

 **STERIA PANE** *al* **SALE**

FOOD





Gli appetitosi dell'Osteria

Tagliere del Territorio



SALAME BRESCIANO DOC, PANCETTA DI MONTE ISOLA "SALUMIFICIO DI MONTE ISOLA", FORMAGGELLE DELLA VALCAMONICA "AZIENDA AGRICOLA SORLINI", MOSTARDA CON POLENTA FRITTA E GIARDINIERA DIVERDURE FATTA IN CASA

Local charcuterie board - Local salami, pancetta from Monte Isola, Valcamonica traditional formaggella (medium-aged cheese), mostarda with fried polenta and homemade pickled vegetables

Il giusto - consigliato per 1/2 persone / Perfect for 1/2 people

14€

Il ricco - consigliato per 2/3 persone / Perfect for 2/3 people

25€

Tagliere del Lago



INSALATINA DIVERDURE CROCCANTI E TROTA DI LAGO ALL'OLIO DI MARONE, LUCCIO AL VAPORE IN SALSA VERDE, POLENTINA ABBRUSTOLITA CON MOUSSE DEL SEBINO, PESCIOLINI IN FRITTURA *

Lake tagliere - Crispy vegetables salad with lake trout and local extra virgin olive oil, steamed pike with green sauce, grilled polenta with fish mousse, mix of fried lake fish

Il giusto - consigliato per 1/2 persone / Perfect for 1/2 people

14€

Il ricco - consigliato per 2/3 persone / Perfect for 2/3 people

25€

Le sarde del Lago



SARDE DEL LAGO DI ISEO ESSICCATE AL SOLE CON POLENTINA MORBIDA (2 pz)

Sun dried traditional shads from Iseo Lake served with polenta (2 pcs)



15€

Lo Sapevi Che?

Con il suo corpo allungato e piatto, la sardina di Monte Isola prende il nome dall'agone (Alosa agone), il "cugino" del mare. Quel che è certo è che la sardina essiccata di Monte Isola nel tempo ha assunto una sua propria, fortissima identità, al punto da diventare uno dei più noti prodotti tipici del lago d'Iseo. La sua area di produzione spazia fino a Clusane d'Iseo.

With its elongated and flat body, the Monte Isola sardine takes its name from the agone (Alosa agone), the "cousin" of the sea. What is certain is that over time the dried sardine of Monte Isola has taken on its own, very strong identity, to the point of becoming one of the most famous typical products of Lake Iseo. Its production area goes as far as Clusane d'Iseo.



Il salame è uno dei prodotti più antichi che esistano. Già diffuso nell'antichità si è ulteriormente sviluppato nel Medioevo dove è attestata per la prima volta la denominazione “salacca” (saracca) o “salamem”, per indicare un alimento salato e insaccato, prodotto con le carni di scarto residue da altri salumi o prodotti più pregiati.

Salami is one of the most ancient products in existence. Already widespread in antiquity, it was further developed in the Middle Ages, when the name "salacca" (saracca) or "salamem" was used for the first time, to indicate a salted and sausage-like food, produced with the leftover meat from other salumi or more valuable products.



La Cucina dell'Osteria

I primi piatti

I MACCHERONCINI DI PASTA FRESCA

AL RAGOUT DI LAGO * (1-3-4)

Fresh maccheroncini with lake fish sauce



13€

I BIGOLI FRESCHI CON SALSA DI LUCCIO, VERDURINE

CROCCANTI E OLIVE LECCINO (1-3-7)

Fresh bigoli with pike sauce, vegetables and olives

I CASONCELLI ARTIGIANALI DI BARBARIGA "PASTIFICIO

IL CASONCELLO DI BARBARIGA" AL BURRO NOCCIOLA E

SALVIA (1-3-7)

Casoncelli alla bresciana

Da sempre rappresenta un piatto della festa e secondo l'Enciclopedia bresciana (ed. La Voce del popolo) i casoncelli sono "specie di ravioli con ripieno a base di carne, pane grattugiato, formaggio"

The ultimate holiday dish: according to "Enciclopedia Bresciana", casoncelli are fresh pasta dumplings stuffed with meat, breadcrumbs and cheese



14€

GLI GNOCCHI DI PATATE CON RAGOUT BIANCO DI SALSICCIA

E FORMAGGELLA NOSTRANA (1-7)

Potato gnocchi with sausage and local Formaggella cheese ragout

12€

IL RISO CARNAROLI "SELEZIONE AIRONI" MANTECATO AL

RISTRETTO DI FRANCIACORTA DOCG BRUT AL PROFUMO

DI LIME (7)

Carnaroli rice risotto with DOCG Franciacorta wine reduction and a touch of lime

13€



La ricetta del nostro Chef Fabrizio

RISOTTO CARNAROLI MANTECATO AL FRANCIACORTA DOCG BRUT AL

PROFUMO DI LIME: Stufare lo scalogno con il burro, sfumare generosamente con un brut Franciacorta, far ridurre la salsa, aggiungere la panna e creare una crema densa. Nel frattempo stufare il riso e sfumare col vino, procedere alla cottura con brodo vegetale e, a metà cottura, unire la riduzione di vino. Mantecare con burro e formaggio e, una volta impiattato, grattugiare la scorza di lime fresco.

THE CHEF'S RECIPE - Carnaroli risotto with DOCG Franciacorta wine reduction and a touch of lime: Stew the shallot with butter, generously sprinkle with a brut Franciacorta, let the sauce reduce, add the double cream and create a thick cream. In the meantime stew the rice and deglaze it with wine, proceed to cook with vegetable broth and, halfway through cooking, add wine reduction. Stir in butter and cheese and, once served, grate the zest of fresh lime.

A close-up photograph of a white plate filled with casoncelli, a type of Italian pasta. The pasta is yellow and has a distinctive shape with a wide, flat edge and a small, raised center. It is garnished with several fresh sage leaves and a light dusting of white cheese. The background is a soft, out-of-focus white.

Già nel 1548 l'umanista Ortensio Lando parla della signora Melibea da Manerbio come “l'inventrice de' casoncelli”. I casoncelli , in dialetto locale “casonsei”, sono tipici sia di Brescia che di Bergamo, ma probabilmente è la città di Barbariga il luogo che ha elevato questo piatto come il simbolo per eccellenza della zona.

In 1548, Ortensio Lando, a humanist, wrote about Miss Melibea from Manerbio as the woman “who invented casoncelli”. Casoncelli are typical both of Brescia and Bergamo, but the capital of casoncelli is Barbariga, a small town in Brescia that made casoncelli the symbol of the area.



La Cucina dell'Osteria

I secondi piatti

LA TINCA TRADIZIONALE ALLA CLUSANESE CON POLENTA DI MAIS MORBIDA (1-4-7)

Roasted tench "Clusane-style" (stuffed with cheese and spices) with soft polenta

La tinca al forno è un piatto tipico bresciano: il piatto, recentemente tutelato con in marchio di denominazione comunale De.Co., è originario di Clusane

Roasted tench is a typical regional dish: the dish, recently protected with the local De.Co. mark (local protected origin), is typical of Clusane



16€

IL FRITTO MISTO DI PESCE DI LAGO * (1-4)

Mix of fried Lake fish

16€

IL FILETTO DI TROTA ALLA MODA DI MONTE ISOLA CON VERDURINE CROCCANTI ALL'OLIO DI MARONE * (1-3-4)

Pan fried trout fillet "Monte Isola-style" with vegetables and Marone evo oil

15€

IL MANZO ALL'OLIO DI ROVATO CON POLENTINA MORBIDA (1)

Typical beef stew cooked in oil served with soft polenta

Antica ricetta Bresciana che deve le sue origini a Rovato. I primi documenti che la citano risalgono alla seconda metà del 16° secolo, come si può leggere negli scritti di Donna Veronica Porcellaga

The typical beef stew cooked in oil is an ancient recipe that has its roots in the city of Rovato. The recipe is first cited in documents written during the second half of the 16th century



16€

LA TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA, GRANA, POMODORINI E PATATE AL FORNO (7)

Beef steak tagliata with arugula, Grana Padano cheese, cherry tomatoes and baked potatoes

16€

IL PESCATO DEL GIORNO DEI PESCATORI DI MONTE ISOLA (4)

Fish of the day from the Lake



da 16€

I contorni

INSALATA MISTA

Mix salad

4€

PATATINE FRITTE

French fries

4€

PATATE AL FORNO

Baked potatoes

4€

POLENTA

Corn polenta

3€



La tinca al forno è conosciuta tra i clusanesi come “cappone ripieno dei poveri” o “el pes en turta”: soprannome dialettale legato al modo in cui veniva cotto e all’aspetto all’uscita dal forno, che appunto ricordava un po’ quello di una torta.

The baked tench is known among the people of Clusane as "stuffed capon of the poor" or "el pes en turta" (the fish in the oven): this dialect nickname is linked to the way it was baked and to its appearance when it came out of the oven, which reminded one of a cake.



Le Degustazioni

Menù Degustazione di Lago

TAGLIERE DI LAGO PER DUE PERSONE

Lake tagliere for two

MACCHERONCINI DI PASTA FRESCA AL RAGOUT TRADIZIONALE DI LAGO

Fresh maccheroncini with lake fish ragout

FILETTO DI TROTA GRATINATO ALLA MODA DI MONTE ISOLA CON VERDURINE CROCCANTI ALL'OLIO DI MARONE

Pan fried trout fillet "Monte Isola-style" with vegetables and Marone evo oil

ACQUA MINERALE IN BOTTIGLIA NATURALE E GASSATA CAFFÈ

*Still and sparkling mineral water
Coffee*

35€ per minimo 2 persone
for 2 people minimum

Menù Degustazione del Territorio

TAGLIERE DEL TERRITORIO PER DUE PERSONE

Local charcuterie board for two people

CASONCELLI ARTIGIANALI DI BARBARIGA "PASTIFICIO IL CASONCELLO DI BARBARIGA" AL BURRO NOCCIOLA E SALVIA

Traditional casoncelli with noisette butter and sage

MANZO ALL'OLIO DI ROVATO CON POLENTINA MORBIDA

Typical beef stew cooked in oil with soft polenta

ACQUA MINERALE IN BOTTIGLIA NATURALE E GASSATA CAFFÈ

*Still and sparkling mineral water
Coffee*

35€ per minimo 2 persone
for 2 people minimum



I Dolci

I Dolci dell'Osteria

**I DOLCI SONO UNA PARTE MOLTO IMPORTANTE DEL NOSTRO MENÙ,
PER QUESTO CI TENIAMO CHE SIANO TUTTI
FATTI IN CASA E CURATI DA NOI.**

*Desserts are a very important part of our menu,
which is why we make a point of having them all homemade and curated by us.*

Da
from **5€**

La ricetta della sbrisolona sembra avere una storia antichissima, probabilmente antecedente al 1600. Si tratta di un dolce nato dalla cucina povera regionale. Gli ingredienti base, nelle prime versioni della torta, erano quelli tipici dell'alimentazione contadina: strutto, farina di mais e nocciole.

The recipe for sbrisolona seems to have an ancient history; it dates back to 1600. This tart comes from the poor, regional cuisine. Its main ingredients were basic: lard, corn flour and hazelnuts.

Acqua / Mineral Water	2€
Bibite / Drinks	4€
Peroni Lager italiana 33cl / Italian Lager 33cl	4€
Franziskaner Weiss tedesca 50cl / German Weiss 50cl	5€
Coperto / Service	3€

KIDS MENÙ

Fino ai 12 anni • Up to 12 years old

Pasta al pomodoro +

Nuggets di pollo e patatine

Pasta with tomato sauce

+ chicken nuggets and fries

15€



Clusane è un caratteristico borgo del lago d'Iseo. La pittoresca passeggiata a lago è caratterizzata dai numerosi ormeggi delle barche dei pescatori che ancora oggi pescano l'ottimo pesce. E' proprio il pesce di lago a richiamare i buongustai durante i mesi primaverili ed estivi quando vengono organizzate sagre e degustazioni del pescato. Dominato dal Castello Carmagnola, nel centro storico si trova la Parrocchia del 1400 dedicata ai Santi Gervasio e Protasio Martiri.

Clusane is a small burg part of the Iseo's municipality. The quaint walk along the lake is characterized by the many docks where fishermen tie up the boats they use to fish the excellent lake products. Lake fish is what attracts foodies to the city during spring and summer because of the many festivals dedicated to the typical Iseo products. In the town centre, overlooked by the Carmagnola castle, there is a church dedicated to Saints Gervasius and Protatius, built in 1400.

La citazione dell'oste Marco

**Non esiste nulla che non possa essere risolto
con un sorriso e un buon pranzo...**

Lista allergeni / Allergens list

1. Cereali contenenti glutine / Cereals containing gluten
2. Crostacei / Crustaceans
3. Uova / Eggs
4. Pesce / Fish
5. Arachidi / Peanuts
6. Soia / Soy
7. Latte e prodotti a base di latte / Milk and dairy

8. Sedano / Celery
9. Senape / Mustard
10. Solfiti / Sulfites
11. Sesamo / Sesameseeds
12. Lupini / Lupines
13. Frutta a guscio / Nuts
14. Molluschi / Mollusc
15. Salse: chiedere al personale / Sauces: ask the staff

* I Prodotti contrassegnati potrebbero essere surgelati all'origine / * Food indicated with a star key might be frozen