IL CONVIVIO
HOTEL MASTER · BRESCIA · SOTTO IL CASTELLO

RISTORANTE

IL CONVIVIO

Crudi, sfizi e piatti d'autore in salsa bresciana · Modern Brescian dining · Moderne Brescianer Küche

MENÙ D'INVERNO · WINTER MENU · WINTERKARTE

ANTIPASTI
dal mare e dalla terra · starters · Vorspeisen

SALUMI E FORMAGGI
Tagliere del Castello € 26,00 — PER DUE · € 13 A PERSONA — 1 · 7 · 12
Salumi nostrani e formaggi del territorio, miele, confetture e focaccia calda.
Local cold cuts & cheeses, honey, jams, warm focaccia · € 13 per person.
Wurst & Käse aus der Region, Honig, Konfitüren, Focaccia.

DAL MARE
Polpo Arrosto, Patate e Taggiasche € 20,00 — *da provare!* — 14
Polpo arrostito, crema di patate all'olio EVO, olive taggiasche e paprika.
Roasted octopus, olive-oil potato cream, Taggiasca olives, paprika.
Gerösteter Oktopus, Kartoffelcreme, Taggiasca-Oliven, Paprika.

NOVITÀ · FASSONA PIEMONTESE
Tartare di Fassona € 16,00 — *imperdibile!* — 1 · 3
Battuta al coltello, tuorlo marinato, capperi e crostini.
Hand-cut Fassona beef tartare, cured egg yolk, capers, croutons.
Tatar vom Fassona-Rind, gebeiztes Eigelb, Kapern, Croûtons.

NOVITÀ · DAL MARE
Mare in Costiera € 16,00 — *freschissimo!* — 9 · 14
Polpo, calamari e cozze, olio EVO sorrentino e limone di Sorrento.
Octopus, squid & mussels, Sorrento extra-virgin olive oil and lemon.
Oktopus, Tintenfisch & Muscheln, Olivenöl und Zitrone aus Sorrent.

NOVITÀ D'INVERNO
Tortino di Patate e Porcini € 13,00 — *che bontà!* — 1 · 7
Patate e funghi porcini al forno, con fonduta di taleggio.
Baked potato & porcini timbale, Taleggio fondue.
Kartoffel-Steinpilz-Törtchen mit Taleggio-Fondue.

NOVITÀ
Roastbeef, Rucola e Grana € 14,00 — 7 · 10
Con la nostra salsetta alla senape in grani e miele.
Roast beef, rocket & grana, wholegrain mustard and honey dressing.
Roastbeef, Rucola & Grana, Senf-Honig-Sauce.

12 **LE BOLLICINE DI BRESCIA**
Franciacorta Brut DOCG
Our house sparkling
Unser Hausschaumwein
Calice € 8 · Bottiglia € 42

BUSINESS LUNCH
Primo, secondo con contorno
acqua e caffè inclusi · ore 12:00–14:00
lun–sab · Lunch Mon–Sat · Mittag Mo–Sa
€ 15,00

FATTO IN CASA · CUCINA BRESCIANA ·

Buon appetito, e buon inverno!

I PRIMI
pasta fresca e di mare · fresh pasta

NOVITÀ · DAL MARE · PER DUE
Risotto Gambero, Pistacchio e Burrata € 22,00 — 2 · 7 · 8 · 9 · 12
Mantecato al pistacchio, gamberi e burrata · a persona, minimo 2.
Pistachio risotto, prawns, fresh burrata · min. 2 people, price per person.
Pistazienrisotto, Garnelen, Burrata · ab 2 Personen, pro Person.

NOVITÀ D'INVERNO
Pappardelle al Ragù d'Anatra € 19,00 — 1 · 3 · 7 · 9 · 12
Pappardelle all'uovo, ragù d'anatra cotto lentamente e grana.
Egg pappardelle, slow-cooked duck ragù, grana.
Pappardelle mit langsam geschmortem Entenragout, Grana.

buonissimi! · must try

IL PIATTO DI BRESCIA
Casoncelli alla Bresciana € 18,00 — 1 · 3 · 7
Burro nocciola, salvia croccante e grana.
Brescian filled pasta, brown butter, crispy sage, grana.
Brescianer Casoncelli, Nussbutter, knuspriger Salbei.

DAL MARE
Scialatielli ai Frutti di Mare € 21,00 — 1 · 2 · 3 · 7 · 12 · 14
Cozze, vongole, gamberi e calamari, pomodorini e prezzemolo.
Scialatielli with mussels, clams, prawns & squid, cherry tomatoes.
Scialatielli mit Muscheln, Garnelen und Tintenfisch.

NOVITÀ · DAL MARE
Fusilloni al Polpo e Zafferano € 19,00 — *una bontà!* — 1 · 7 · 12 · 14
Crema al mascarpone e scorza di lime grattugiata.
Fusilloni with octopus, saffron, mascarpone and lime zest.
Fusilloni mit Oktopus, Safran, Mascarpone und Limette.

LA RICETTA ROMANA
Paccheri alla Carbonara € 15,00 — + € 7 AL TARTUFO — 1 · 3 · 7
Guanciale croccante, tuorlo, pecorino romano e pepe nero. Anche al tartufo.
Crispy guanciale, egg yolk, pecorino, black pepper. Also with black truffle.
Guanciale, Eigelb, Pecorino, Pfeffer. Auch mit schwarzem Trüffel.

Tonnarelli Cacio e Pepe € 15,00 — + € 7 GAMBERI O TARTUFO — 1 · 3 · 7 · (2)
Pecorino romano e pepe nero. Anche con gamberi e lime o al tartufo.
Pecorino & black pepper. Also with prawns & lime or black truffle.
Pecorino & Pfeffer. Auch mit Garnelen & Limette oder Trüffel.

I DOLCI
il gran finale · desserts · Desserts

Tortino Cuore Fondente € 6,00 1 · 3 · 6 · 7
Tiramisù del Convivio € 6,00 1 · 3 · 7
Semifreddo al Torroncino € 6,00 3 · 7 · 8
Panna Cotta senza Glutine € 5,00 7 — *gluten free!*

Molten chocolate cake · Tiramisù · Nougat semifreddo · Gluten-free panna cotta
Schokoküchlein · Tiramisù · Nougat-Halbgefrorenes · Glutenfreie Panna Cotta

I SECONDI
dalla terra e dal mare · mains · Hauptgerichte

LA PIÙ RICHIESTA
Tagliata di Manzo al Rosmarino € 28,00 — DALLA GRIGLIA
Controfiletto alla griglia, patate al forno.
Grilled sirloin, rosemary, roasted potatoes.
Gegrilltes Roastbeef mit Rosmarin, Ofenkartoffeln.

LA NOSTRA STAR
Controfiletto al Pepe Rosa € 25,00 — *buonissimo!* — 7 · 9 · 12
Con caponatina di verdure e la sua salsa.
Sirloin with pink pepper sauce, vegetable caponata.
Roastbeef mit rosa Pfeffer und Gemüse-Caponata.

NOVITÀ D'INVERNO
Guancetta di Maialino all'Amarone € 24,00 — 7 · 9 · 12
Cotta a bassa temperatura, con patata schiacciata all'erborinato.
Slow-cooked pork cheek in Amarone, smashed potato with blue cheese.
Schweinebäckchen in Amarone, Kartoffelstampf mit Blauschimmelkäse.

IL SECONDO DI BRESCIA
Manzo all'Olio di Rovato € 23,00 — *come una volta!* — 1 · 4 · 7 · 9 · 12
Cotto per ore nell'olio extravergine, con polenta.
Rovato-style beef slow-cooked in olive oil, with polenta.
Rindfleisch nach Rovato-Art, in Olivenöl geschmort, Polenta.

DAL MARE
Filetto di Spigola all'Eoliana € 23,00 — *che profumo!* — 4
Pomodorini, capperi, olive, basilico e olio extravergine.
Sea bass fillet Aeolian-style: cherry tomatoes, capers, olives, basil.
Wolfsbarschfilet mit Tomaten, Kapern, Oliven, Basilikum.

NOVITÀ · DAL MARE
Guazzetto di Polpo, Gamberi e Calamari € 24,00 — 1 · 2 · 12 · 14
Al pomodoro, con crostoni di pane per la scarpetta.
Octopus, prawn & squid stew, toasted bread.
Eintopf aus Oktopus, Garnelen und Tintenfisch, Röstbrot.

CONTORNI
per accompagnare · sides · Beilagen

Patate al Forno € 7,00
Verdure al Forno € 7,00
Patatine Fritte al Tartufo € 11,00 7
Polenta Grigliata € 7,00
Insalata Mista € 7,00

Roast potatoes · Grilled polenta · Baked vegetables · Mixed salad · Truffle fries
Ofenkartoffeln · Gegrillte Polenta · Ofengemüse · Gemischter Salat · Trüffel-Pommes

Allergeni · Allergens · Allergene: 1 Glutine/Gluten 2 Crostacei/Crustaceans/Krebstiere 3 Uova/Eggs/Eier 4 Pesce/Fish/Fisch 5 Arachidi/Peanuts/Erdnüsse 6 Soia/Soy/Soja 7 Latte/Milk/Milch
8 Frutta a guscio/Tree nuts/Schalenfrüchte 9 Sedano/Celery/Sellerie 10 Senape/Mustard/Senf 11 Sesamo/Sesame/Sesam 12 Solfiti/Sulphites/Sulfite 13 Lupini/Lupin/Lupinen 14 Molluschi/Molluscs/Weichtiere

Per allergie, intolleranze ed esigenze gluten free, vegetariane o vegane rivolgersi al personale · Please inform our staff of any allergies · Bitte informieren Sie unser Personal über Allergien
Pasta al pomodoro o in bianco sempre disponibile · Plain pasta always available · Tutti i prezzi in Euro, IVA e servizio inclusi