



Hotel Miramonti

RESORT & SPA



**MEN
UN**

d'asporto

delivery

Ariffi
RISTORANTE

Antipasti / Starters

SALAME DI MONTISOLA, ROSA CAMUNA E POLENTA

Montisola Salami, Rosa Camuna with polenta

TAGLIERE DI AFFETTATI, FORMAGGI, GIARDINIERA, POLENTA E PORCINI

Italian Starter- selection of cured meats, cheese, cep mushrooms and vegetables in oil

FRITTELLA DI BACCALÀ CON MISTICANZA E GEL AL LIMONE

Salt cod fritter with mixed salad and lemon gel

FAGOTTINO DI PASTA FILLO ALLA PARMIGIANA CON CREMA DI POMODORO E BURRATA

Parmesan puff-pastry parcel with tomato cream and burrata

MORBIDO DI VITELLO TONNATO, POLVERE DI CAPPERO, CIPOLLA ROSSA E PANE GUTTIAU

Soft veal in tuna sauce, caper powder, red onion and Guttiau bread

€8,00

Primi piatti / Pasta dishes

MALFATTI AL BAGOSS

Homemade pasta with Bagoss - typical Brescia cheese

SPAGHETTO CON CROSTACEI, CREMA DI MANDORLE E BASILICO

Spaghetti with shellfish, almond cream and basil

FOIADE VERDI AI FUNGHI PORCINI

Handmade fresh green pasta with cep mushrooms

TIMBALLO DI ZUCCHINE E BRANZI

Courgette and Branzi cheese timbale

CASONCELLI DELLA VALLE IMAGNA CON BURRO, PANCETTA E SALVIA

Traditional ravioli stuffed with pork, raisins served with butter, sage and bacon

€8,00

Secondi piatti/ Main course

MANZO ALL'OLIO CON PURÈ DI PATATE

Oil beef with mashed potatoes

COSTINE DI MAIALE GLASSATE CON PATATE AL FORNO E CIPOLLE GRIGLIATE

Glazed pork ribs with baked potatoes and grilled onions

POLPO ARROSTITO AL BARBECUE CON INSALATA TIEPIDA DI CEREALI E VERDURE, SPUMA AL PEPERONE GIALLO

Barbecue-roasted octopus with warm cereals and vegetable salad, yellow pepper mousse

CAPRIOLO IN SALMÌ CON POLENTA TARAGNA

Stewed deer with Polenta mixed with Branzi cheese

BOCCONCINI DI VITELLO AI FUNGHI PORCINI

Vel bites with cep mushrooms

POLENTA TARAGNA CON FUNGHI PORCINI

Polenta mixed with Branzi cheese, served with cep mushrooms

TAGLIERE DI FORMAGGI LOCALI CON MARMELLATE

Local cheese board with jams

SUPPLEMENTO PER POLENTA TARAGNA ANZICHÈ CONTORNO ABBINATO €2,00

Supplement for polenta taragna instead of original side dish €2,00

€12,00

Dolci / Dessert

LA "TORTA QUARENCHI" CON FARINA DI MAIS, FICHI, PERE, SCAGLIE DI CIOCCOLATO

"Torta Quarenghi" with corn flour, figs, pears, chocolate

TIRAMISÙ

CHEESECAKE ALLE FRAGOLE

Strawberry cheesecake

SORBETTO ALL'ANGURIA CON GRANITA AL BASILICO E MENTA

Watermelon sorbet with basil and mint slush

BISCOTTO BRESCIANO CON CREMA ALLO ZABAIONE

Brescian biscuit with Zabaione mousse

SEMIFREDDO ALLA PESCA CON SALSA ALLA VANIGLIA E AMARETTO

Peach parfai with vanilla sause and amaretto biscuit

€4,00

Bevande/ Drinks

LATTINE

Soft drinks can

BIRRA MORETTI 0,33L / 0,66 L

Moretti Beer

VINO VALCALEPIO DOC BIANCO O ROSSO 0,375L

White or red Valcalepio doc Wine 0,375l

VINO VALCALEPIO DOC BIANCO O ROSSO 0,75L

White or red Valcalepio doc Wine 0,75l