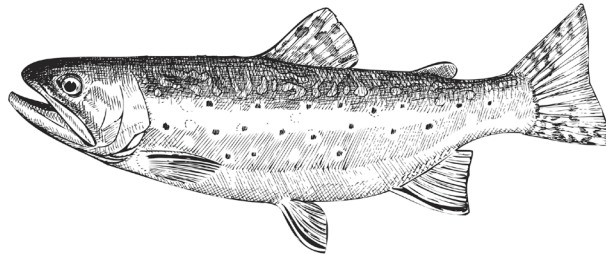


Ristorante  
*Bella Iseo*

Gestione Aglio e Oglio

GESTIONE  
*Aglio e Oglio*  
www.aglioeglio.it



Tutta l'esperienza, l'amore e l'inventiva di **Aglio e Oglio**, unite al fascino del lago, fanno di **Bella Iseo** il ristorante più goloso ed elegante, che s'affaccia sulle nostre sponde.

I NOSTRI ORARI INVERNALI

Giovedì dalle 19 alle 22

Venerdì dalle 19 alle 22

Sabato dalle 12 alle 14,30 e dalle 19 alle 22

Domenica dalle 12 alle 14,30 e dalle 19 alle 22

Lunedì dalle 19 alle 22

Aperti a Natale e Capodanno

---

Tel. +39 030 9868537 - Email: [iseo@aglioeglio.it](mailto:iseo@aglioeglio.it)

[www.aglioeglio.it](http://www.aglioeglio.it)

Lingotto di salmone in olio cottura,  
crema alla robiola, avocado e cracker alla paprika  
€ 14

Calamaretti arrosto  
su crema di fagioli cannellini profumata al rosmarino  
€ 12

Gamberi al vapore  
con julienne di carciofo e aceto balsamico  
€ 14

Ostriche Kys marine  
€ 3,50/pz.

Filetto di sarda di lago  
in crosta di pane, broccoletti e pomodorini confit  
€ 14

Trilogia di Tartara di mare  
composta da Tonno, Gamberi e Ombrina  
€ 18

Tartare di Manzo aromatizzata  
valeriana e tartufo nero di Vallecamonica Tuber Melanosporum  
€ 16

Tempura di verdure di stagione  
con maionese affumicata  
€ 12

Flan di zucca,  
fonduta di Silter e crema di peperoni arrostiti  
€ 12

Il CAVIALE più venduto nel mondo è italiano.  
Viene prodotto a Calvisano, Brescia. Le acque dove oggi vengono allevati gli storioni  
in vasca provengono dalle falde del Monte Maniva.



**Noi lo accompagnamo con patata al vapore, blinis,  
burro salato francese e crostini di pane ai cereali.**

### Calvisius Tradition Royal 10g

Selezione migliore che si può estrarre dallo storione bianco prodotto solo da pochi e selezionati esemplari.

Le uova di grandi dimensioni (3.0 a 3.2 millimetri),  
caratterizzate da una colorazione che varia dal grigio scuro al nero.

Di gusto particolarmente delicato ed elegante.

Occorrono mediamente 11 anni di attesa per ottenere questo caviale.

€ 25

### Calvisius Siberian Classic 10g

Questo caviale dispone di uova di taglia media (2.3-2.6 mm) dal gusto raffinato e leggermente iodato.

Le uova dall'aroma intenso, delizieranno il più esigente conoscitore che potrà anche apprezzare  
il particolare colore traslucido con toni che variano dal marrone scuro al nocciola.

€ 20

### Ars Italica Calvisius Oscietra Classic 10g

Un aroma intenso e profumo inconfondibile per uova squisite di dimensione medio piccola.

I conoscitori potranno anche apprezzarne il particolare colore traslucido,  
con toni che variano dal grigio scuro all'ambra.

€ 28

Riso ai tre cereali  
con mele lardo e rosmarino  
€ 12

Bigoli verdi  
con ragù al coltello di gamberi e calamari  
€ 12

Ravioli di branzino  
su salsa leggera di patate ed erba cipollina  
€ 14

Gnocchi di zucca  
al burro e tartufo nero di Vallecamonica tuber *Melanosporum*  
€ 14

Risotto in riduzione di Franciacorta,  
salmerino marinato all'aneto e pepe di Sechuan  
€ 14

Ravioli al foie gras  
€ 16

Mezzi paccheri di pasta fresca trafilata al bronzo  
con scampi, crema di zafferano Az. Ag. Arianna e rucola  
€ 14

Pasta e gnocchi fatti in casa

**Gluten free**  
Fettuccine senza Glutine, abbinare ad ogni condimento

# SECONDI PIATTI

Ristorante *Bella Iseo*

GESTIONE  
*Aglio  
Oglio*

Trancetto di tonno  
in crosta di sesamo con radicchio rosso stufato  
€ 20

Filetto di ombrina  
su cremoso di patate  
€ 22

Piovra arrostita  
patatine alla curcuma e salsa verde  
€ 20

Filetto di manzo bardato con pancetta affumicata,  
ristretto di Curtefranca rosso e patate al burro chiarificato  
€ 25

Carrè di agnello  
in crosta aromatica con verdure all'agro  
€ 24

Pancia di maialino cotta a bassa temperatura,  
laccata alla birra crema di sedano rapa  
€ 20

In mancanza di prodotto fresco, utilizziamo alimenti surgelati a norma di legge,  
chiedete al nostro personale per intolleranze e regimi alimentari

Semifreddo al croccante di noci  
con salsa al caffè  
€ 7

Tortino al burro di arachidi e cioccolato  
con mousse leggera al mascarpone  
€ 7

Mousse al cioccolato speziata  
con crumble di farina di riso e mandorle  
€ 7

Tiramisù  
€ 7

Parfait al miele di castagno  
€ 6

Crema Brulè  
€ 6

Acqua Minerale "Castello" 0.75

€ 3.00

Bibite

€ 3.50

Birra "Menabrea" bionda 33 cl

€ 4.00

Birra artigianale "Viola" 75 cl bionda / rossa

€ 13.00

Birra artigianale "Balanders" 50 cl

Pitota blond ale | Stria special bitter | Monega porter | Spaera american ipa

€ 7.00

Birra artigianale "Babb" 50 cl bianca

€ 7.00

Aperitivi analcolici

€ 5.00

Aperitivi alcolici

€ 5.00 / 10.00

Amari italiani

€ 4.00

---

IN QUESTO ESERCIZIO VENGONO UTILIZZATI I SEGUENTI ALLERGENI:

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi
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 superiori a 10 mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

**Materie prime / Prodotti abbattuti in loco**

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

IL PERSONALE È A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI

AI SENSI DELL'ALLEGATO II AL REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011  
DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011,  
relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori,  
che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006  
del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione,  
la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione,  
la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio,  
le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione  
e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione