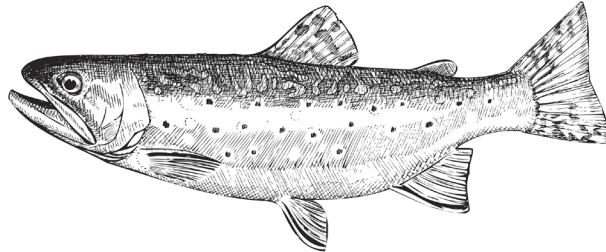


Ristorante  
*Bella Iseo*

Gestione Aglio e Oglio

*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.

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.

### **BUSINESS LUNCH**

Da lunedì a venerdì, dalle 12.00 alle 14.30

From Monday to Friday, from 12.00 pm. to 2.30 pm.

Aperto tutti i giorni dalle 12.00 alle 14.30 e dalle 19.00 alle 22.00

*Open every day from 12.00 to 2.30 pm. / 7.00 pm. to 10.00 pm.*

---

Tel. +39 030 9868537 / [www.aglioeglio.it](http://www.aglioeglio.it) / [iseo@aglioeglio.it](mailto:iseo@aglioeglio.it)

# PER INIZIARE

## Starters

Ristorante *Bella Iseo*

GESTIONE  
*Aglio  
Oglio*

Zuppetta di pomodoro fresco, mozzarella di bufala e spugna al basilico  
Fresh tomato soup with buffalo mozzarella and basil sponge

€ 10

Lingotto di storione Calvisius ai porri,  
misticanza e olio evo del Sebino aromatizzato alla santoreggia  
Sturgeon cube with leeks, salad and aromatic olive oil

€ 14

Filetto di sarda di lago essiccato, sformatino di polenta, gelée di pomodoro  
Dried lake sardines filet with corn flan and tomato jelly

€ 15

Lingua di vitello e gamberi all'olio profumato alla melissa,  
cremoso di sedano rapa e maionese fumè  
Veal tongue, prawns, celeriac and smoked mayonnaise

€ 13

Antipasto misto di lago  
(storione, salmerino marinato, crocchetta di persico e sarda con polenta)  
Assorted lake fish platter (sturgeon, marinated char,  
perch croquettes and dried sardines)

€ 18

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

€ 18

Salmonese norvegese affumicato a freddo,  
yogurt greco di capra e vela di pane multicereali  
Smoked norwegian salmon, greek goat yogurt and cereal bread

€ 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

Tagliere

Salame di Montisola, Culaccia e pancetta di Vallecamonica,  
Violino di pecora gigante bergamasca Grass Fed

Local meats coldcuts platter

€ 15

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 (3-3.2 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.

€ 22

### 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.

€ 27

### 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 in sfoglia di spinaci  
ed emulsione di burro aromatizzato al timo

Spinach ravioli filled with foie gras served with thyme butter

€ 16

Bigoli alla canapa con le sarde di lago,  
scorzetta di limone e pane aromatico e bottarga di coregone

Hemp pasta with lake sardines, lemon peel,  
aromatic bread and vendace bottarga

€ 13

Ravioli di branzino su salsa vellutata leggera  
profumata all'erba cipollina

Sea bass filled ravioli with a light creamed sauce

€ 14

Gnocchi di patate coulis di pomodoro,  
spuma all'aglio orsino, peperoncino e olio Gali

Gnocchi with tomato ,wood garlic foam, chilli pepper and olive oil

€ 12

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 e gnocchi fatti in casa **Home made pasta and gnocchi**

## 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 mantecato,  
purè di fave e olio evo di Montisola  
Trickled Pike filet, mashed beans and Montisola olive oil  
€ 20

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

Trancetto di ombrina,  
zucchine marinate, pomodorini gratinati, funghi cardoncelli  
Roasted Crocker fish, marinated zucchini,  
gratin tomatoes and mushrooms  
€ 22

Grigliata mista di pesce di Lago:  
salmerino, coregone, luccio, sarda intera (in base al pescato)  
servita con sformatino agli spinaci  
Grilled lake fish (char, vendace, pike, sardine or catch of the day),  
served with spinach flan  
€ 24

# 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 low temperature,  
chickpeas polenta and stewed onions

€ 18

Carrè di agnello  
in crosta aromatica al pistacchio, verdure all'agro di mele  
Lamb cutlet in pistachio crust  
served with vegetables giardiniera

€ 24

Filetto di manzo in manto di pancetta affumicata  
con patate arrostate e riduzione di Curtefranca rosso  
Beef filet with bacon and local red wine sauce  
served with roasted potatoes

€ 25

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 Brulèe alle fave di tonka con biscotto sablée al cocco

Crema brulé 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 e mandorle

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

€ 8

Tortino al cioccolato fondente e mandorle con crema allo zabaione

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 kataify and Nocino liquor sauce

€ 8

Parfait alla nocciola, riso soffiato al cremino,  
gelèe 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 (Chocolatechips, 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