

Le opere esposte

Dall'esterno all'interno e viceversa, Reale F. Frangi, 1988/89

Cromostruttura tra verde e arancione, Ferruccio Gard, 1985–2006

Campo tensionale, Attilio Marcolli, 1995

San Marino, Vittorio Presepe, 2004

Senza titolo, Massimo Salvatori, 2003

Luce-ombra, Rino Sernaglia, 2005

Luce nel grigio, Armando Tomasi, 1985

Un groviglio ordinato n.1, 2, 3, Piergiorgio Zangara, 1992–93

(queste sono le 3 opere uguali ma di colore diverso, quindi rispettivamente n.1, n.2, e n. 3)

Opere piccole 20x20 cm

S.T. Struttura, Lucio Battaglia, 1990

Composizione quadrata R, Fabrizio Breschi, 1996

A.C. -10.90/mill, Fernando Bordoni, 1990

Disegno del '70 - rotazione, Sara Campesan, 1994

Nova XXI, Salvatore Costanzo, 1997

Decostruzione con triangolo, Giorgio Peretti, 1998

sono, per gentile concessione, della galleria



“Kanali d’arte”

Via A. Mario, 55 Brescia

Antipasti

Insalata tiepida di polipo e patate

€ 16

Noci di cappesante rosolate al lardo di Colonnata
con crema di fagioli cannellini

€ 19

Seppia ripiena all'erba cipollina, polentina al nero,
salsa al vino rosso leggermente piccante

€ 16

Variazione di pesce di lago

€ 16

Gran crudité di pesce del giorno

Prezzo secondo mercato

Culatello di Zibello, San Daniele e Patanegra,
brioche salate e fiocchi di Burrata

€ 18

Guancia di maialino da latte di cinta senese in confit al lardo di
Colonnata su passatina di ceci

€ 16

Il petto d'anatra e terrina di foie gras su misticanza d'insalatine

€ 18

Sformatino di asparagi con crema e
cialda al Parmigiano

€ 16

La pasta

Spaghetti aglio, olio e peperoncino con dadolata
di tonno rosso crudo

€ 17

Paccheri all'astice

€ 24

Tagliolini al nero di seppia con calamari, zucchine e
pomodoro datterino

€ 16

Crema di porri con canestrelli allo zafferano

€ 15

Ravioli di coregone con salsa di broccoletti,
ricotta di bufalina

€ 16

Risotto mantecato agli asparagi con petto di quaglia glassato
(min per 2 persone)

€ 19 per persona

Casoncelli alla Bresciana con burro versato

€ 15

Pennetta al pomodoro

€ 11

Lasagnetta alle verdure croccanti con pesto al basilico

€ 16

Le carni

Il maialino e le sue cotture con verza stufata

€ 22

Filetto di Bue all'Amarone

€ 26

Petto di galletto al lemon gras su patate schiacciate ed olive

€ 20

Carrè d'agnello in crosta e carciofi alla mentuccia

€ 25

Dalla griglia

Tagliata di filetto di manzo e cocotte di salsa piccante

(per 2 persone 500 gr.)

€ 55

Filetto di manzo nazionale

€ 25

Costolette d'agnello con tartare di pomodoro al salmoriglio

€ 24

Selezione di formaggi tipici con pane alle noci e marmellata
di nostra produzione

€ 13

I pesci

Branzino cotto lentamente croccante sulla pelle,
verdurine e passata di piselli

€ 21

Rombo alla mediterranea con chips di patate

€ 24

Millefoglie di tonno marinato agli agrumi,
salsa tonnata e riduzione al balsamico

€ 23

Branzino d'Olbia in crosta di sale (per 2 persone)

€ 55

Filetto di Salmerino del Garda al timo limonato,
patate e finferli

€ 18

Dalla griglia

Scamponi e gamberoni

€ 28

Grigliata di mare

€ 27

Grigliata di crostacei

€ 36

I contorni

Insalata mista di stagione

€ 7

Mosaico di verdure al vapore con olio "Vezzola" del Garda

€ 9

Patate al forno ai profumi dell'orto

€ 7

Grigliata di verdure di stagione

€ 9

Coperto € 5

Menù di aria e terra

Piccolo saluto della cucina

Il petto d'anatra e terrina di foie gras su misticanza d'insalatine

Casoncelli alla Bresciana con burro versato

Filetto di bue all'Amarone della valpolicella

Pre dessert

Piramide di cioccolato con cuore di lamponi,
crema di pistacchi

Piccola pasticceria

Menù di acqua salata

Piccolo saluto della cucina

Noci di cappesante rosolate al lardo di Colonnata
con crema di fagioli cannellini

Tagliolini al nero di seppia con calamari, zucchine e
pomodoro datterino

Rombo alla mediterranea con chips di patate

Pre dessert

Il nostro tiramisù

Piccola pasticceria

Menù di acqua dolce

(Per tutto il tavolo)

€ 58 per persona

Piccolo saluto della cucina

Variazione di pesce di lago

Ravioli di coregone con salsa di broccoletti,
ricotta di bufalina

Filetto di Salmerino del Garda al timo limonato,
patate e finferli

Pre dessert

Mousse al creme caramel con confettura di banane
e polvere di caffè

Piccola pasticceria

Vini:

*Prosecco di Conegliano Valdobbiadene DOC Extra Dry Col dei Salici,
2009
(Prosecco 100%)*

*Bianco di Custoza DOC Cavalchina, 2009
(Fernanda 30% (clone di Custoza), Trebbiano 30%, Garganega 30%,
Trebbianello 10% (clone di Tocai)*

*Bardolino DOC Cavalchina, 2009
(Corvina 60%, rondinella 30%, molinara 10%)*

