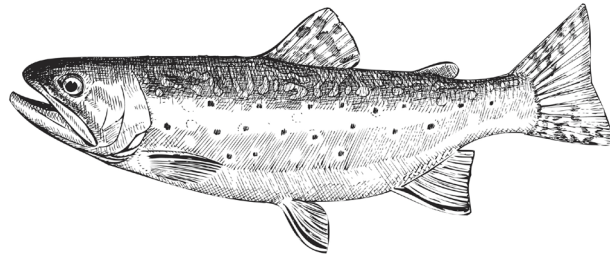


Ristorante
Bella Iseo

*Aglione
Oglio*
www.aglioneoglio.it

Gestione Aglione e Oglio



Tutta l'esperienza, l'amore e l'inventiva di **Aglione 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 **Aglione 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 Polastrì Maceler_Torbiato di Adro
Norcineria Carai_Marone

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Az. Agr. Casoi_Sale Marasino
Az. Agr. Galì_Marone
Az. Agr. Leonardo_Sale Marasino
Az. Agr. Scraleca_Darfo Boario Terme

PER INIZIARE

Starters

Ristorante *Bella Iseo*

GESTIONE
*Aglio
Oglio*

Trota salmonata affumicata a freddo,
yogurt greco e baguelino ai cereali
Cold smoked salmon trout, Greek yogurt and cereal bread
€ 15

Tartara di ricciola thay
con zucchine marinate all'origano, anacardi tostati
Thay amberjack tartare with marinated zucchini in oregano, toasted cashews
€ 16

Cappesante scottate,
daikon al lampone, cremoso di soia verde
Seared scallops, raspberry daikon, green soy cream
€ 18

Antipasto misto di pesce di lago e di mare
Tartara di ricciola, Cappasanta, Trota salmonata e sarda di lago
Mixed fish appetizer
Dried lake sardine fillet; Cold smoked salmon trout
€ 18

I salumi della Franciacorta di Polastrè Macelèr
con gnocco fritto di farina multicereali
Local cured meat with fried dumpling
€ 15

Pomodoro estivo ripieno di melanzana e cipolla rossa,
fonduta di bufala, julienne di verdure e maionese al basilico
Summer tomato stuffed with aubergine and red onion,
buffalo cheese fondue, vegetables and basil mayonnaise
€ 13

CAVIALE CALVISIUS

Calvisius caviar

Ristorante
Bella Iseo

GESTIONE
Aglio Oglio

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 squisite 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
€ 16

Mezzi paccheri di semola molino Braga,
impepata di cozze, filetto di scorfano burrata e pane aromatico
Paccheri pasta, with mussels, redfish fillet, burrata and aromatic bread
€ 15

Gnocchi di barbabietola, tinca del Sebino in olio cottura,
crudité di asparagi e bottarga di pesce di lago
Beetroot gnocchi, lake tench, raw asparagus and lake fish bottarga
€ 15

Tagliatelle alla farina di segale Az. Agr. Roncadizza Lumaghera,
ragù bianco di cortile al coltello, spuma di fegatini e aceto balsamico
Tagliatelle with rye flour, white meat ragù, liver mousse and balsamic vinegar
€ 16

Ravioli in sfoglia di mais Az. Agr. Scraleca,
all'impium di patate Mozart e erbe coste, fonduta di Bitto e Casera
Ravioli in corn pastry with local potato impium
and Bitto and Casera cheese fondue with ribbed herbs
€ 15

Pasta fatta in casa **Home made pasta**

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

SECONDI PIATTI

Main courses

Ristorante *Bella Iseo*

GESTIONE
*Aglio
Oglio*

Ombrina boccadoro alla plancia,
scarola liquida, maionese di acciughe, funghi champignon e pomodori confit
Grilled Sea fish, liquid escarole, anchovy mayonnaise,
champignon mushrooms and confit tomatoes

€ 24

Anguilla laccata alla birra artigianale Pagus,
pak -choi scottato e juice di yuzu
Eel lacquered with local craft beer,
seared pak -choi and yuzu juice

€ 25

Grigliata di pescato del giorno dal nostro lago,
pomodoro pixel e zucchine nature
Grilled lake fish of the day,
served with pixel tomato and nature zucchini

€ 24

SECONDI PIATTI

Main courses

Ristorante *Bella Iseo*

GESTIONE
*Aglio
Oglio*

Petto d'anatra, cremoso di patate alla senape antica,
spinacino novello e baby carote all'agro

Duck breast, creamy potatoes with mustard,
baby spinach and baby carrots with sour sauce

€ 23

Bis di agnello, carrè e coscia con cipollotto scottato,
neve di cioccolato del Madagascar 64%

Lamb, loin and leg, with seared spring onion
and Madagascar chocolate 64%

€ 25

Reale di maialino Iberico,
polentina di ceci e crauti marinati

Iberian suckling pig,
chickpea polenta and marinated sauerkraut

€ 24

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

Cre moso al cioccolato bianco e fragole,

crumble di farina di riso e mandorle, zenzero candito

Creamy white chocolate and strawberries, rice flour crumble, almonds and ginger

€ 9

Tortino alle erbe di grano in bagno alla Taneda montana,

aspic all'acqua di rose, pere cbt e crema al nocino

Wheat herb pie in a mountain Taneda bath,

aspic with rose water and cooked pears

€ 9

Crostatina al cacao con namelaka all'arancia e piccoli frutti

Cocoa tart with orange namelaka and small fruits

€ 9

Cheese cake al pistacchio,

crema al limone e frollino ovis mollis agli agrumi

Bronte pistachio cheese cake,

lemon cream and citrus fruit shortbread

€ 9

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