascimentho (FI) € 17,00

Nobile di Montepulciano San Claudio II DOCG – Cantina del Giusto (SI) € 23,00

Brunello di Montalcino DOCG - Az. Ricci/ Martoccia (SI) € 33,00

Bolgheri Rosso DOC - Ferrari Iris (LI) € 20,00

Vini bianchi

Vermentino Toscana IGT - Renascimentho (FI) € 17,00

Ribolla Gialla IGT – De Lorenzi (PN) € 19,00

Stronzzetta Chardonnay - Renascimentho (FI) € 17,00

Bollicine

Prosecco Millesimato DOC Treviso - La Prosciutteria (FI) € 15,00

Franciacorta Brut 24m sui lieviti - Soc. Agr. Bariselli (BS) € 23,00

Champagne Brut Tradition 24m sui lieviti - Biard Loyaux (F) € 26,00
