menu à la carte

Starters

Bresaola from Valtellina (air-cured beef) with Roman style Artichoke and flakes of Parmigiano Reggiano	€ 10,00
Bergamo salami with seared slices of Polenta served on a bed of Chard in Val Palot Butter	€ 10,00
Buffalo Mozzarella Caprese with petals of Valtellina Fiocco (raw ham)	€ 10,00
Fried mozzarella-cheese sandwich	€ 10,00
Lovere style salted meat with Borlotti Beans and Red Tropea Onions	€ 10,00
Irish smoked salmon with croutons, Butter, Scallions and Pantelleria Capers	€ 12,00
Compote of Octopus and potatoes, Capers, Taggiasche Olives and Pachino Tomatoes	*€ 12,00*
Squid Salad with Hearts of Romanesco Artichokes	*€ 12,00*
Royal Perch salad with steamed Vegetables	*€ 12,00*
Dried Lake Sebino Allis shad and Bergamo style Polenta	*€ 12,00*

First courses

Home-made Bergamo style Casoncelli (ravioli)	€ 10,00
Scapinòcc de Par (cheese ravioli)	€ 10,00
Fresh fettuccine pasta with diced Salmerino pan-fried in Franciacorta Brut wine	€ 12,00
Wholemeal spaghetti in a Trapani style Pesto sauce	€ 10,00
Carnaroli rice with Courgettes, Saffron and Parmigiano Reggiano wafer	€ 12,00
Gragnano spaghetti whith carpet-shells and mullet Bottarga	*€ 15,00*
Paccheri pasta with three Seafood Specialities	*€ 15,00*
Linguine pasta with Lobster	*€ 18,00*

Second courses

Grilled Fillet of Beef	€ 23,00
Beef fillet steak with green pepper corns	€ 23,00
Chateaubriand Grillé (min 2 portions, price per person)	€ 25,00
Robespierre style Sliced Beef	€ 15,00
Beef Tartare	€ 20,00
Palermo style cutlets with Bergamo style Polenta	€ 15,00
Mixed seafood grill	*€ 23,00*
Mediterranean sea bass *with Taggiasche Olives, Pantelleria Capers, Colfiorito Red Potatoes and Pachino Tomatoes*	*€ 16,00*
Golden fillets of Perch on a bed of crispy vegetables	*€ 15,00*
Fillets of Salmerino au gratin	*€ 16,00*

Bread and service charge	€ 2,00

Lake Iseo tasting menu

Salmarino and Potato Salad

Local lake Allis shad with herbs and Bergamo style Polenta

★★★★

Fillets of lake perch on a bed of Rice

★★★

Choice of desserts

Service charge included, drinks excluded € 25,00

Salads

TONNARO Mixed salad, cherry tomatoes, tuna in oil, hard-boiled egg, Taggiasca olives and corn	*€ 9,00*
SICILIANA Mixed salad, cherry tomatoes, taggiasche olives, capers, anchovies and oiled artichoke	*€ 9,00*
MARINARA Mixed salad, cherry tomatoes, smoked salmon and octopus	*€ 10,00*

Side dishes

Mixed salad	€ 4,00
Steamed vegetables	€ 4,00
Grilled vegetables	€ 4,00
French fries	€ 4,00
Crispy Potatoes pan-fried in garlic and rosemary	€ 4,00
Spinach with Val Palot butter	€ 4,00

Desserts

Tiramisù	€ 5,00
Pizzo Pistacchio truffles	€ 5,00
Cooked cream on a bed of Strawberries and Balsamic Vinegar Glaze	€ 5,00
Catalan cream	€ 5,00
Traditional Moderno Fig Tart	€ 5,00
Chocolate Chip and Pear Cake	€ 5,00
Naples style Pastiera	€ 5,00
Apple cake	€ 5,00

*Depending on the season, some ingredients may be frozen

RISTORANTE MODERNO

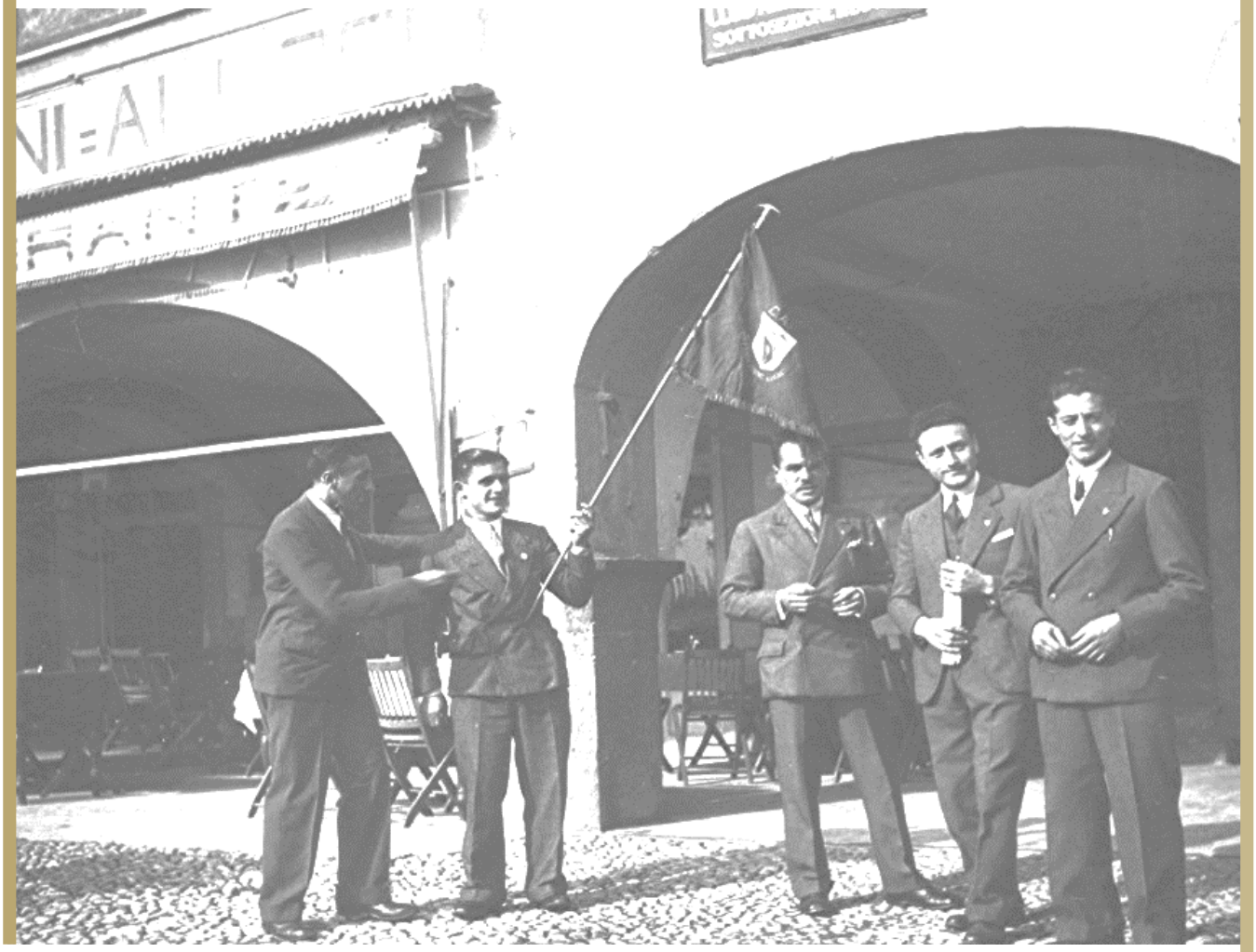
Al principio, il ristorante Moderno nasce come locanda, gestista dalla famiglia Conti di Lovere dal 1900.

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 ou 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