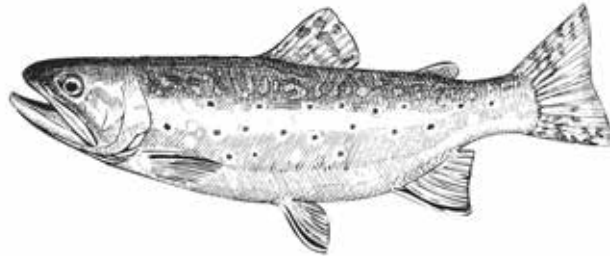


Ristorante  
*Bella Iseo*

*Aglie  
e  
Oglio*  
www.aglioeglio.it

Gestione Aglie e Oglio



Tutta l'esperienza, l'amore e l'inventiva di **Aglie e Oglio**, unite al fascino del lago, fanno di **BELLA ISEO** il ristorante più goloso ed elegante, che s'affaccia sulle nostre sponde.

All the experience and love of **Aglie e Oglio**, combined with the charm of the lake, makes **BELLA ISEO** the most restful delicious and elegant restaurant, overlooking our shores.

I NOSTRI ORARI

Giovedì dalle 19 alle 22

Venerdì, Sabato e Domenica dalle 12 alle 14,30 e dalle 19 alle 22

Thursday from 19 to 22

Friday, Saturday and Sunday from 12 to 14.30 and from 19 to 22

Gli orari potrebbero subire variazioni in base alle disposizioni di Legge per il contrasto Covid-19. Verifica gli aggiornamenti sul nostro sito o sui social.

The openings may vary according to the provisions of the Law for combating Covid-19. Check for updates on our site or on social networks.



I nostri piatti sono stati creati per favorire l'esaltazione dei sapori del nostro territorio: dalla Franciacorta alla vicina Valle Camonica, 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.

Our dishes were created to favor the exaltation of flavors of our territory: from Franciacorta to the nearby Camonica valley, crossing the Brescia and Bergamo shores of Lake Iseo.

We visited farms, got to know their philosophy and processing methods, tried the products. Everything to select the best and bring them to the dishes we will serve you.

#### ABBIAMO SELEZIONATO WE HAVE SELECTED

Apicoltura Faustini\_Pisogne  
Az. Agr. Il Colmetto\_Rodengo Saiano  
Az. Agr. Le Frise\_Artogne  
Az. Agr. Lumaghera\_Darfo Boario Terme  
Az. Agr. Plona Marco\_Capo di Ponte  
Norcineria Polastrò Maceler\_Torbiato di Adro  
Norcineria Carai\_Marone

#### OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Az. Agr. Casoi\_Sale Marasino  
Az. Agr. Gali\_Marone  
Az. Agr. Leonardo\_Sale Marasino  
Az. Agr. Scraleca\_Darfo Boario Terme



# PER INIZIARE

## Starters

Ristorante *Bella Iseo*

GESTIONE  
*Aglio  
Oglio*

Calamari all'olio ed erbe aromatiche,  
cremoso di fagioli cannellini, petali di riso venere e scorza di arancia  
Squid with oil and aromatic herbs, cream of cannellini beans,  
venus rice and orange zest

€ 13

Trota salmonata affumicata a freddo,  
yogurt greco e baguelino ai cereali  
Cold smoked salmon trout, Greek yogurt and cereal bread

€ 15

Antipasto misto di pesce di lago e di mare  
calamaro, trota, persico e crudo di ricciola  
Mixed fish appetizer  
squid, trout, perch and raw amberjack

€ 18

Crudo di ricciola, sfera di mango e agrumi, finocchio croccante e melagrana  
Raw amberjack, mango and citrus sphere, crispy fennel and pomegranate

€ 16

Filetto di pesce persico in crosta di pane panko,  
cavolo cappuccio e verdure in carpione  
Perch fillet in panko bread crust, cabbage and soured vegetables

€ 14

I salumi della Franciacorta di Polastri Macelèr  
con gnocco fritto di farina integrale e mela cotogna  
Local cold cuts with fried gnocco made of whole wheat flour and quince apple

€ 15

Vellutata di patate rosse varietà Mozart,  
uovo da galline allevate a terra cotto a 63°, cipolla croccante e chips di Silter Dop  
Red potato soup, egg from free range hens, cooked at 63°, crispy onion and local cheese chips

€ 12

Il CAVIALE più venduto nel mondo è italiano.  
Viene prodotto a Calvisano, Brescia. Le acque dove oggi vengono allevati gli storioni  
in vasca provengono dalle falde del Monte Maniva.

The most sold CAVIAR in the world is produced here in Brescia.



**Servito con Blinis, crème fraîche, patata al vapore  
e cracker alla farina di segale**

**Served with blinis, crème fraîche, boiled potatoes and rye flour crackers**

### Calvisius Tradition Royal 10g

Selezione migliore che si può estrarre dallo storione bianco prodotto solo da pochi e selezionati esemplari.

Le uova di grandi dimensioni (3.0 a 3.2 millimetri),  
caratterizzate da una colorazione che varia dal grigio scuro al nero.

Di gusto particolarmente delicato ed elegante.

Occorrono mediamente 11 anni di attesa per ottenere questo caviale.

The best selection that can be extracted from White sturgeon produced only by a few select individuals.

Large eggs (3-3.2 millimeters), with coloring varying from dark grey to black.

The taste is particularly delicate and elegant. It requires about 11 years of the sturgeon life cycle.

€ 27

### Calvisius Siberian Classic 10g

Questo caviale dispone di uova di taglia media (2.3-2.6 mm) dal gusto raffinato e leggermente iodato.

Le uova dall'aroma intenso, delizieranno il più esigente conoscitore che potrà anche apprezzare  
il particolare colore traslucido con toni che variano dal marrone scuro al nocciola.

Calvisius Siberian Classic features a medium size grain with a fine, slightly iodized taste.

This highly aromatic roe will please the most refined connoisseur who will also be delighted  
with a translucent colour varying from dark to light brown.

€ 24

### Ars Italica Calvisius Oscietra Classic 10g

Un aroma intenso e profumo inconfondibile per uova exquisite di dimensione medio piccola.

I conoscitori potranno anche apprezzarne il particolare colore traslucido,  
con toni che variano dal grigio scuro all'ambra.

With an intense aroma and an unmistakable flavour for this exquisite roe ranging from medium to small in size.

Experts will particularly love the translucent colour which can vary from dark grey to amber.

€ 30

Degustazione dei tre caviali / Selection of the three Caviar

€ 70

# PRIMI PIATTI

First dishes

Ristorante *Bella Iseo*

GESTIONE  
*Aglio  
Oglio*

Risotto in riduzione di Franciacorta,  
salmerino marinato all'aneto e pepe di Sechuan  
Risotto with Franciacorta wine, marinated charfish and Sechuan pepper

€ 15

Conchiglie di pasta al prezzemolo e semola molino Braga,  
con pesce spada, olive del Sebino, capperi di Pantelleria e pomodori datterini  
Conchiglie pasta with parsley and semolina, with swordfish, Sebino olives,  
Pantelleria capers and cherry tomatoes

€ 14

Gnocchi di patate della Valle Camonica ripieni al formaggio Fatulì,  
ragù bianco di coniglio e confettura di rabarbaro e limone  
Potato gnocchi from Valle Camonica potatoes stuffed with smoked goat cheese,  
white rabbit ragout and rhubarb and lemon jam

€ 15

Bigoli alla farina di segale con sarde di lago,  
scorzetta di limone e bottarga del Sebino  
Rye pasta with lake sardines, lemon peel and lake bottarga

€ 14

Tortelli di zucca in sfoglia al cacao,  
spuma al sedano e formaggio erborinato dell'Az. Agr. Le Frise e mandorle tostate  
Pumpkin tortelli in cocoa puff pastry,  
celery and local blue cheese mousse and toasted almonds

€ 15

Pasta fatta in casa **Home made pasta**

**Gluten free Tagliatelle e Paccheri senza Glutine, abbinare ad ogni condimento**  
**Any sauce with our home made gluten free pasta**

# SECONDI PIATTI

Main courses

Ristorante *Bella Iseo*

GESTIONE  
*Aglio  
Oglio*

Trancetto di baccalà alla vaniglia e cannella  
con cremoso di patate mantecate al Franciacorta

Vanilla and cinnamon cod steak,  
with creamy potato

€ 24

Tentacoli di piovra arrostiti,  
flan di piselli e pomodorini confit

Roasted octopus tentacles,  
peas flan and confit cherry tomatoes

€ 23

Filetto di ricciola alla plancia,  
pastinaca e carciofi al rosmarino

Fillet of amberjack,  
parsnips and artichokes with rosemary

€ 24

# SECONDI PIATTI

Main courses

Ristorante *Bella Iseo*

GESTIONE  
*Aglio  
Oglio*

Suprema di galletto di Saint Sèbastien allevato a mais,  
purè di zucca e castagne, nocciole  
Supreme of corn-fed cockerel,  
pumpkin and chestnut puree, hazelnuts

€ 20

Carrè di agnello cotto al rosa,  
con radicchio trevisano al miele millefiori  
Rack of lamb cooked  
with radicchio trevisano and honey

€ 25

Filetto di manzo in manto di pancetta affumicata,  
riduzione di Curtefranca, patate ratte  
Beef fillet roasted in smoked bacon,  
local red wine sauce and potatoes

€ 25

Tagliere di formaggi locali di varie stagionature e latti, serviti con confetture  
Local cheese platter served with jam

€ 15

In mancanza di prodotto fresco, utilizziamo alimenti surgelati a norma di legge,  
chiedete al nostro personale per intolleranze e regimi alimentari  
In the absence of fresh product, we use frozen food according to law,  
ask our staff for food intolerances and diet

Il nostro Tiramisù con caffè irrobustito dal marsala secco

Our tiramisù with coffee strengthened by dry marsala

€ 8

Trancetto di biscotto morbido al cacao, crema di latte e passion fruit crispy

Trancetto of soft cocoa cookie, milk cream and passion fruit crispy

€ 9

Bavaraese alla nocciola, il suo croccante,  
spugna al cioccolato e namelaka al mirtillo

Crunchy Hazelnut Bavaraese, chocolate sponge and blueberry

€ 9

Tortino amor polenta e castagne con spuma di zabaione all'amaretto

Tortino amor polenta and chestnuts with amaretto zabaglione mousse

€ 9

Semifreddo al cocco, miele di rododendro e biscotto alle noci

Coconut parfait, rhododendron honey and walnut cookie

€ 9

Cioccolata calda e dolcezze

(biscottini, mini macarons, fragola, crema al mascarpone, ...)

Hot chocolate and sweeties (cookies, mini macarons, strawberry, mascarpone cream, ...)

€ 8

Gelato artigianale

Home made ice cream

€ 7

Dolci fatti in casa

Home made desserts



Acqua Minerale "Castello" 0.75

"Castello" Mineral Water 0.75

€ 3.00

Bibite

Soft drinks

€ 3.50

Birra artigianale "Balanders" 50 cl

"Balanders" Craft beer 50 cl

Pitota blond ale | Stria special bitter | Spaera american ipa

€ 7.00

Birra artigianale "Pagus" 37,5 cl

"Pagus" Craft beer 37,5 cl

Blonde Ale | Weissbier

€ 7.00

Aperitivi analcolici

Non-alcoholic aperitifs

€ 5.00

Aperitivi alcolici

Alcoholic aperitifs

€ 5.00 / 10.00

Amari italiani

Italian bitters

€ 4.00

---

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