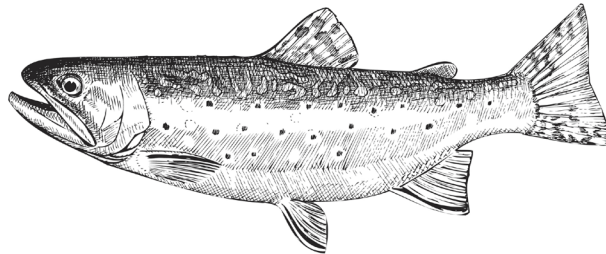


Ristorante
Bella Iseo

*Aglie
Oglie*
www.aglieoglie.it

Gestione Aglie e Oglie



Tutta l'esperienza, l'amore e l'inventiva di **Aglie e Oglie**, 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 **Aglie e Oglie**, combined with the charm of the lake, makes **BELLA ISEO** the most restful delicious and elegant restaurant, overlooking our shores.

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

Aperti a Natale e Capodanno

PER INIZIARE

Starters

Ristorante *Bella Iseo*

GESTIONE
*Aglio
Oglio*

Filetto di coregone marinato,
cipolle di Tropea in saor, cavolfiore e latte di mandorla
Marinated whitefish from the lake, with Tropea onions,
cauliflower and almonds milk

€ 15

Torchon di Foie Gras d'oca,
flan di spinaci, gelatina di Passito "Il Sant" e pan brioche
Foie Gras Torchon of Goose, spinach flan, raisin wine jelly and croissant bread

€ 18

Salmone scozzese affumicato a freddo,
yogurt greco e vela di pane
Smoked scottish salmon, greek yogurt and cracker

€ 15

Tartare di tonno al lime e capperi,
cupola croccante al sesamo nero e valeriana
Tartare of raw tunafish with capers, lime and crispy black sesame grissini

€ 15

Prosciutto crudo di maiale nero di Parma
e gnocco fritto
Black pork ham from Parma with fried dumpling bread

€ 14

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 Blinis, patata botticella al vapore,
riccioli di burro e pan brioche**
Served with blinis, boiled potatoes, butter and croissant bread

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 (3-3.2millimeters), 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.

€ 27

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.
Calvisius Siberian Classic features a medium size grain with a fine, slightly iodized taste.
This highly aromatic roe will please the most refined connoisseur who will also be delighted
with a translucent colour varying from dark to light brown.

€ 22

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.

€ 30

Degustazione dei tre caviali / Selection of the three Caviar

€ 70

PRIMI PIATTI

First dishes

Ristorante *Bella Iseo*

GESTIONE
*Aglio
Oglio*

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

Risotto with Franciacorta wine,
marinated charfish and Sechuan pepper

€ 14

Ravioli al Foie Gras d'anatra e confettura di cipolle
in sfoglia di spinaci ed emulsione di burro aromatizzato

Spinach ravioli filled with foie gras and onion jam,
served with thyme butter

€ 16

Bigoli alla segale con le sarde di lago,
scorzetta di limone e bottarga di coregone

Rye pasta with lake sardines,
lemon peel and whitefish bottarga

€ 13

Tortelloni alla fonduta di formaggio Maniva e zafferano
in crema di maggiorana

Tortelloni filled with local cheese and saffron,
in a creamy marjoram sauce

€ 14

Pasta fatta in casa **Home made pasta**

Gluten free

Fettuccine senza Glutine, abbinare ad ogni condimento
Any sauce with our home made gluten free pasta

SECONDI PIATTI

Main courses

Ristorante *Bella Iseo*

GESTIONE
*Aglio
Oglio*

Filetto di luccio arrostito,
polenta di castagne ed erbe coste
Roasted Pike filet, chestnut polenta and ribbed herbs
€ 20

Rollatina di storione bianco alle olive taggiasche,
capperi, cavolo romanesco e cremoso di patate mantecate al Franciacorta
White Sturgeon roll with olives, capers,
cabbage and Franciacorta wine potatoes
€ 22

Trancetto di ombrina,
zucchine marinate, pomodorini gratinati e carciofi croccanti
Grilled Croaker seafish, marinated zucchini,
gratinated tomatoes and crispy artichokes
€ 22

Filetto di Rombo cotto a bassa temperatura
bagnetto verde, bulgur e lenticchie Beluga
Turbot fish cooked at low temperature,
green sauce, bulgur and lentils
€ 25

SECONDI PIATTI

Main courses

Ristorante *Bella Iseo*

GESTIONE
*Aglio
Oglio*

Pancia di maialino cotta a 72°,
polentina di ceci profumata al rosmarino e cipolline stufate

Pork belly cooked at 72°
chickpeas polenta and stewed onions

€ 20

Carrè di agnello
in crosta aromatica al pistacchio e verdure all'agro di mele

Lamb cutlet in pistachio crust
served with vegetables giardiniera

€ 24

Filetto di manzo in riduzione al Porto
e tartufo nero di Valle Camonica con millefoglie di patate

Beef filet in Porto sauce and black local truffle
served with potatoes millefeuille

€ 26

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

Ristorante *Bella Iseo*

GESTIONE
*Aglio
Oglio*

Crema Brulè alle fave di tonka con biscotto sablée al cocco

Crème brûlée with coconut biscuit

€ 7

Il nostro Tiramisù

Our tiramisù

€ 7

Bavarese al Franciacorta,
namelaka alla fragola e crema alla pesca bianca, crumble di farina di riso

Franciacorta wine bavaois,
strawberry and white peach cream, rice flower crumble

€ 8

Tortino al cioccolato fondente e mandorle con crema al mascarpone

Chocolate and almonds cake with mascarpone cream

€ 7

Semifreddo al miele di castagno Az.Agr.Faustini,
riccio di pasta kataifi, salsa al nocino

Chestnut honey chilled ice cream,
with crispy kataifi and Nocino liquor sauce

€ 8

Parfait alla nocciola, riso soffiato al cremino,
gelée allo zenzero e salsa al lampone

Nuts parfait, puffed rice chocolate, ginger gelly and raspberry sauce

€ 8

Gelato artigianale ai gusti

Sloppy (Scaglie di cioccolato, arachidi e caramello), Limone, Panna, Frutti Bosco

Home made ice cream flavour

Sloppy (Chocolate chips, peanuts and caramel),
lemon, cream, red fruits

€ 6

Dolci fatti in casa
Home made desserts

Acqua Minerale "Castello" 0.75

"Castello" Mineral Water 0.75

€ 3.00

Bibite

Soft drinks

€ 3.50

Birra "Menabrea" bionda 33 cl

"Menabrea" blonde beer 33 cl

€ 4.00

Birra artigianale "Viola" 75 cl bionda / rossa

"Viola" Craft beer 75 cl blonde / red

€ 13.00

Birra artigianale "Balanders" 50 cl

"Balanders" Craft beer 50 cl

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

€ 7.00

Birra artigianale "Babb" 50 cl bianca

"Babb" Craft beer 50 cl white

€ 7.00

Aperitivi analcolici

Non-alcoholic aperitifs

€ 5.00

Aperitivi alcolici

Alcoholic aperitifs

€ 5.00 / 10.00

Amari italiani

Italian bitters

€ 4.00

Coperto / Cover charge € 2.50

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