



menu à la carte



Antipasti

| | |
|---|---------|
| Bresaola della Valtellina con il Carciofo alla Romana e scaglie di Parmigiano Reggiano | € 10,00 |
| Salame Bergamasco con Polenta su letto di Erbette al burro della Val Palot | € 10,00 |
| Caprese di Mozzarella di Bufala Campana con petali di Fiocco della Valtellina | € 10,00 |
| Mozzarella in carrozza croccante | € 10,00 |
| Carne salata alla Loverese con Fagioli Borlotti e Cipolla rossa di Tropea | € 10,00 |
| Salmone affumicato Irlandese con crostini, Burro, Scalogno e Capperi di Pantelleria | € 12,00 |
| <i>Composta di Piovra con patate, Capperi, Olive Taggiasche e Pomodorini di Pachino</i> | € 12,00 |
| <i>Insalatina di Calamari e cuori di Carciofo Romanesco</i> | € 12,00 |
| <i>Insalatina di Persico Reale e Verdure al vapore</i> | € 12,00 |
| <i>Agnoni essiccati del Sebino con Polenta Bergamasca</i> | € 12,00 |

Primi piatti

| | |
|--|---------|
| Casoncelli caserecci alla Bergamasca | € 10,00 |
| Scarpinòcc de Par | € 10,00 |
| Fettuccine di pasta fresca con dadolata di Salmerino scottato al Franciacorta Brut | € 12,00 |
| Spaghetti di pasta integrale al Pesto alla Trapanese | € 10,00 |
| Riso Carnaroli con zucchine, Zafferano e cialdine di Parmigiano Reggiano | € 12,00 |
| <i>Spaghetti di Gragnano alle Vongole veraci e Bottarga di Muggine</i> | € 15,00 |
| <i>Paccheri ai tre Crostacei</i> | € 15,00 |
| <i>Linguine all'Astice</i> | € 18,00 |

Secondi piatti

| | |
|--|---------|
| Filetto di Manzo alla piastra | € 23,00 |
| Filetto di Manzo al Pepe verde | € 23,00 |
| Chateaubriand Grillé (min 2 porzioni, prezzo a persona) | € 25,00 |
| Tagliata di Manzo alla Robespierre | € 15,00 |
| Tartare di Manzo | € 20,00 |
| Cotolettine alla Palermitana e Polenta Bergamasca | € 15,00 |
| <i>Grigliata mista di Crostacei</i> | € 23,00 |
| <i>Branzino alla Mediterranea con Olive Taggiasche, Capperi di Pantelleria, Patate Rosse di Colfiorito e Pomodorini di Pachino</i> | € 16,00 |
| <i>Filettini di Persico dorati su letto di verdure croccanti</i> | € 15,00 |
| <i>Filetti di Salmerino al gratin</i> | € 16,00 |

Pane e Coperto € 2,00



Menu degustazione del Lago d'Iseo

Insalatina di Salmerino con Patate

Agoni aromatizzati del lago con Polenta Bergamasca

★★★★

Filettini di Pesce persico del lago al nido di Riso

★★★

Dessert a scelta

coperto compreso, bevande escluse € 25,00

Insalatone

| | |
|---|---------|
| TONNARO (Insalata misticanza, pomodorini, tonno all'olio, uovo sodo, olive Taggiasche e mais) | € 9,00 |
| SICILIANA (Insalata mista, pomodorini, olive taggiasche, capperi, acciughe e carciofo all'olio) | € 9,00 |
| MARINARA (Insalata mista, pomodorini di Pachino, salmone affumicato e piovra) | € 10,00 |

Contorni

| | |
|--|--------|
| Insalata mista | € 4,00 |
| Verdure al vapore | € 4,00 |
| Verdure alla griglia | € 4,00 |
| Patatine fritte | € 4,00 |
| Patate Croccanti saltate all'aglio e rosmarino | € 4,00 |
| Spinaci al burro della Val Palot | € 4,00 |

Dessert

| | |
|---|--------|
| Tiramisù | € 5,00 |
| Tartufo di Pizzo al Pistacchio | € 5,00 |
| Panna Cotta sul letto di Fragole e Glassa all'Aceto Balsamico | € 5,00 |
| Crema Catalana | € 5,00 |
| Crostata di Fichi dell'antica tradizione del Moderno | € 5,00 |
| Torta con Gocce di Cioccolato e Pere | € 5,00 |
| Pastiera Napoletana | € 5,00 |
| Torta di Mele | € 5,00 |

*In base alla stagionalità, le materie prime potrebbero essere surgelate all'origine

RISTORANTE MODERNO



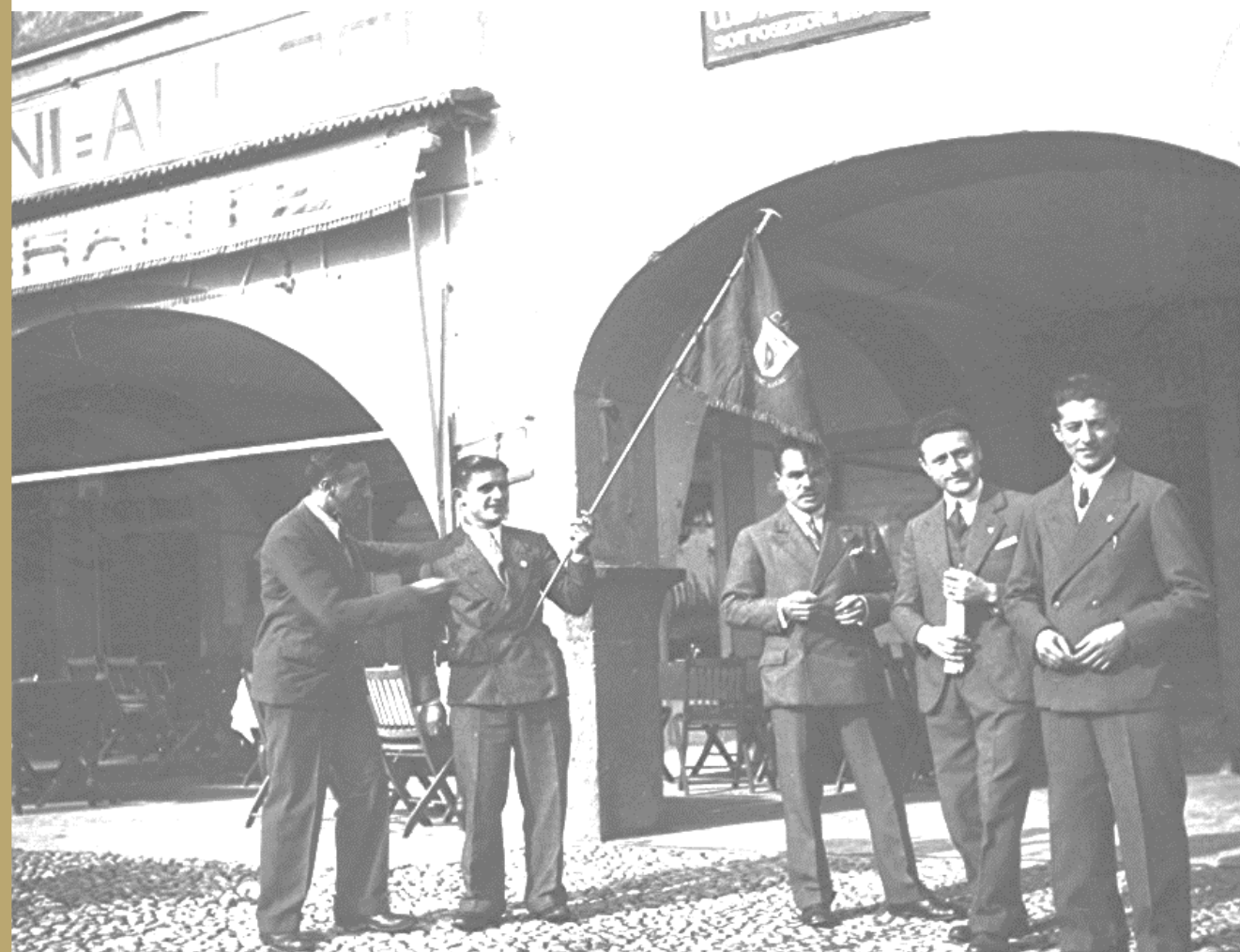
Al principio, il ristorante Moderno nasce come locanda, gestita dalla famiglia Conti di Lovere dal 1900.

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