



- CUCINA -  
**LA PERNICE**

# Brescia e Bergamo

## Capitali della Cultura 2023

### **Il nostro Menù Degustazione dedicato ai Piatti della Tradizione**

#### **Lingua e Luccio**

LINGUA DI BOVINO, FILETTO DI LUCCIO  
E HUMMUS DI CECI

#### **Ravioli**

RAVIOLI CON FEGATINI DI POLLO  
IN BRODO DI CAPPONE

#### **Sardine**

SARDINE ESSICcate DI MONTISOLA GRIGLIATE E  
POLENTA DA BIENNO

€ 45.00

## Antipasti

### Luccio

CARPACCIO DI LUCCIO, VERDURINE IN AGRODOLCE,  
OLIO AL BERGAMOTTO

€ 14,00

### Calamaro

CALAMARO, CREMA DI SPINACI, TERRA DI OLIVE NERE  
E POMODORINI PACHINO ESSICCATI

€ 14,00

### Cervo

TARTARE DI CERVO, PISTACCHI E PUREA DI MELA

€ 14,00

### Asparagi e Uova

ASPARAGI SCOTTATI E UOVO POCHÈ, FONDUTA DI PARMIGIANO

€ 14,00

### Crocchette Vegan

CROCCHETTE VEGANE DI PISELLI E CURCUMA,  
MAIONESE SENZA UOVA ALLA RUCOLA

€ 11,00

## Primi Piatti

### Risotto del Sebino

RISOTTO AFFUMICATO AL FRANCIACORTA E  
TARTARE DI SALMERINO DEL SEBINO (MIN 2 PERS)

€ 15,00

### Tagliatelle al Capriolo

TAGLIATELLE FRESCHE AL RAGOUT DI CAPRIOLO

€ 12,00

### Gnocchetti agli Asparagi

GNOCCHETTI DI PATATE CON CREMA DI ASPARAGI E  
SILTER DELLA VALCAMONICA

€ 12,00

### Ravioli ai Pomodori

RAVIOLI DI POMODORINI ESSICCATI E RICOTTA CON  
CREMA DI BASILICO E PECORINO

€ 12,00

### Crema di Carote

CREMA DI CAROTE E COCCO

€ 10,00

## Secondi Piatti

### Salmerino e Robiola

SALMERINO DEL LAGO PANCETTATO RIPIENO DI ROBIOLA CON  
CREMA DI BROCCOLO VERDE  
€ 19,00

### Rana Pescatrice

RANA PESCATRICE CON FUNGHI PIOPPINI E CHAMPIGNON  
€ 18,00

### Quaglia

QUAGLIA AL FORNO RIPIENA DI SPINACI E GUANCIALE  
CROCCANTE, PATATE DOLCI  
€ 19,00

### Cervo

TAGLIATA DI CERVO, VERDURE SALTATE E SALSA AL TAMARINDO  
€ 18,00

### Guancetta

GUANCETTA DI VITELLO AL ROSSO SEBINO E  
POLENTA DA BIENNO  
€ 16,00

### Formaggi

SELEZIONE DI FORMAGGI DEL TERRITORIO CON LE NOSTRE CONFETTURE  
€ 17,00

## Contorni

PATATINE FRITTE E MAIONESE AFFUMICATA SENZA UOVA  
€ 6,00

VERDURE AL VAPORE  
€ 5,00

LA GIARDINIERA DEL NOSTRO ORTO  
€ 6,00

COPERTO E SERVIZIO € 2,50

## IL CONSUMATORE È PREGATO DI COMUNICARE AL PERSONALE DI SALA INTOLLERANZE E/O ALLERGIE

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 E' 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) 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.

