



*Aglio  
e  
Oglio*  
RISTORANTI  
E CATERING

## **A Rogno, il tuo Pizza & Family Restaurant.**

A Marone (BS) “La Dama sul Lago” ristorante e pizzeria

A Pilzone d’Iseo (BS) il ristorante “Bella Iseo”

A Montecampione (BS) il food & drink “Mille e Otto” sulle piste da sci

Quando non hai voglia di uscire,  
**AGLIOEOGLIOADOMICILIO.IT** viene a casa tua!





AGLIO e OGLIO è nato nel 1996.

Si chiamava Sloppy ed è stato progettato a New York da Fabio Scalvinoni.

Sloppy nel 2016 è diventato AGLIO e OGLIO.

AGLIO per segnalare a tutti che qui si mangia secondo la tradizione,  
e l'innovazione, della grande cucina italiana.



OGGIO, come il fiume che scorre lungo la Valle Camonica, per sottolineare che  
i prodotti del territorio sono il cuore degli ingredienti alla base dei piatti.



**Pizza & family restaurant** per far sapere che i bambini sono qui i benvenuti: parte del menu è dedicata a loro,  
hanno un'allegria sala giochi riservata e Alice ed i suoi meravigliosi amici li osservano divertiti dalle pareti.

In mancanza di prodotto fresco utilizziamo alimenti surgelati a norma di legge,  
chiedete al nostro personale per intolleranze e regimi alimentari.

I piatti contrassegnati da questi simboli sono privi di glutine



e latticini





I nostri piatti sono stati creati per favorire l'esaltazione dei sapori del nostro territorio:  
dalla Valle Camonica alla vicina Franciacorta  
attraversando le sponde bresciana e bergamasca del lago d'Iseo.

Abbiamo visitato aziende agricole, conosciuto la loro filosofia e metodi di lavorazione, provato i prodotti.  
Tutto per selezionare le migliori e portarle nei piatti che ti serviremo.

Malga Marta Andreoli | Artogno (Bs)

Azienda Agricola Marco Plona | Corteno Golgi (BS)

Macelleria Ottelli | Pian Camuno (BS)

Azienda Agricola Scraleca | Angolo Terme (BS)

Molino Tognali | Esine (BS)

Roncadizza Lumaghera | Darfo Boario Terme (BS)

Cissva | Capo di Ponte (BS)

Biscotteria Forneria Rinaldi | Costa Volpino (BG)

Forneria Dangolini | Piancogno (BS)

Apicoltura Faustini | Pisogne (BS)



# PER INIZIARE

## SALMONE AFFUMICATO A FREDDO

con pan brioche ai 5 cereali

€ 12.50 

## BOCCONCINI DI PIOVRA

croccanti al mais con crema di patate dolci  
e maionese alla paprika

€ 12.00 

## TARTARE DI TONNO

lime e capperi di Pantelleria

€ 13.00

## ANTIPASTO MISTO DI MARE

€ 14.00

## MILLEFOGLIE DI VERDURE E PARMIGIANO

€ 8.50 

## ARANCINI DI RISO

ripieni con mozzarella e serviti con salsa  
di pomodoro tiepida al basilico

€ 8.50

## PROSCIUTTO CRUDO DI "NERO DI PARMA BIO"

e gnocco fritto di pasta multicereali

€ 13.00 

## SALAME NOSTRANO CON SPONGADA

tipica alla griglia

€ 8.50 

## ANTIPASTO MISTO DI TERRA

€ 14.00



# PRIMI PIATTI



**GNOCCHETTI DI PATATE E  
ERBA CIPOLLINA CON GAMBERI,**

zucchine e pomodorini confit

€ 9.50 

**SPAGHETTI ALLE VONGOLE  
E BOTTARGA**

€ 13.00 

**SPAGHETTONI ALLO SCOGLIO**

€ 14.00 

**TAGLIATELLE NERE, SEPPIA,**

spinacino e pomodorini gialli

€ 9.50 

**RISOTTO MANTECATO AI PORCINI**

e pistilli di zafferano con ristretto  
al rosso di Valle Camonica

€ 9.50  

**RAVIOLI AL SILTER 18 MESI  
DI STAGIONATURA**

con burro di malga spumeggiante alla salvia

€ 10.00 

**“PIODE” DI PASTA DI PATATE VIOLA  
CON SPECK E BROCCOLETTI**

€ 9.00 

**MEZZI PACCHERI FATTI IN CASA  
MANTECATI ALLA CARBONARA CAMUNA**

(tuorlo d'uovo, guanciale,  
formaggio nostrano e pepe)

€ 9.50 

La pasta dei nostri primi piatti  
è esclusivamente fatta in casa

# SECONDI PIATTI di PESCE

## ZUPPETTA DI PESCE CON COZZE, VONGOLE E CROSTACEI

con crostone di pane casereccio

€ 18.00 

## TONNO DEL MEDITERRANEO

scottato, servito con brodo all'alga nori  
e scaglie di zuccina

€ 18.00  

## FRITTO DI CALAMARI E GAMBERI

in farina di riso nero

€ 15.00 

## GRIGLIATA MISTA DI PESCE E CROSTACEI

€ 20.00  

## FISH BURGER



Avocado, code di gamberi, spinacino,  
maionese e patatine dippers

€ 12.00



**CONTORNI € 4,50**  

- INSALATA MISTA DI STAGIONE
- VERDURE AI FERRI
- VERDURE AL VAPORE

- PATATINE FRITTE 
- PATATINE DYPPERS 

# SECONDI PIATTI di CARNE





**PETTO D'ANATRA  
COTTO A BASSA TEMPERATURA**  
al miele speziato e spinaci al peperoncino  
**€ 17.00** 

**FILETTO DI MANZO  
AI FUNGHI PORCINI E TIMO**  
e patate mantecate  
**€ 22.00**

**COSTATA ALLA GRIGLIA**  
**400/450 GR.**  
**€ 16.00**

**CONTORNI € 4,50**    
- INSALATA MISTA DI STAGIONE  
- VERDURE AI FERRI  
- VERDURE AL VAPORE

- PATATINE FRITTE   
- PATATINE DYPPERS 

**TAGLIERE MISTO  
DI FORMAGGI LOCALI**  
servito con confetture fatte  
in casa:  
- Zucca e zenzero  
- Aceto balsamico e cipolle  
rosse  
- Fichi e mandarini  
**€ 12.00**

# HAMBURGER con patatine

## HAMBURGER CLASSICO

180 gr hamburger di manzo, pomodoro, lattuga e patatine fritte

€ 8.50

## SLOPPY BURGER

180 gr hamburger di manzo con cipolla maturata, pomodorini confit, maionese affumicata, lattuga e patatine fritte

€ 9.50

## CHEESE BURGER

180 gr hamburger di manzo con formaggio alla piastra e patatine fritte

€ 9.00

## BACON CHEESE BURGER

180 gr hamburger di manzo con formaggio alla piastra, pancetta rosolata e patatine fritte

€ 9.50

## FISH BURGER

Avocado, code di gamberi, spinacino, maionese e patatine dippers

€ 12.00



CONTORNI € 4,50



- INSALATA MISTA DI STAGIONE
- VERDURE AI FERRI
- VERDURE AL VAPORE

- PATATINE FRITTE



- PATATINE DYPPERS



**IL PANE DEI NOSTRI  
HAMBURGER È FATTO IN CASA,  
MADE IN AGLIO E OGLIO.**



# COMPONIMI di Aglio e Oaglio



**PIATTO UNICO ENERGETICO  
E SALUTARE!**

**SCEGLI GLI INGREDIENTI,  
CREANDO COSÌ IL TUO  
"COMPONIMI" PERSONALIZZATO.**

**€ 10.00**

**€ 13.00** (con aggiunta proteina A)

## **SCEGLI UNA BASE TRA:**

- Insalata verde
- Insalata mista
- Quinoa
- Riso integrale
- Riso nero
- Riso basmati

## **PROTEINA A (opzionale)**

**+ € 3.00 cad.**

- Tonno grigliato
- Code di gambero
- Salmone marinato
- Polpo
- Seppia
- Bresaola

## **SCEGLI UNA PROTEINA B**

- Tonno all'olio
- Acciughe
- Seppie
- Petto di pollo grigliato
- Prosciutto cotto
- Polpa di granchio surimi
- Uova strapazzate
- Soia edamame
- Fagioli rossi

## **SCEGLI 4 INGREDIENTI TRA:**

- Pomodori
- Carote grattugiate
- Sedano
- Mais

- Mozzarella
- Rucola
- Finocchio croccante
- Mozzarella di bufala
- Grana a scaglie
- Capperi
- Crostini di pane
- Pomodorini ciliegia
- Cipolla cruda
- Semi di girasole
- Semi di sesamo
- Semi di chia
- Zenzero
- Cetriolo
- Zucchine grigliate
- Soia edamame
- Noci
- Mandorle
- Olive taggiasche
- Uova strapazzate
- Fagioli rossi
- Germogli di soia

## **SCEGLI UNA SALSA TRA:**

- Olio extra, sale iodato, aceto di mela
- Olio extra, sale iodato, aceto balsamico
- Olio, sale iodato, succo di limone
- Salsa yogurt
- Salsa alla curcuma
- Salsa soia
- Salsa guacamole
- Salsa teriyaki
- Salsa dip messicana

# MENU BAMBINI e BABY PIZZA



## PASTA FRESCA AL POMODORO

€ 5.00 

## GNOCCHI DI PATATE AL BURRO

€ 5.00

## RISOTTO ALLA MILANESE

€ 6.00 

## COTOLETTA ALLA MILANESE CON PATATINE FRITTE

€ 10.00 

## MINI WURSTEL ALLA GRIGLIA CON PATATINE FRITTE

€ 8.00 

## BABY PIZZA

base margherita (a forma di: cuore, ananas, pesce, topolino, coniglio)

€ 4.50

Ogni ingrediente aggiuntivo: + € 0,50

## BABY GELATO

€ 3.00



# PIZZE TEGAMINO



## MARE ESTIVO

Mozzarella, code di gambero, pomodorini, Philadelphia, semi di girasole, rucola.

€ 15.00

### Impasto a scelta fra:

- Segale
- Mais nero spinoso
- Tipo 2 (tutte farine di Valle Camonica)



## CULATELLO

Mozzarella di bufala, culatello della Valle Camonica, sedano caramellato.

€ 15.00

### Impasto a scelta fra:

- Segale
- Mais nero spinoso
- Tipo 2 (tutte farine di Valle Camonica)



## CAPRA

Gorgonzola di capra e friarielli.

€ 14.00

### Impasto a scelta fra:

- Segale
- Mais nero spinoso
- Tipo 2 (tutte farine di Valle Camonica)

## COMPOSIZIONE

Impasto con 24 ore di biga a freddo (antichissimo metodo di pre-impasto a lunga lievitazione).

Successivamente impastato a temperatura controllata. L'impasto è composto da lievito di birra secco attivo e lievito madre, farina di diverse tipologie (vedi sopra), olio extra

vergine di oliva, sale marino e acqua delle nostre sorgenti. Il peso totale con farcitura varia dai 500/600 gr.

# PIZZE

---

## **AGLIO E OGLIO**

Metà calzone ai porcini e metà pizza ai frutti di mare

€ 9.50

## **MARGHERITA**

Pomodoro, mozzarella

€ 5.50

## **FARCITA**

Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto, carciofi

€ 7.50

## **MARINARA**

Pomodoro, aglio, olio, origano

€ 4.50

## **PROSCIUTTO**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

€ 7.00

## **CRUDO**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo

€ 8.00

## **SPECK**

Pomodoro, mozzarella, speck

€ 8.00

## **FUNGHI**

Pomodoro, mozzarella, funghi champignon

€ 7.00

## **CARCIOFI**

Pomodoro, mozzarella, carciofi

€ 7.00

## **PROSCIUTTO E FUNGHI**

Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi

€ 7.50

## **PROSCIUTTO E PATATINE**

Pomodoro, mozzarella, cotto, patatine fritte

€ 8.00

## **CAPRICCIOSA**

Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofi, olive, acciughe

€ 8.50

## **QUATTRO FORMAGGI**

Pomodoro, mozzarella, fontina, gorgonzola, formaggio nostrano

€ 8.00

## **QUATTRO STAGIONI**

Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofi, olive

€ 8.00

## **TONNO**

Pomodoro, mozzarella, tonno

€ 7.00

## **TONNO E CIPOLLE**

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle

€ 7.50

## **WURSTEL**

Pomodoro, mozzarella, wurstel

€ 7.00

## **AMERICANA**

Pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte

€ 8.00

## **FRUTTI DI MARE**

Pomodoro, mozzarella, insalatina fresca di frutti di mare

€ 9.00

## **RICCA**

Pomodoro, mozzarella, scamorza, pancetta

€ 8.00

## **ZOLA E NOCI**

Pomodoro, mozzarella, zola, noci

€ 8.00

## **DIAVOLINA**

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante

€ 7.50

## **ROMANA**

Pomodoro, mozzarella, olive nere, origano

€ 6.50

## **NAPOLETANA**

Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano

€ 7.00

# PIZZE

## SICILIANA

Pomodoro, acciughe, capperi, olive nere,origano

€ 7.50

## VALTELLINESE

Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana

€ 9.00

## BERGAMASCA

Pomodoro, mozzarella, taleggio, salame nostrano

€ 8.50

## PUGLIESE

Pomodoro, mozzarella, cipolla, grana

€ 7.50

## KOKABORRA

Pomodoro, mozzarella, speck, brie

€ 8.50

## CARBONARA

Pomodoro, mozzarella, pancetta, uova, grana

€ 9.00

## ORTOLANA

Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni grigliati

€ 8.50

## BRACCIO DI FERRO

Pomodoro, mozzarella, tonno, spinaci, grana

€ 8.50

## EASY

Pomodoro, mozzarella,surimi, gamberetti

€ 9.00

## AFFUMICATA

Pomodoro, mozzarella, speck, scamorza

€ 8.50

## BISMARCK

Pomodoro, mozzarella, uova, asparagi, grana

€ 9.00

## 4YOU

Pomodoro, mozzarella, cotto, porcini, brie

€ 9.50

## LOVE STORY

Pomodoro, mozzarella bufala, Philadelphia, pomodorini, cotto

€ 9.50

## ARTISTA

Pomodoro, mozzarella bufala, pomodorini, grana

€ 9.50

## MARI E MONTI

Pomodoro, mozzarella, insalata di mare, funghi porcini

€ 10.00

## LUNAROSSA

Pomodoro, mozzarella, radicchio, scamorza affumicata

€ 8.00

## KAMIKAZE

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, zola, peperoni, salamino piccante, peperoncino

€ 9.50

## TREVIZOLA

Pomodoro, mozzarella, tonno, trevisano, zola

€ 9.00

## GAMBERINA

Pomodoro, mozzarella, gamberetti, zucchine

€ 9.00

## CAPRESE

Mozzarella, mozzarella di bufala, pomodoro fresco

€ 8.50

## 7 MARI

Pomodoro, mozzarella, salmone, insalata di mare

€ 10.00

## BABY PIZZA

base margherita (a forma di: cuore, ananas, pesce, topolino, coniglio)

€ 4.50

Ogni ingrediente aggiuntivo: + € 0,50

# PIZZE

## CALZONE

### AL PROSCIUTTO

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

€ 7.00

### FARCITO

Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofi

€ 7.50

### QUATTRO FORMAGGI

Pomodoro, mozzarella, formaggi misti

€ 8.00

## FOCACCIA

Olio, sale, origano

€ 3.00

Olio, sale, rosmarino

€ 3.00

Olio, sale, sesamo

€ 3.00

## PANE ARABO

### CRUDO

Pomodoro fresco, mozzarella,  
prosciutto crudo

€ 10.00

### BRESAOLA

Bresaola, brie, rucola

€ 10.00

### PIOVRA

Carpaccio di piovra e valeriana

€ 10.00

**TUTTE LE PIZZE POSSONO  
ESSERE REALIZZATE CON  
PASTA DI:**

**FARINA INTEGRALE:** farina  
di grano tenero 100% italiano  
macinata a pietra in purezza con  
elevato contenuto di fibre  
**+ € 1,00**

**KAMUT:** cereale con elevata  
digeribilità e assimilabilità,  
risulta tollerabile anche in casi di  
ipersensibilità al glutine  
**+ € 1,00**



# DOLCEZZE



## GELATO

Panna, fragola, cioccolato e limone

€ 4.50

## SLOPPY

Gelato artigianale, cremoso  
con cioccolato a scaglie, mou e arachidi

€ 5.00

## SORBETTO

al limone mantecato con vodka  
e prosecco

€ 4.50 

## TORTE DEL GIORNO

€ 5.00

## CROSTATA ALLA CONFETTURA

€ 4.50

Tutte le dolcezze sono fatte in casa,  
Made in Aglie e Oglio.

## SEMIFREDDO AL TORRONCINO

€ 5.00 

## SEMIFREDDO AL RISO SOFFIATO E CIOCCOLATO

€ 5.00 

## MERINGATA ARTIGIANALE AL CIOCCOLATO

€ 5.00 

## MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

€ 5.00 

## MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA

€ 5.00  



# BEVANDE

## BAR

ACQUA MINERALE 1 l / 0,5 l  
€ 2.50 / 2.00

BIBITE / COCA ZERO  
0,33 cl.  
€ 3.00

COCA COLA  
1 litro  
€ 6.00

VINO SFUSO  
rosso selezione Balan  
bianco frizzante Le Gemme  
1/4 lt € 3.00  
1/2 lt € 6.00  
1 lt € 12.00

## BIRRE ARTIGIANALI LOCALI

**Birificio Balanders**  
PITOTA bionda, 50 cl. € 7.00  
STRIA rossa, 50 cl. € 7.00  
HAPA segale-miele, 50 cl. € 7.00

**Birificio Agricola Pagus**  
BLONDE ALE 37,5 cl. € 7.00

**Birificio Darf**  
WEIZEN 33 cl. € 6.00  
DOPPELBOCK 33 cl. € 6.00

## BIRRE ARTIGIANALI ITALIANE

VIOLA bionda / rossa 75 cl.  
€ 14.00

## BIRRE ALLA SPINA

KRUSOVICE bionda 20 cl.  
€ 3.00

KRUSOVICE bionda 40 cl.  
€ 5.00

DARF bionda artigianale 33 cl.  
€ 6.00

## BIRRE

BECK'S / CERES 33 cl.  
€ 3.50

FRANZISKANER WEISS 50 cl.  
€ 4.00





# CAFFETTERIA

## CAFFETTERIA

CAFFÉ ESPRESSO MORANDINI  
€ 1.00

DECAFFEINATO / CORRETTO  
€ 1.50

CAFFÉ ORZO  
€ 1.40 / 1.80

GINSENG  
€ 1.50 / 2.00

TE E INFUSI  
€ 2.00

## LIQUORI

AMARI DELLA TRADIZIONE ITALIANA,  
€ 3.00

LIQUIRIZIA E LIMONCELLO  
€ 3.00

GRAPPA RISERVA BRENTA BARRIQUE  
€ 4.00

LAPHROAIG WHISKEY TORBATO  
SINGLE MALT, 10 ANNI  
€ 7.00

In mancanza di prodotto fresco, utilizziamo alimenti surgelati a norma di legge, chiedete al nostro personale per intolleranze e regimi alimentari  
COPERTO SERALE € 2.00



# ALLERGENI

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

