



S
al
P

SAPORI
AUTUNNALI

Sapori autunnali

CULACCIA E FICHI

Culaccia with figs

14€

CREMA DI ZUCCA E AGRUMI CON POLPO ARROSTITO AL TIMO * (4-8-10-14)

Pumpkin and citrus purée with thyme-roasted octopus

14€

RISO CARNAROLI MANTECATO AI FUNGHI PORCINI TRIFOLATI E ROBIOLA * (7-8-10)

Carnaroli rice risotto with porcini mushrooms and robiola cheese

16€

MANZO ALL'OLIO DI ROVATO CON POLENTA MORBIDA E PATATE (1-4-7-8-10)

Traditional beef stewed in oil with pole

19€

“PINSA AUTUNNO” PINSA CROCCANTE CON FORMAGELLA FONDENTE, FICHI E CULACCIA STAGIONATA * (1-3-6-7-13)

Crunchy Roman pinsa with melted formagella, figs and culaccia

14€

TEGAMINO DI POLENTA CON GORGONZOLA oppure FUNGHI PORCINI* (7)

Polenta with gorgonzola or with porcini mushrooms

9€

Il manzo all'olio di Rovato



Le origini di questa ricetta tradizionale bresciana sono antiche: la sua patria è Rovato, in Franciacorta e, i primi accenni alla ricetta, si fanno risalire addirittura alla seconda metà del XVI secolo, come si legge nella raccolta di Donna Veronica Porcellaga (1554-1593) che, forse per prima, lo cucinò ai suoi commensali.

The origins of this traditional recipe from Brescia are ancient: its homeland is Rovato, in Franciacorta, and the first hints of the recipe date back to the second half of the 16th century, as we read in the collection of Donna Veronica Porcellaga (1554-1593), who was perhaps the first to cook it for her diners.