FATTO TRENTA, FAREMO TRENTUNO.

Aglio e Oglio

QUANTO BENE TI VOGLIO. *Dal 1996.*

AGLIO e OGLIO ROGNO
Pizza & family Restaurant
ROGNO (Bg)

LA DAMA SUL LAGO
Ristorante Pizzeria sul lago
MARONE (Bs)

BORGO GLAZEL
Location per eventi
Dimora storica
PIANCOGNO (Bs)

LA VECCHIA FILANDA
Location per eventi
Dimora storica
BRUSAPORTO (Bg)

AGLIO E OGLIO MILLEeOTTO
Paninoteca con cucina in quota
MONTECAMPIONE (Bs)

AGLIO E OGLIO A DOMICILIO
aglioeoglioadomicilio.it
DA BRENO A PISOGNE/LOVERE

AGLIO e OGLIO CATERING
DAPPERTUTTO

Prenotazioni su
aglioeoglio.it
AGLIOEOGLIO

SLOPPY JOE restaurant and lounge ..... Aglio e Oglio RISTORANTI E CATERING

AGLIO e OGLIO è nato nel 1996.
Si chiamava Sloppy ed è stato progettato a New York da Fabio Scalvinoni.
Sloppy nel 2016 è diventato AGLIO e OGLIO.

AGLIO per segnalare a tutti che qui si mangia secondo la tradizione,
e l'innovazione, della grande cucina italiana.

OGLIO come il fiume che nasce e scorre in Valle Camonica e sfocia nel lago d'Iseo, per poi continuare oltre...
un po' come noi ed il nostro CATERING, che ti raggiunge dappertutto.

Pizza & family restaurant perché i bambini sono i benvenuti: parte del menu è dedicata a loro.
Un'ampia **SALA DEI GIOCHI** completa la nostra offerta ed è anche prenotabile i pomeriggi per divertentissime FESTE DI COMPLEANNO!

ALLERGENI. I numeri riportati accanto a ciascun piatto identificano gli allergeni presenti, secondo l'Allegato II del Reg. (UE) n. 1169/2011.
Tutte le preparazioni sono realizzate in un laboratorio nel quale si utilizzano tutti gli allergeni elencati. Nonostante le procedure adottate per prevenire le contaminazioni crociate, non è possibile escludere la presenza di altri allergeni. SI VEDA L'ULTIMA PAGINA DEL MENU.
Per qualsiasi informazione il personale è a disposizione.

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

Slow Food Vallecamonica

GUSTA LA TUA TERRA
insieme coltiviamo il futuro

Aglio e Oglio
RISTORANTI E CATERING

I nostri piatti sono stati creati per favorire l'esaltazione dei sapori del nostro territorio: dalla Valle Camonica alla vicina Franciacorta attraversando le sponde bresciana e bergamasca del lago d'Iseo.
Abbiamo visitato aziende agricole, conosciuto la loro filosofia e metodi di lavorazione, provato i prodotti.
Tutto per selezionare le migliori e portarle nei piatti che ti serviremo.

Malga Marta Andreoli | Artogne (Bs)
Azienda Agricola Marco Plona | Capo di Ponte (BS)
Macelleria Ottelli | Pian Camuno (BS)
Azienda Agricola Scraleca | Angolo Terme (BS)
Molino Tognali | Esine (BS)

Cissva | Capo di Ponte (BS)
Biscotteria Forneria Rinaldi | Costa Volpino (BG)
Forneria Dangolini | Darfo Boario Terme (BS)
Azienda Agricola Arianna | Darfo Boario Terme (BS)
Norcineria Camuna | Gianico (BS)

IL BUONO CHE AVANZA | CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE

A fine pasto chiedici la "family bag" dove puoi inserire le pietanze non consumate o ordinate in eccesso, così da poterle consumare a casa. Non sprecare cibo e contribuisci a ridurre gli alimenti buttati: costruiamo insieme una cultura contro lo spreco alimentare.

"Aglio e Oglio" aderisce al progetto REBUS Valle Camonica > **www.rebusvallecamonica.it**

PER INIZIARE

PIOVRA CON PATATE, **
pomodorini e basilico (14)
€ 16.50

TARTARE DI TONNO
lime e gelèe al mango (4)
€ 16.00

FISH & CHIPS **
baccalà fritto in pastella
e petali di patate (1 - grano, 3, 4)
€ 15.50

ANTIPASTO MISTO DI PESCE (1 - grano, 4)
€ 17.50

VEGETARIANO
MILLEFOGLIE DI VERDURE
E PARMIGIANO (7)
€ 13.50

VEGETARIANO
ARANCINI DI RISO **
ripieni di mozzarella filante
e serviti con salsa di pomodoro tiepida
al basilico (1 - grano, 3, 7, 9)
€ 13.50

CULACCIA DI MAIALE
STAGIONATA 18 MESI
accompagnata da gnocco fritto (1 - grano)
€ 15.00

MAGATELLO DI MANZO AFFUMICATO
COTTO SOTTOVUOTO,
servito con giardiniera
e scaglie di Silter dop (7, 9)
€ 14.50

ANTIPASTO MISTO DI TERRA
con salumi locali e stuzzicheria calda (1 - grano, 7)
€ 16.50

PRIMI PIATTI

Aglio e Oglio
RISTORANTI E CATERING

GNOCCHETTI DI PATATE ALL'ERBA CIPOLLINA **
con code di gambero, zucchine e pomodorini confit (1 - grano, 2, 3, 6, 9, 10, 13)
€ 14.50

SPAGHETTONI ALLO SCOGLIO ** (1 - grano, 2, 3, 6, 9, 10, 13, 14)
€ 16.80

TAGLIOLINI AL GRANO ARSO **
conditi con alici del mar Cantabrico, pomodorini, basilico e burrata
(1 - grano, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 13)
€ 14.50

IL PIZZOCCHERO NEL RAVIOLO **
con crema di patate aromatizzata e crispy di cipolla (1 - grano, 3, 6, 7, 9, 10, 13)
€ 15.00

MEZZI PACCHERI ALLA CARBONARA CAMUNA **
(tuorlo d'uovo, guanciale, formaggio nostrano e pepe) (1 - grano, 3, 6, 7, 10, 13)
€ 14.00

RISOTTO MANTECATO AI PORCINI *
con pistilli di zafferano di Gorzone e ristretto al rosso di Valle Camonica (7, 9)
€ 15.50

VEGANO
RISO BASMATI E PLANTED AROMATIZZATO (FIBRA DI PISELLI) *
condito con lenticchie beluga e zucchine marinate
€ 14.50

La pasta dei nostri primi piatti è esclusivamente fatta in casa

SECONDI PIATTI di PESCE

Aglio e Olio RISTORANTI E CATERING

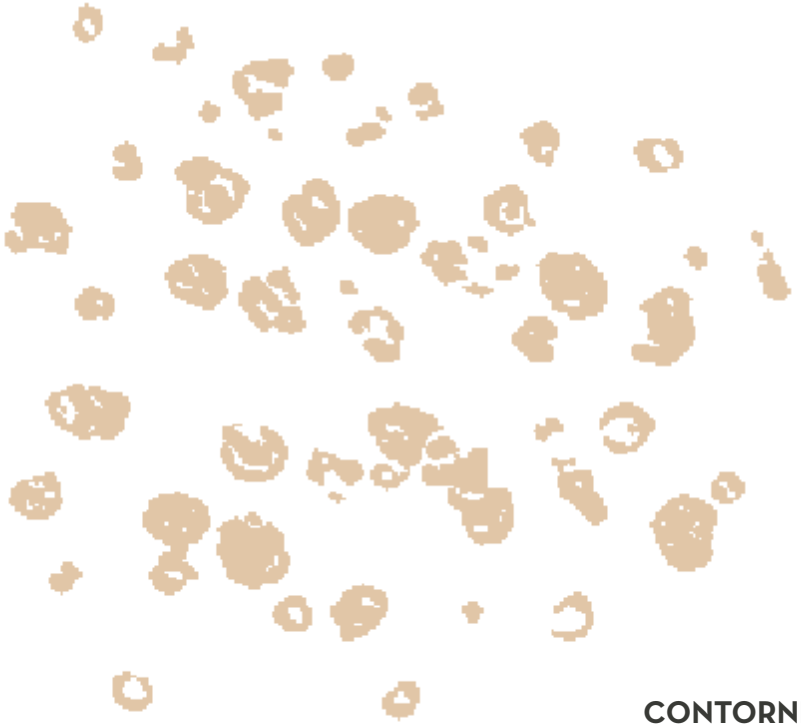
TRANCETTO DI OMBRINA **
cotto alla plancia con radicchio al miele
e datterini gialli (4)
€ 23.00

TAGLIATA DI TONNO *
con patate saltate e olio al rosmarino (4)
€ 23.00

FRITTO DI CALAMARI, GAMBERI E VERDURE * (1 - grano, 2, 4)
€ 20.50

GRIGLIATA MISTA DI PESCE E CROSTACEI * (2, 4)
€ 26.00

FISH BURGER
servito con maionese alla guacamole,
code di gamberi, spinacino
e patatine dippers
€ 15.00 (1 - grano, 2, 3, 6, 7, 10, 11)



CONTORNI
- INSALATA MISTA DI STAGIONE **€ 5.00**
- VERDURE AI FERRI **€ 6.00**
- VERDURE AL VAPORE * **€ 6.00**

- PATATINE FRITTE * **€ 6.00**
- PATATINE DYPPERS * **€ 6.00**

SECONDI PIATTI di CARNE

MAIALINO DA LATTE ARROSTO **
cotto a bassa temperatura,
servito con patate, chips di mais nero
e umami di pomodoro
€ 23.00

ARROSTICINI DI AGNELLO *
con erbette all'olio evo
€ 20.00

TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO
€ 28.00

COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA
con sale di Maldon
€ 6.00/etto

HAMBURGER CLASSICO **
180 gr di manzo, pomodoro, lattuga
e patatine fritte (1 - grano, 3, 6, 7, 10, 11)
€ 14.00

CHEESE BURGER **
180 gr di manzo, pomodoro,
lattuga con aggiunta di formaggio
alla piastra e patatine fritte (1 - grano, 3, 6, 7, 10, 11)
€ 14.50

BACON CHEESE BURGER **
180 gr di manzo, pomodoro, lattuga
con aggiunta di formaggio alla piastra,
pancetta rosolata e patatine fritte
(1 - grano, 3, 6, 7, 10, 11)
€ 15.00

SLOPPY BURGER **
180 gr di manzo, cipolla maturata,
pomodorini confit,
maionese affumicata e patatine fritte
(1 - grano, 3, 6, 7, 10, 11)
€ 15.00

CONTORNI
- INSALATA MISTA DI STAGIONE **€ 5.00**
- VERDURE AI FERRI **€ 6.00**
- VERDURE AL VAPORE * **€ 6.00**

- PATATINE FRITTE * **€ 6.00**
- PATATINE DYPPERS * **€ 6.00**

TAGLIERE MISTO
DI FORMAGGI LOCALI
servito con confetture fatte
in casa (7):
- Zucca e zenzero
- Aceto balsamico e cipolle
rosse
- Fichi e mandarini
€ 14.00

MENU BAMBINI e BABY PIZZA

PASTA AL POMODORO ** (1 - grano, 6, 10, 13)
€ 6.00

GNOCCHI DI PATATE AL BURRO **
(1 - grano, 3, 6, 7, 10, 13)
€ 7.00

RISOTTO ALLA MILANESE (7, 9)
€ 10.00

COTOLETTA ALLA MILANESE CON PATATINE FRITTE **
(1 - grano, 3)
€ 13.50

MINI WURSTEL ALLA GRIGLIA CON PATATINE FRITTE * (7, 9, 10)
€ 13.50

BABY PIZZA
base margherita (a forma di: cuore, ananas, pesce, topolino, coniglio) (1 - grano, 7)
€ 7.00
Ogni ingrediente aggiuntivo: **+ € 0,50**

BABY GELATO (7)
€ 5.00

CHE DIVERTIMENTO L'AREA BIMBI DI AGLIO E OGLIO!
Uno spazio sicuro e divertente, con la possibilità di riservarlo tutti i pomeriggi per compleanni e feste a tema. Chiedi info al nostro staff.

PIZZE

Tutti gli impasti delle pizze — classico, integrale e kamut — contengono 1 - Cereali contenenti glutine (GRANO). Gli ulteriori allergeni sono indicati accanto a ciascuna pizza.

Le farine utilizzate possono contenere gli allergeni 6, 10 e 11.

Aglio e Oglio RISTORANTI E CATERING

MARGHERITA
Pomodoro, mozzarella (7)
€ 7.50

FARCITA
Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto, carciofi (7)
€ 9.50

MARINARA
Pomodoro, aglio, olio, origano
€ 6.00

PROSCIUTTO
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto (7)
€ 8.80

CRUDO
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo (7)
€ 9.80

SPECK
Pomodoro, mozzarella, speck (7)
€ 9.80

CARCIOFI
Pomodoro, mozzarella, carciofi (7)
€ 9.00

PROSCIUTTO E FUNGHI
Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi (7)
€ 9.50

PROSCIUTTO E PATATINE
Pomodoro, mozzarella, cotto, patatine fritte (7)
€ 9.80

CAPRICCIOSA
Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofi, olive, acciughe (7)
€ 9.90

QUATTRO FORMAGGI
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, brie, grana (7)
€ 9.80

QUATTRO STAGIONI
Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofi, olive (7)
€ 9.70

TONNO
Pomodoro, mozzarella, tonno (4, 7)
€ 8.80

TONNO E CIPOLLE
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle (4, 7)
€ 9.00

WURSTEL
Pomodoro, mozzarella, wurstel (7, 9, 10)
€ 9.00

AMERICANA *
Pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte (7, 9, 10)
€ 10.00

FRUTTI DI MARE
Pomodoro, mozzarella, insalatina fresca di frutti di mare (2, 4, 7, 14)
€ 13.00

RICCA
Pomodoro, mozzarella, scamorza, pancetta (7)
€ 9.80

ZOLA E NOCI
Pomodoro, mozzarella, zola, noci (7, 8 - noci)
€ 9.80

DIAVOLINA
Pomodoro, mozzarella, salamino piccante (7)
€ 9.80

NAPOLETANA
Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano (4, 7)
€ 9.20

SICILIANA
Pomodoro, acciughe, capperi, olive taggiasche, origano (4)
€ 9.80

PIZZE

Tutti gli impasti delle pizze — classico, integrale e kamut — contengono 1 - Cereali contenenti glutine (GRANO). Gli ulteriori allergeni sono indicati accanto a ciascuna pizza.

Le farine utilizzate possono contenere gli allergeni 6, 10 e 11.

Aglio e Oglio RISTORANTI E CATERING

VALTELLINESE
Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana (7)
€ 12.00

BERGAMASCA
Pomodoro, mozzarella, taleggio, salame nostrano (7)
€ 11.00

PUGLIESE
Pomodoro, mozzarella, cipolla, grana (7)
€ 8.80

KOKABORRA
Pomodoro, mozzarella, speck, brie (7)
€ 10.50

CARBONARA
Pomodoro, mozzarella, pancetta, uova, grana (3, 7)
€ 10.00

ORTOLANA
Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni grigliati (7)
€ 9.80

AFFUMICATA
Pomodoro, mozzarella, speck, scamorza (7)
€ 10.50

4YOU
Pomodoro, mozzarella, cotto, porcini, brie (7)
€ 12.50

LOVE STORY
Pomodoro, mozzarella bufala, Philadelphia, pomodorini, cotto (7)
€ 12.00

ARTISTA
Pomodoro, mozzarella bufala, pomodorini, grana (7)
€ 11.50

MARI E MONTI
Pomodoro, mozzarella, insalata di mare, funghi porcini (2, 4, 7, 14)
€ 14.00

LUNAROSSA
Pomodoro, mozzarella, radicchio, scamorza affumicata (7)
€ 9.80

KAMIKAZE
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, zola, peperoni, salamino piccante, peperoncino (7)
€ 10.80

TREVIZOLA
Pomodoro, mozzarella, tonno, trevisano, zola (4, 7)
€ 10.50

GAMBERINA
Pomodoro, mozzarella, gamberetti, zucchine (2, 7)
€ 11.00

7 MARI
Pomodoro, mozzarella, salmone, insalata di mare (4, 7, 14)
€ 14.00

BURRATA E CRUDO
Pomodoro, burrata, prosciutto crudo (7)
€ 13.80

BABY PIZZA
base margherita (a forma di: cuore, ananas, pesce, topolino, coniglio) (7)
€ 7.00
Ogni ingrediente aggiuntivo: **+ € 0,50**

... continua a pagina seguente >>>

PIZZE

Tutti gli impasti delle pizze — classico, integrale e kamut — contengono 1 - Cereali contenenti glutine (GRANO). Gli ulteriori allergeni sono indicati accanto a ciascuna pizza.

Le farine utilizzate possono contenere gli allergeni 6, 10 e 11.

Aglio e Oglio RISTORANTI E CATERING

CALZONE

AL PROSCIUTTO
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto (7)
€ 8.80

FARCITO
Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofi (7)
€ 9.50

FORNARINA

Olio, sale, origano
€ 4.00

Olio, sale, rosmarino
€ 4.00

PIZZE BIANCHE

AGLIO E OGLIO
Mozzarella di bufala, mortadella, granella e crema di pistacchio, basilico (7, 8 - pistacchio)
€ 13.50

CALABRESE
Mozzarella, bufala, crema piccante, olive taggiasche, basilico, pomodori secchi (7)
€ 13.50

CAPRESE
Mozzarella, mozzarella di bufala, pomodoro fresco (7)
€ 11.50

PARMA
Mozzarella, funghi porcini, grana a scaglie, prosciutto crudo (7)
€ 14.00

CAMPANA
Mozzarella, salsiccia, friarielli (7)
€ 12.00

TUTTE LE PIZZE POSSONO ESSERE REALIZZATE CON PASTA DI:

FARINA INTEGRALE: farina di grano tenero 100% italiano macinata a pietra in purezza con elevato contenuto di fibre
+ € 1,50

KAMUT: cereale con elevata digeribilità e assimilabilità
+ € 1,50

DOLCEZZE

Aglio e Oglio
RISTORANTI E CATERING

Tutte le dolcezze sono fatte in casa,
Made in Aglio e Oglio.

GELATO
Panna, fragola, cioccolato e limone (7, 8 - nocciole)
€ 6.00

SLOPPY
Gelato artigianale, cremoso
con cioccolato a scaglie, mou e arachidi (5, 7)
€ 6.00

SORBETTO AL LIMONE (7)
€ 5.50

TORTE DEL GIORNO
(La composizione varia quotidianamente: chiedere al personale)
€ 6.00

CROSTATA ALLA CONFETTURA
(1 - grano, 3, 6, 7, 10, 13)
€ 6.00

TIRAMISU (1 - grano, 3, 6, 7, 8, 10, 11, 13)
€ 6.00

CHEESECAKE AL LAMPONE
(1 - grano, 3, 6, 7, 10, 13)
€ 6.50

TORTINO AL CIOCCOLATO
con confettura alle ciliegie (3, 6)
€ 6.50

SEMIFREDDO AL COCCO,
PASSION FRUIT E MANGO ** (1 - grano, 3, 7)
€ 6.00

SEMIFREDDO AL RISO SOFFIATO
E CIOCCOLATO ** (1 - grano, 3, 7)
€ 6.00

MERINGATA ARTIGIANALE
AL CIOCCOLATO ** (3, 7)
€ 5.80

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO
CON CRUMBLE (1 - grano, 3, 6, 7, 10, 13)
€ 6.00

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA
€ 6.00

BEVANDE

Aglio e Olio
RISTORANTI E CATERING

BAR

ACQUA MINERALE 1 l / 0,5 l
€ 2.50 / 2.00

BIBITE
0,33 cl.
€ 3.50

COCA COLA
1 litro
€ 7.60

VINO SFUSO
“Fonte della Vigna” Rosso Sangiovese
“Fonte della Vigna” Bianco frizzante
1/4 lt **€ 3.50**
1/2 lt **€ 7.00**
1 lt **€ 13.00**

BIRRE ARTIGIANALI LOCALI

Birrificio Agricolo Pagus

BLONDE ALE 37.5 cl.	**€ 7.00**
BELGIAN ALE 37.5 cl.	**€ 7.00**
RED IPA 37.5 cl.	**€ 7.00**
WEISSBIER 37.5 cl.	**€ 7.00**

BIRRE ALLA SPINA

KRUSOVICE bionda 20 cl.
€ 3.50

KRUSOVICE bionda 40 cl.
€ 5.80

BIRRE IN BOTTIGLIA

ICHNUSA NON FILTRATA 33 cl.
€ 3.80

HEINEKEN 0 33 cl. (analcolica)
€ 3.80

CAFFETTERIA

Aglio e Olio
RISTORANTI
E CATERING

CAFFETTERIA

CAFFÉ ESPRESSO
€ 1.60

CAFFÉ CORRETTO
€ 2.50

CAFFÉ ORZO
€ 1.60 / 2.00

GINSENG
€ 2.00 / 2.50

TE E INFUSI
€ 2.50

LIQUORI

AMARI DELLA TRADIZIONE ITALIANA
€ 4.00

LIQUIRIZIA E LIMONCELLO
€ 4.00

GRAPPA RISERVA BARRIQUE
€ 5.00

RISERVE DELLA NOSTRA CANTINA
- Cognac
- Whisky
- Armagnac
- Grappe invecchiate

COPERTO A LA CARTE € 2.50

ALLERGENI

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

I numeri riportati accanto a ciascun piatto identificano gli allergeni presenti, secondo l'Allegato II del Reg. (UE) n. 1169/2011.

Tutte le preparazioni sono realizzate in un laboratorio nel quale si utilizzano tutti gli allergeni elencati.

Nonostante le procedure adottate per prevenire le contaminazioni crociate, non è possibile escludere la presenza di altri allergeni.

Per qualsiasi informazione il personale è a disposizione.

PIZZERIA

Tutti gli impasti delle pizze — classico, integrale e kamut — contengono 1 – Cereali contenenti glutine (GRANO). Gli ulteriori allergeni sono indicati accanto a ciascuna pizza.

Le farine utilizzate possono contenere gli allergeni 6, 10 e 11.

PRODOTTI CONGELATI / SURGELATI

* **Prodotto surgelato all'origine**

** **Prodotto congelato in azienda mediante abbattimento rapido di temperatura**

PESCE

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera D, punto 3.

SALE IODATO

Nella preparazione dei piatti è utilizzato sale arricchito con iodio, disponibile anche in sala su richiesta.