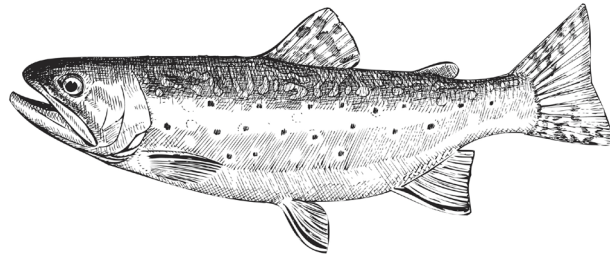


Ristorante
Bella Iseo

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

Tutti i giorni dalle 12 alle 14,30 e dalle 19 alle 22

Every day 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. Le Frise_Artogne
Az. Agr. Lumaghera_Darfo Boario Terme
Az. Agr. Plona Marco_Capo di Ponte
Formaggeria di Concesio_Concesio
Macelleria Cazzamali_Cremona
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*

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

Il crudo di mare
Ricciola, Gambero viola, Scampo e Ostrica, soia, yuzu e piccoli frutti
Raw seafood
Amberjack, Purple Shrimp, Scampi and Oyster, soy, yuzu and small fruits
€ 30

Capesante scottate,
pesca CBT, spugna al tè matcha e passion fruit
Seared scallops, peach, sponge with matcha tea and passion fruit
€ 18

Sarda di Montisola, presidio "Slow Food" alla griglia,
flan di polenta e porro, falda di cipolla in saor
Grilled Montisola sardine, with polenta and leek flan and onion
€ 15

Battuta di manzo Fassona Piemontese,
maionese al capperi, anacardi tostati e tuorlo d'uovo in olio cottura
Fassona Piemontese raw beef, caper mayonnaise,
toasted cashews and cooked egg yolk
€ 17

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.

€ 29

Ars Italica Da Vinci Classic 10g

Prodotto dalle uova dello storione dell'Adriatico Acipenser naccarii.

È un caviale dal sapore deciso e distintivo (selvatico)

appena preparato è caratterizzato da un aroma di nocciola e da una nota iodata

Produced from the eggs of the Adriatic sturgeon Acipenser naccarii. It is a caviar with a strong and distinctive
flavor (wild) freshly prepared it is characterized by a nutty aroma and an iodized note.

€ 26

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.

€ 32

Degustazione dei tre caviali / Selection of the three Caviar

€ 75

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

Spaghettone di grano arso, salsa al baccalà,
crocchetta di baccalà mantecato allo zafferano e polvere di liquirizia
Spaghettone made of ancient grains served with codfish sauce,
codfish croquette with saffron
€ 17

Raviolo verde al prezzemolo ripieno di luccio,
emulsione di burro al limone e lingotto di caviale Calvisius grattugiato
Green parsley ravioli stuffed with pike,
lemon butter emulsion and grated caviar
€ 17

Corone di segale "az. agr. Roncadizza" ripiene di quartiolo Lombardo e ortica,
crema di peperone arrostito e salsiccia di Castrato Brenese
Rye ravioli stuffed with quartiolo cheese and nettle,
roasted pepper cream and local sausage
€ 15

Casarecce alla farina di Kamut, pesto di rucola,
pomodorino ciliegino aromatizzato al black barbecue,
noci pecan e spuma di formaggio Silter dop
Casarecce pasta with Kamut flour, rocket pesto,
cherry tomato flavored with black barbecue, pecan nuts and cheese mousse
€ 14

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*

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

€ 24

Storione bianco di Calvisano al burro chiarificato,
pak-choi scottato e juice di cedro del Benaco e mandorle tostate
White sturgeon browned with butter, chinese cabbage,
cedar juice and toasted almonds

€ 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 zucchini

€ 25

SECONDI PIATTI

Main courses

Ristorante *Bella Iseo*

GESTIONE
*Aglio
Olio*

Lingotto di fesa di manzo scottato,
baby carote e spinacino novello fresco, spuma di salsa Bernese

Rump of Beef in pan, baby carrots,
fresh baby spinach and Bernese sauce mousse

€ 24

Bis di agnello, carrè e coscia
con cubi di melanzana fritta alla menta e il suo fondo
Lamb, loin and leg, with cubes of fried aubergines and mint

€ 25

Reale di maialino Iberico,
patata mantecata all'olio del Sebino e rabarbaro all'agro di lamponi
Iberian suckling pig,
creamed potato with Sebino oil and rhubarb with sour raspberries

€ 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

DOLCEZZE

Desserts

Ristorante *Bella Iseo*

GESTIONE
*Aglio
Oglio*

Il nostro Tiramisù con caffè irrobustito dal marsala secco

Our tiramisù with coffee strengthened by dry marsala

€ 8

Spuma di zabaione gratinato,

fragole fresche e gelato al fior di latte

Grated zabaglione mousse, fresh strawberries and white ice cream

€ 9

Bianco mangiare di pinoli e mandorle,

cous cous al miele millefiori e amarene

Pine nuts and almonds pudding,
couscous with wildflower honey and black cherries

€ 9

Tentazione esotica... morbido al cocco coperto al fondente,

ananas fresco, passion fruit e sorbetto al mango

Soft coconut covered with dark chocolate,
fresh pineapple, passion fruit and mango sorbet

€ 9

Meringa allo zafferano di Valle Camonica,

mousse allo yogurt di malga e chutney di fichi

Local saffron meringue, mountain yogurt mousse and fig chutney

€ 9

Gelato artigianale

Home made ice cream

€ 7

Pasticceria di nostra produzione

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