



IGEA
RESTAURANT & BAR

MENU
alla
CARTA

TUTTI I GIORNI DALLE 19.30 ALLE 22.30 (room service + 10€)

Every day from 7.30 pm to 10.30 pm, with a 10€ supplement for room service

ANTIPASTI

Appetizers

ANTIPASTO DELLE TERRE BRESCIANE: SALAME NOSTRANO, COPPA, CRUDO, LARDO, GIARDINIERA DELLO CHEF, ROBIOLA CON MARMELLATINA DELLO CHEF E CUBO DI POLENTA 15€

Traditional brescian starter: mixed cold cuts with polenta, robiola cheese, jam and vegetables

TARTELLETTA DI PATATE CON MOUSSE ALLA MELANZANA AFFUMICATA, POMODORINI CONFIT E ZESTE D'ARANCIA SALATE CAMELLEATE 14€

Potato ceoquette with smoked eggplant musse with cherry tomatoes confit and caramelized salted orange zest

CRUDO DI PARMA STAGIONATO 24 MESI CON MOZZARELLA DI BUFALA DOP CAMPANA 14.50€

Parma ham 24 months seasoned with DOP Campania buffalo mozzarella cheese

TARTARE DI FASSONA SCOMPOSTA ACCOMPAGNATA DALLE SUE SALSE 16€

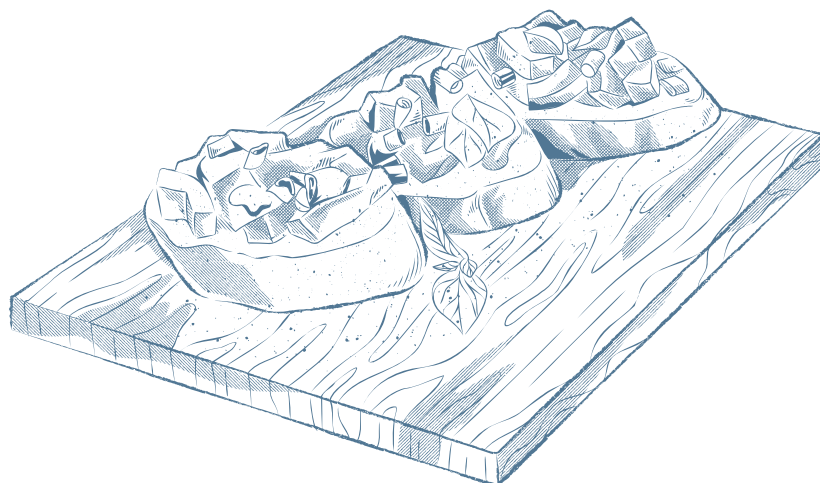
Fassona-beef tartare not assembled accompanied by its sauces

TENTACOLI DI PIOVRA ARROSTO SU LETTO DI PURÈ DI PATATE VIOLA E GEMME DI MELOGRANO 15.50€

Roasted octopus tentacles on a bed of purple mashed potato and gems of pomegranate

SALMONE MARINATO A SECCO CON SPEZIE, PEPE ROSA E SORBETTO ALLO SPRITZ APEROL 16€

Dry marinated salmon with its spices and pink pepper, with Spritz Aperol sorbet



PRIMI PIATTI

First courses

CASONCELLI DELLA TRADIZIONE BRESCIANA CON GRANA PADANO, SALVIA E BURRO IMBRUNITO 14€

Traditional casoncelli from Brescia with Grana Padano cheese, sage and browned butter sauce

SPAGHETTO ALLA CHITARRA CON POMDORINO PACHINO E BUFALA STRACCIATA 13€

Spaghetti with cherry tomatoes and buffalo mozzarella cheese

RISOTTO DELLO CHEF 13€

Risotto of the day

ZUPPA DEL GIORNO 11€

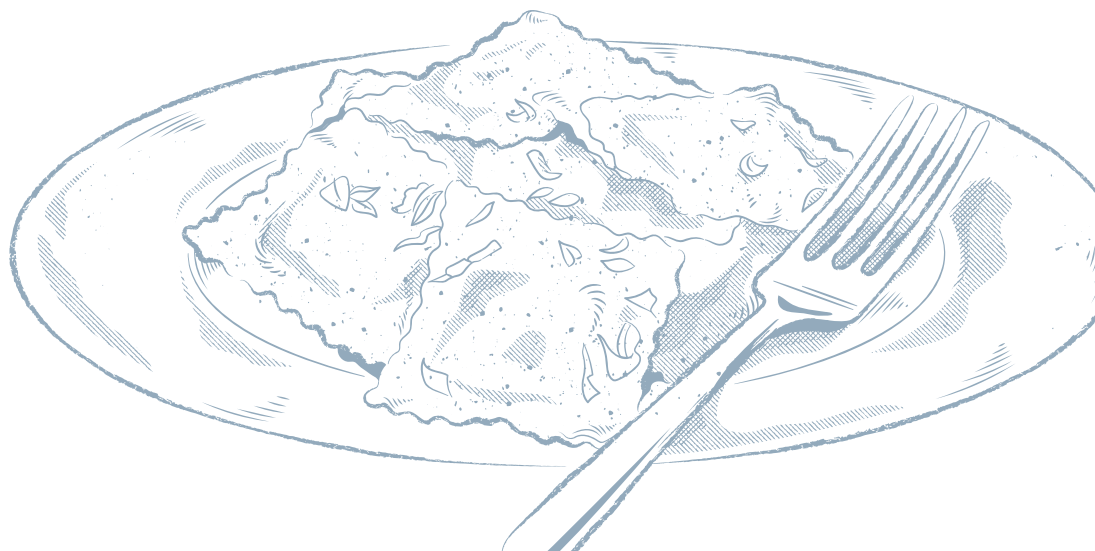
Soup of the day

PACCHERI RIPIENI CON RICOTA E GAMBERONI REALI DEL PACIFICO SU CREMA DI RUCOLA 16€

Paccheri pasta stuffed with ricotta cheese and king prawns of the Pacific on arugula cream

TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA AL NERO DI SEPPIA CON VONGOLE VERACI E ASPARAGI DI MARE (SALICORNIA) 16€

Fresh pasta tagliolini cuttlefish ink with clams and sea asparagus (salicornia)



SECONDI PIATTI

Second courses

CARNE

meat

MANZO ALL'OLIO DI ROVATO CON CUPOLETTA DI POLENTA TARAGNA 17€
Roast beef Rovato style in oil with polenta Taragna dome

BRACIOLA DI MAIALE ALLA MILANESE CON PATATINE FRITTE 17€
Breaded pork chops Milan style with french fries

FILETTO DI SCOTTONA AL PEPE VERDE CON PATATE AL FORNO 22€
Scottona beef fillet with green pepper sauce and baked potatoes

TAGLIATA DI MANZO ALLA GRIGLIA SU LETTO DI RUCOLA, PACHINO E SCAGLIE DI GRANA 18€
Grilled sliced beef on a bed of rocket salad, cherry tomatoes and grana cheese flakes

HAMBURGER GOURMET CON BACON, CIPOLLA CARAMELLATA, POMODORO, INSALATA, SALSA TARTARA E PATATINE FRITTE 14€
Gourmet Hamburger with bacon, caramelized onion, tomato, salad, tartara sauce and french fries

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA CON PATATE AL FORNO E SALSA CAESAR 15€
Grilled chicken breast with potatoes and Caesar sauce



SECONDI PIATTI

Second course

PESCE

fish

BURGER VEGANO DI QUINOA ALLA GRIGLIA ACCOMPAGNATO DA VERDURE GRIGLIATE E SALSA IGEA 14€
Grilled quinoa vegan burger served with grilled vegetables and Igea sauce.

FILETTO DI BRANZINO ROSOLATO AL TIMO SU ROSTY DI PATATE DOLCI AMERICANE ACCOMPAGNATO DA CREMA PASTICCERA AL FLOR DE SAL 19€
Sea bass fillet roasted with thyme and served up rosty sweet potato accompanied by flor de sal cream

FILETTO DI TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO SCOTTATO CON CROSTA DI PISTACCHIO DI BRONTE E GOCCE DI SALSA DI SOIA SU SPINACINO RIPASSATO 20€
Tuna fillet roasted with pistachios, soy sauce and baby spinach

MEDAGLIONE DI CODA DI ROSPO CON CAPPERI DI PANTELLERIA, POMODORINO GIALLO PENDULO DEL VESUVIO E OLIVE TGGIASCHE CON PATATE SBOLLENTATE 19€
Monkfish medallion with pantelleria capers, pendulous yellow tomatoes from Vesuvius and Taggiasca olives with blanched potatoes



CONTORNI

Sides

PATATINE FRITTE <i>French fries</i>	5€
PATATE AL FORNO <i>Baked potatoes</i>	5€
INSALATA VERDE <i>Green salad</i>	5€
INSALATA MISTA <i>Mixed salad</i>	5€
VERDURE ALLA GRIGLIA <i>Grilled vegetables</i>	7€
VERDURE AL VAPORE <i>Steamed vegetables</i>	6€
CUPOLA DI POLENTA <i>Dome of polenta</i>	5€



DOLCI

Desserts

BOSSOLÀ BRESCIANO CON CREMA ALLO ZABAIONE <i>Bossolà donut from Brescia with eggnog cream</i>	6€
TORTINO DI CIOCCOLATO FONDENTE CON CUORE MORBIDO E CREMA INGLESE <i>Dark chocolate "soft heart" pie with English cream</i>	7€
TIRAMISÙ CLASSICO <i>Classic Tiramisù</i>	6€
TORTA DI MELA, UVETTA E CANNELLA CON CREMA ALLA VANIGLIA <i>Apple, raisins and cinnamon cake with vanilla cream</i>	6€
PANNA COTTA CON VANIGLIA BOURBON E SALSA AI FRUTTI DI BOSCO <i>Panna cotta with Bourbon vanilla and berries sauce</i>	6€
SFERA DI SEMIFREDDO AL CEDRO DI CALABRIA <i>Sphere of parfait with Calabrian citron</i>	6€
SORBETTO AL LIMONE <i>Lemon sorbet</i>	5€
TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA <i>Sliced fresh fruit</i>	7€
CHEESECAKE CON COULIS DI FRAGOLA <i>Strawberry cheesecake</i>	6€

I prodotti presenti nel menu possono contenere sostanze o tracce di residui di sostanze che provocano allergie o intolleranze (Reg. UE 1169/2011). Alcune materie prime possono essere surgelate o congelate all'origine. Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg. CE 852/04 del manuale HACCP. Per qualsiasi ulteriore chiarimento rivolgersi al personale di Sala.

Products available may contain traces or residues of substances causing allergies or intolerances (Reg. UE1169/2011).

Some Raw Materials may be Frozen or quick Frozen. Some Fresh products may be treated with a rapid reduction of temperature in accordance with Reg. CE 852/04 with the relevant manual HACCP. Please, ask our Waiting Staff to get more info.

