



RISTORANTE & BAR

IGEA



ANTIPASTI

starters

- T E R R A -

**Culatello di Langhirano con burrata al profumo di tartufo
su letto di asparagi al vapore** € 15,00

Langhirano's culatello ham with burrata cheese,
black truffle and steamed asparagus

Antipasto della tradizione con Giardiniera € 12,00

Traditional salami with pickled vegetables

Millefoglie di caponata di verdure con crostini al profumo di zenzero € 12,00

Vegetable puff pastry and flavoured ginger croutons

- A C Q U A -

**Tentacoli di polpo brasato al Franciacorta,
su crema calda di patate Vitelotte** € 15,00

Braised octopus tentacles flavoured with Franciacorta wine
and cream of Vitelotte purple potatoes



RISTORANTE & BAR

IGEA



PRIMI PIATTI

first course

- T E R R A -

Canederli in brodo

Typical dumplings from Tirolo in meat broth

€ 12,00

Spaghetti alla chitarra con pomodorini pachino e bufala

Big spaghetti with cherry tomatoes and bufala mozzarella cheese

€ 13,00

Risotto di stagione

Seasonal risotto

€ 13,00

Casoncelli della tradizione

Casoncelli, typical stuffed pasta from Brescia

€ 12,00

Zuppa del giorno

Daily soup

€ 10,00

- A C Q U A -

Orecchiette, porro, salmone e pistacchio di Bronte

Orecchiette pasta with leek, salmon and pistachioes from Bronte

€ 14,00



RISTORANTE & BAR

IGEA



SECONDI PIATTI

second course

- T E R R A -

**Guancia di maialino iberico brasata al Chianti,
cotta a bassa temperatura** € 16,00

Braised iberian pork cheek with Chianti wine,
cooked low temperature

Orecchia di elefante alla milanese con patate al forno € 20,00

Big veal cutlet with backed potatoes

Burger di ceci alle verdure con crema di carote € 12,00

Vegetarian burger with carrots cream

- A C Q U A -

Filetto di branzino su crema di piselli e salsa alle vongole € 16,00

Seabass with peas cream and clams sauce

Gamberoni flambè al rum € 16,00

Rum flambè king prawns



RISTORANTE & BAR

IGEA



SECONDI PIATTI GRIGLIATI

grilled second course

Tagliata di scottona con patate Sliced beef with potatoes	€ 16,00
Costata di scottona con patate Beef steak with potatoes	€ 18,00
Filetto di scottona con patate Beef fillet with potatoes	€ 20,00
Petto di pollo Grilled chicken breast	€ 12,00

CONTORNI

sides

Patate fritte French fries	€ 4,00
Patate al forno Baked potatoes	€ 4,00
Insalata verde Green salad	€ 4,00
Insalata mista Mixed salad	€ 5,00
Verdure alla griglia Grilled vegetables	€ 5,00

Acqua cl. 70 Water	€ 2,50
Bibite Soft drinks	€ 3,00
Birra in bottiglia cl. 33 Beer by the bottle	€ 4,00
Caffè Coffee	€ 1,50
Coperto Cover charge	€ 2,50



RISTORANTE & BAR

IGEA



DOLCI

dessert

Tiramisù	€ 5,00
Tiramisù	
Tortino al cuore morbido di cioccolato	€ 6,00
Dark chocolate souffle	
Torta di mele calda con gelato alla crema	€ 6,00
Apple pie with ice cream	
Gelato	€ 5,00
Ice cream	

FRUTTA

fruits

Composta di frutta reale	€ 10,00
Sliced of selected fruit salad	
Macedonia	€ 6,00
Fruit salad	

I prodotti presenti nel menu possono contenere sostanze o tracce di residui di sostanze che provocano allergie o intolleranze (Reg.UE 1169/2011).
Alcune materie prime possono essere surgelate o congelate all'origine. Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg. CE 852/04 del Manuale HACCP. Per qualsiasi ulteriore chiarimento potete rivolgervi al nostro personale di Sala.

Products available may contain traces or residues of substances causing allergies or intolerances (Reg. UE 1169/2011).
Some Raw Materials may be Frozen or Quick Froken. Some Fresh Products may be treated with a rapid reduction of temperature in accordance with Reg. CE 852/04 with the relevant Manual HACCP. Please, ask our Waiting Staff to get more info.