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'ARANCIASALATE CARAMELLATE — 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€

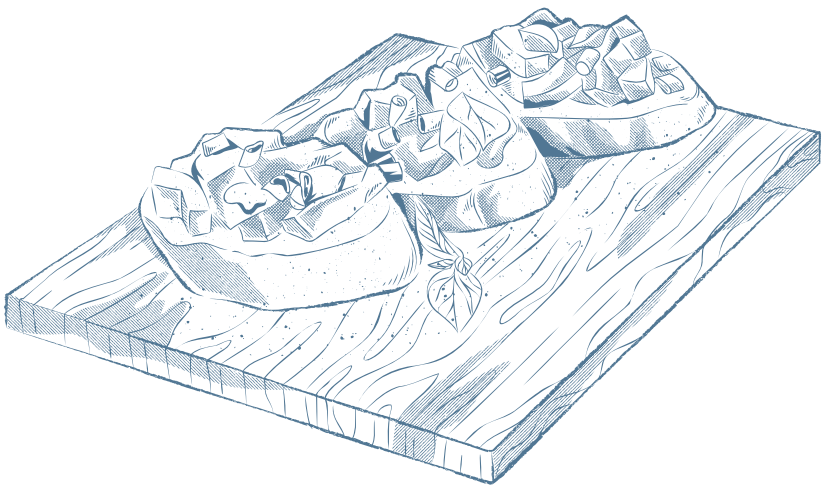
Fassona-beef tartare not assembled accompanied by its sauces

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€

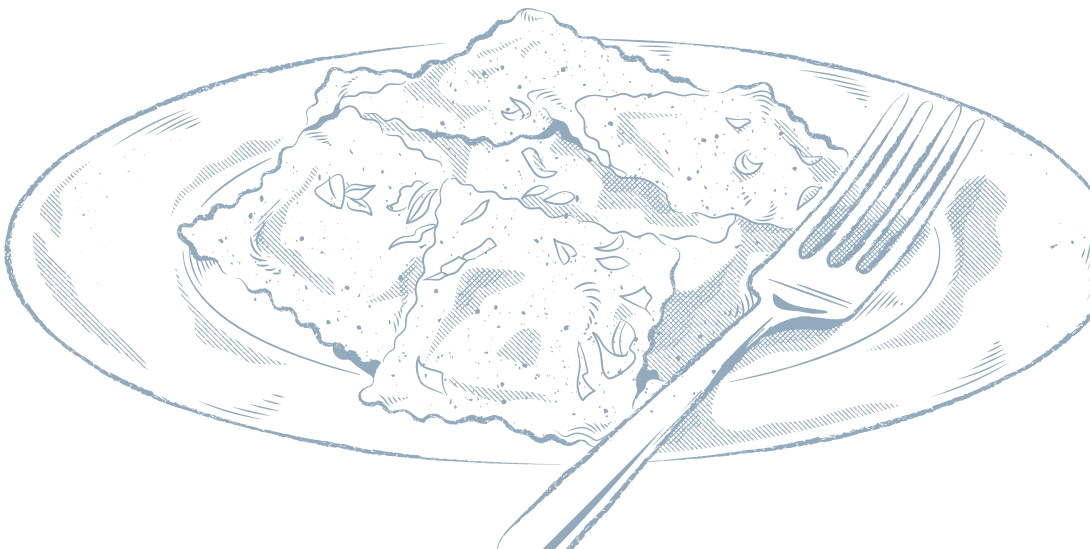
Soup of the day

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 clums 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

HAMBURGER VGANO DI QUINOA ALLA GRIGLIA ACCOMPAGNATO DA VERDURE GRIGLIATE E SALSA IGEA — 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

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€

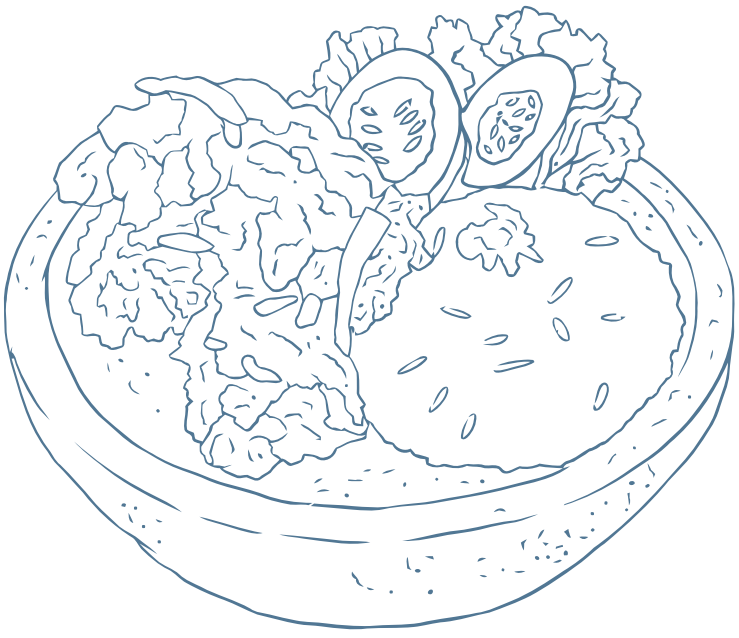
Tuna fillet roasted with pistachios, soy sauce and baby spinach

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



DOLCI *Desserts*

BOSSOLÀ BRESCIANO CON CREMA ALLO ZABAIONE 6€
Bossolà donut from Brescia with eggnog cream

TORTINO DI CIOCCOLATO FONDENTE CON CUORE MORBIDO E CREMA INGLESE 7€
Dark chocolate "soft heart" pie with English cream

TIRAMISÙ CLASSICO 6€
Classic Tiramisù

TORTA DI MELA, UVETTA E CANNELLA CON CREMA ALLA VANIGLIA 6€
Apple, raisins and cinnamon cake with vanilla cream

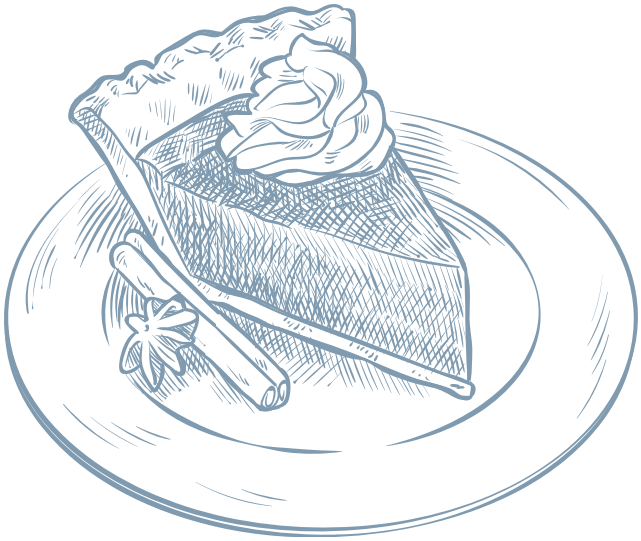
PANNA COTTA CON VANIGLIA BOURBON E SALSA AI FRUTTI DI BOSCO 6€
Panna cotta with Bourbon vanilla and berries sauce

SFERA DI SEMIFREDDO AL CEDRO DI CALABRIA 6€
Sphere of parfait with Calabrian citron

SORBETTO AL LIMONE 5€
Lemon sorbet

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA 7€
Sliced fresh fruit

CHEESECAKE CON COULIS DI FRAGOLA 6€
Strawberry cheesecake



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

Products available may contain traces or residues of substanges causing allergies or intolerances (Reg. UE1169/2011).
SomeRaw Materials may be Frozen or quick Frozen. Some Fresh products may be treated with a rapid reductionof temperature in accordance with Reg. CE 852/04 with the relevant manual HACCP. Please,ask our Waiting Staff to get more info.