

menu à la carte



## Hors d'œuvre

|   |         |
|---|---------|
| Bresaola de la Valtellina (viande de bœuf séchée) avec artichaut à la romaine et copeaux de parmesan  | € 10,00 |
| Saucisson bergamasque avec polenta sur un lit d'herbes au beurre de la Val Palot                      | € 10,00 |
| Caprese de mozzarella de Bufflonne de Campanie avec pétales de Fiocco (jambon cru) de la Valtellina   | € 10,00 |
| Sandwich de mozzarella frit   | € 10,00 |
| Bœuf salé à la Loverese avec haricots Borlotti et oignon rouge de Tropea                              | € 10,00 |
| Saumon irlandais fumé avec pain grillé, beurre, échalote et câpres de Pantelleria                     | € 12,00 |
| <i>Salade de poulpe avec pommes de terre, câpres, olives taggiasche et tomates cerises de Pachino</i> | € 12,00 |
| <i>Salade de calamars et cœurs d'artichaut Romanesco</i>  | € 12,00 |
| <i>Salade de perche eurasienne avec légumes à la vapeur</i>   | € 12,00 |
| <i>Aloses séchées du lac Sebino avec polenta Bergamasque</i>  | € 12,00 |

## Plats principaux

|   |         |
|---|---------|
| Casoncelli faits maison (raviolis) à la bergamasque                       | € 10,00 |
| Scarpinòcc (raviolis au fromage) de Par                                   | € 10,00 |
| Fettuccine de pâtes fraîches avec dés d'omble poêlée au Franciacorta Brut | € 12,00 |
| Spaghettis au blé complet au pesto à la mode de Trapani                   | € 10,00 |
| Riz Carnaroli avec Courgettes, safran et tuile de parmesan                | € 12,00 |
| <i>Spaghetti de gargano avec praires et Bottarga de mulet</i>             | € 15,00 |
| <i>Paccheri (grosses pâtes courtes) aux trois crustacés</i>               | € 15,00 |
| <i>Linguine (pâtes fraîches) au homard</i>                                | € 18,00 |

## Deuxièmes plats

|   |         |
|---|---------|
| Filet de bœuf grillé  | € 23,00 |
| Filet de bœuf au poivre vert  | € 23,00 |
| Chateaubriand Grillé (min 2 portions, prix par personne)  | € 25,00 |
| Tranche de bœuf à la Robespierre  | € 15,00 |
| Tartare de bœuf   | € 20,00 |
| Côtelettes à la palermitaine et polenta bergamasque   | € 15,00 |
| <i>Grillade mixte de crustacés</i>  | € 23,00 |
| <i>Bar à la méditerranéenne avec olives taggiasche, câpres de Pantelleria, pommes de terre rouges de Colfiorito et tomates cerises de Pachino</i> | € 16,00 |
| <i>Filets de perche dorés sur un lit de légumes croustillants</i>   | € 15,00 |
| <i>Filets d'omble au gratin</i>   | € 16,00 |

Pain et couvert € 2,00



## Menu dégustation du Lac d'Iseo

*Salade d'omble aux pommes de terre*

*Aloses aromatisés du lac avec Polenta Bergamasque*

★★★★

*Filets de Perche du lac dans leur nid de riz*

★★★

*Dessert au choix*

Couvert inclus, boissons non comprises € 25,00

### Salades

|   |         |
|---|---------|
| TONNARO (Salade composée, tomates cerises, thon à l'huile, œuf dur, olives Taggiasca et mais)   | € 9,00  |
| SICILIANA (Insalata mista, pomodorini, olive taggiasche, capperi, acciughe e carciofo all'olio) | € 9,00  |
| MARINARA (Salade mixte, tomates cerises, saumon fumé et poulpe)                                 | € 10,00 |

### Garnitures

|  |        |
|--|--------|
| Salade panachée  | € 4,00 |
| Légumes cuits à la vapeur                                    | € 4,00 |
| Légumes grillés  | € 4,00 |
| Frites   | € 4,00 |
| Pommes de terre croustillantes sautées à l'ail et au romarin | € 4,00 |
| Épinards au beurre de la Val Palot                           | € 4,00 |

### Desserts

|   |        |
|---|--------|
| Tiramisù  | € 5,00 |
| Truffes au pistache de Pizzo  | € 5,00 |
| Panna Cotta sur un lit de fraises et Glaçage au vinaigre balsamique | € 5,00 |
| Crème brûlée  | € 5,00 |
| Tarte aux figues de l'ancienne tradition du Modemo                  | € 5,00 |
| Gâteau aux poires et pépites de chocolat                            | € 5,00 |
| Pastiera Napolitaine  | € 5,00 |
| Tarte aux pommes  | € 5,00 |

\*Selon la saison, les matières premières pourraient être surgelées à l'origine

# RISTORANTE MODERNO



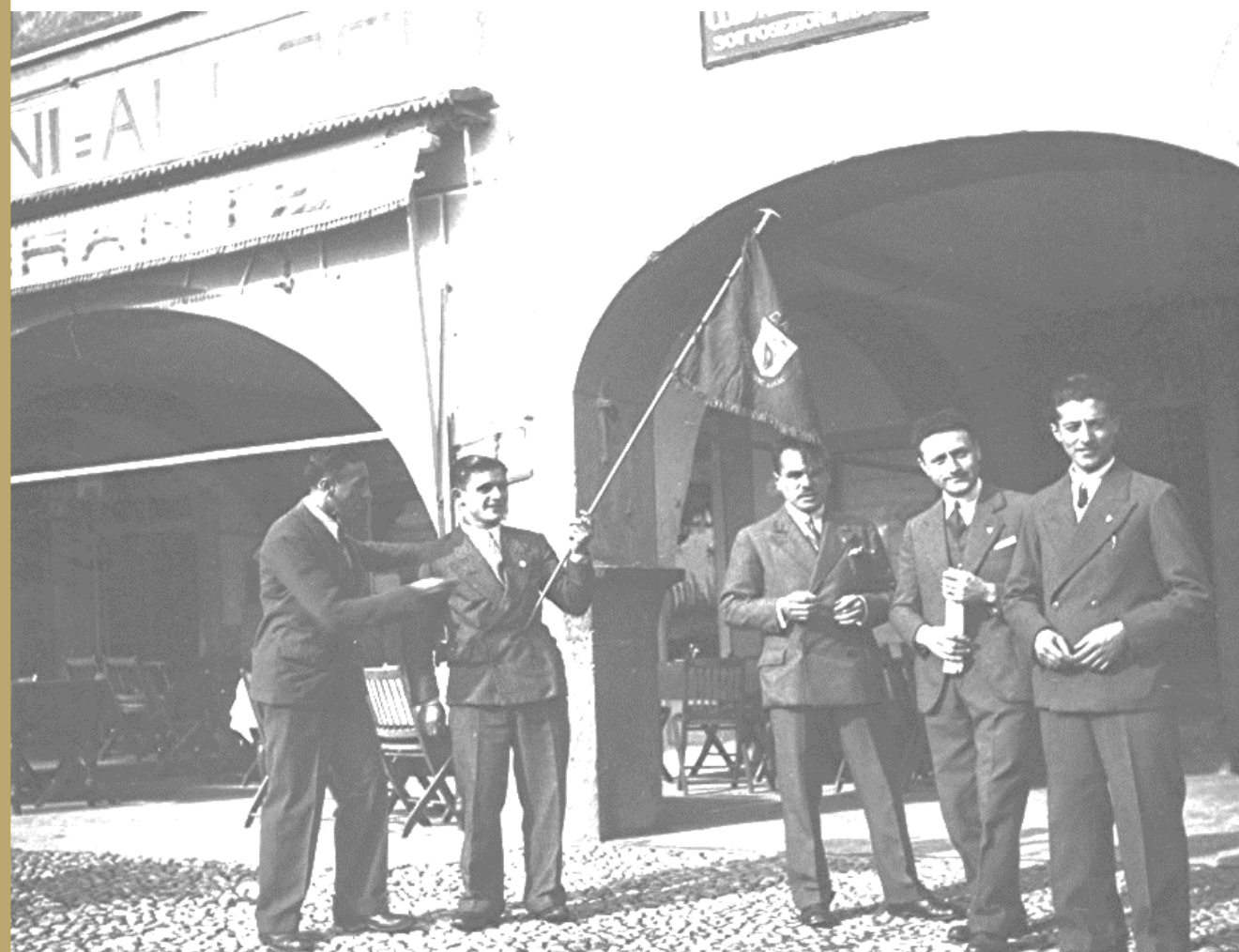
Al principio, il ristorante Moderno nasce come locanda, gestita dalla famiglia Conti di Lovere dal 1900.

Negli anni, mantenendo una particolare attenzione ai prodotti tipici della zona, come i Casoncelli fatti in casa alla bergamasca, il pesce di lago, come gli Agoni (chiamati sardine del lago), si è evoluta in una cucina più contemporanea, semplice e poco lavorata. Materie prime di alta qualità, fresche e soprattutto sapientemente preparate.

Propone pertanto un menu à la carte che spazia appunto da piatti tipici bergamaschi a base di carne e verdure locali, al pesce di lago (che ci viene portato direttamente dai pescatori del luogo) ma anche dal pesce di mare acquistato dai migliori fornitori.

Da sempre rivolto alla clientela di passaggio e a quella locale, offre spazi intimi come la saletta a volta, la luminosa veranda e il plateatico esterno. Al primo piano invece c'è un salone adibito a pranzi e cene conviviali per gruppi numerosi e alle feste, ospita fino a 160 persone.

Da molti anni è sede fissa del Lions Club di Lovere e periodicamente Sede del Rotary Club Breno Lovere Iseo.



Scan Menu

“Caro cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi”

“Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.”

“Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten.”

ALLERGENI - ALLERGEN - ALLERGÈNE