

Tutta l'esperienza, l'amore e l'inventiva di **AGLIO E OGLIO**
- brand della ristorazione camuno sebina -
unite al fascino del lago, fanno di **BELLA ISEO** il ristorante più goloso ed elegante,
che s'affaccia sulle nostre sponde.

All the experience and love of **AGLIO E OGLIO**,
combined with the charm of the lake, makes **BELLA ISEO**
the most restful delicious and elegant restaurant, overlooking our shores.

I NOSTRI ORARI

Tutti i giorni dalle 12 alle 14,30 e dalle 19 alle 22

Every day from 12 to 14.30 and from 19 to 22

Gli orari potrebbero subire variazioni: verifica gli aggiornamenti sul nostro sito o sui social.
The openings may vary according: check for updates on our site or on social networks.



I nostri piatti sono stati creati per favorire l'esaltazione dei sapori del nostro territorio: dalla Franciacorta alla vicina Valle Camonica, 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.

Our dishes were created to favor the exaltation of flavors of our territory: from Franciacorta to the nearby Camonica valley, crossing the Brescia and Bergamo shores of Lake Iseo.

We visited farms, got to know their philosophy and processing methods, tried the products. Everything to select the best and bring them to the dishes we will serve you.

ABBIAMO SELEZIONATO WE HAVE SELECTED

Apicoltura Faustini | Pisogne (Bs)
Az. Agr. Le Frise | Artogne (Bs)
Az. Agr. Lumaghera | Darfo Boario Terme (Bs)
Tastee.it, fiori eduli | Albenga (SV)
Pescheria Soardi | Montisola (Bs)
Agroittica Lombarda - Calvisius | Calvisano (Bs)
Formaggeria di Concesio | Concesio (Bs)
Macelleria Cazzamali | Cremona
Norcineria Carai | Marone (Bs)

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Az. Agr. Casoi | Sale Marasino (Bs)
Az. Agr. Galì | Marone (Bs)
Az. Agr. Leonardo | Sale Marasino (Bs)
Az. Agr. Scraleca | Darfo Boario Terme (Bs)



I piatti contrassegnati da questi simboli sono privi di glutine



latticini



o sono prodotti tipici



The dishes marked with these symbols are gluten-free, dairy-free or are typical products

PER INIZIARE

Starters

Trota salmonata affumicata a freddo al black BBQ,
maionese al wasabi e cipolla all'agro di lamponi, baguelino ai cereali
Cold smoked black BBQ salmon trout, wasabi mayonaise,
onions marinated in raspberry vinegar, and multi grain croutons

€ 16 

Tataki di tonno ai semi di papavero,
baby carote, salsa orientale e aceto balsamico
Poppy seed crusted Tuna Tataki, baby carrot, oriental sauce and balsamic vinegar

€ 17 

Sarda di Montisola, presidio "Slow Food" (Agone essiccato),
flan di polenta e porro, morbido di avocado e pomodorini confit
Sardines from Montisola, "SLOW FOOD" presidium (Dried Shad),
polenta and leek flan, avocado cream and confit cherry tomatoes

€ 16   

Cruditè di mare


Tartare di ricciola leggermente marinata, mazzancolla dell'Adriatico,
ostriche e scampi, passion fruit e frutti rossi

Raw seafood

Lightly marinated Amberjack tartare, striped prawn, oyster and scampi,
passion fruit and red fruits

€ 36  

Tartare di manzo fassona piemontese macelleria Cazzamali,
crema al lime con miele di castagno e senape antica,
con fonduta di formaggio Fatulì e anacardi tostati
Tartare of Piemontese beef from our local butcher, cream of lime and chestnut honey
and ancient mustard, with a goat cheese fondue and toasted cashewnuts

€ 18 

Finocchio CBT gratinato alla mandorla e olio del Sebino,
ristretto di begonia, arancia a vivo e ricotta 2 latti di Concesio
aromatizzata al limone e semi di finocchietto
Fennel cooked at a low temperature, grated almonds and local oil,
begonia flower reduction, raw orange and ricotta of 2 milks from the Concesio region,
flavored with lemon and fennel seeds

€ 14 

CAVIALE CALVISIUS

Calvisius caviar

*Aglia
e
Oglia*
BELLA ISEO
aglieoglio.it

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.

The most sold CAVIAR in the world is produced here in Brescia.



**Servito con tuorlo d'uovo cotto a -18°, burro aromatizzato
alle erbe di Provenza, patate al vapore e cracker alla farina di segale**

**Served with egg yolk coked at -18°, aromatic herbs butter,
boiled potatoes and rye flour crackers**

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.

The best selection that can be extracted from White sturgeon produced only by a few select individuals.

Large eggs (3-3.2 millimeters), with coloring varying from dark grey to black.

The taste is particularly delicate and elegant. It requires about 11 years of the sturgeon life cycle.

€ 29

Ars Italica Da Vinci Classic 10g

Prodotto dalle uova dello storione dell'Adriatico *Acipenser naccarii*.

È un caviale dal sapore deciso e distintivo (selvatico)

appena preparato è caratterizzato da un aroma di nocciola e da una nota iodata

Produced from the eggs of the Adriatic sturgeon *Acipenser naccarii*. It is a caviar with a strong and distinctive
flavor (wild) freshly prepared it is characterized by a nutty aroma and an iodized note.

€ 26

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.

With an intense aroma and an unmistakable flavour for this exquisite roe ranging from medium to small in size.

Experts will particularly love the translucent colour which can vary from dark grey to amber.

€ 32

Degustazione dei tre caviali / Selection of the three Caviar

€ 75

PRIMI PIATTI

First dishes

Risotto in riduzione di Franciacorta,
coregone del Sebino marinato alla barbabietola e gin, servito con il suo caviale
Risotto in a Franciacorta wine reduction with whitefish marinated in beet and gin,
served with it's own caviar

€ 18  

Raviolo di bufala, chutney di melanzana e menta,
olio al basilico e pomodori datterini giallo-rossi, leggermente aromatizzati al piccante
Ravioli stuffed with buffalo cheese, serve with an eggplant and mint chutney,
basil oil and spicy yellow and red datterini tomatoes

€ 16

Reginette farina senatore Cappelli al cacio e pepe della Tasmania,
gambero rosa al sale di Cervia e spuma di mela
Cacio e pepe made using Tasmanian mountain pepper and Cappelli pasta
made using Reginette flour, pink prawns in Cervia salt and apple foam

€ 18

Tortellone multicereali ripieno al Lampredotto,
bagnetto verde e mostarda di pere al nasturzio
Multigrain tortellone filled with beef tripe made using a local toscan method,
served with green salsa and pear mustard

€ 16 

Spaghettone al prezzemolo, sarda di Monte Isola croccante,
aneto, aceto di lamponi e bottarga di Lago
Spaghettone made with parsley dough, crispy Mount Isola sardines,
dill, raspberry vinegar and lake fish eggs

€ 16 

Pasta fatta in casa **Home made pasta**

Gluten free Tagliatelle e Reginettei senza Glutine, abbinate ad ogni condimento
Any sauce with our home made gluten free pasta

SECONDI PIATTI

Main courses

Trancio di Ombrina alla plancia,
spinacino fresco scottato, crema di carote e pomodori secchi

Grilled croaker, seared fresh spinach,
carrot cream and dried tomatoes

€ 25  

Storione bianco di Calvisano,
maionese alle acciughe del Cantabrico e lingotto di caviale Calvisius,
patata mantecata al Franciacorta

White Calvisano sturgeon, anchovy mayonaise and lingotto of Calvisius caviar,
mashed potatoes with Franciacorta wine

€ 25    

Salmerino alpino,
ceviche di mini verdure, e infuso al butterfly tea e limone


Alpine char, mini vegetable ceviche
and an infusion of butterfly tea and lemon

€ 24    

SECONDI PIATTI

Main courses

Lingotto di fesa di manzo,
funghi champignon, mousse al culatello e mezzaluna di pasta brisè al sesamo
Beef top rump, champignon mushroom,
culatello mousse and a halfmoon
€ 25

Pancia di maialino croccante con crema di peperone,
cioccolato bianco e porro tostato
Crispy suckling pork pancetta with a pepper cream,
white chocolate and toasted leek
€ 24   

Degustazione di formaggi del territorio,
marmellate di cipolla, zucca e zenzero, mandarini e fichi
Tasting of local cheeses, served with
marmalades of onion, pumpkin and ginger, tangerine and figs
€ 16 

In mancanza di prodotto fresco, utilizziamo alimenti surgelati a norma di legge,
chiedete al nostro personale per intolleranze e regimi alimentari
In the absence of fresh product, we use frozen food according to law,
ask our staff for food intolerances and diet

DOLCEZZE

Desserts

Mezza sfera al cioccolato valrhona fondente, laccata alla liquirizia
lamponi e gel di carcadè

Dark Valrhona chocolate half sphere,
lacquered with liquorice raspberries and carcadè gel

€ 9 

Bavarese allo zabaione, namelaca al caffè e cardamomo
con caramello al sale di Cervia

Eggnog bavarese, coffee namelaca and cardamom with Cervia salt caramel

€ 9 

Panna cotta al cocco, gel al passion fruit ananas fresco,
mango marinato alla menta e moscovado

Coconut panna cotta, fresh pineapple passion fruit gel,
mint marinated mango and moscovado

€ 9  

Sfoglia croccante, mousse al mascarpone crema pasticceria all'arancia,
amarene e cioccolato bianco

Crispy puff pastry, mascarpone mousse, orange custard,
sour cherries and white chocolate

€ 9

Gelato artigianale
per i gusti chiedi al personale di sala

Homemade ice cream
For flavours ask the wait staff

€ 7

Acqua Minerale "Balda" 0.75
"Balda" Mineral Water 0.75
€ 3.00

Bibite
Soft drinks
€ 3.50

Birra artigianale "Balanders" 50 cl
"Balanders" Craft beer 50 cl
Pitota blond ale | Stria special bitter
€ 7.00

Birra artigianale "Pagus" 37,5 cl
"Pagus" Craft beer 37,5 cl
Blonde Ale | Weissbier
€ 7.00

Aperitivi analcolici
Non-alcoholic aperitifs
€ 5.00

Aperitivi alcolici
Alcoholic aperitifs
€ 5.00 / 10.00

Amari italiani
Italian bitters
€ 5.00

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

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