

Beverage

Acqua microfiltrata naturale e gassata	€ 2,50
<i>Still or sparkling microfiltered water</i>	
Acqua minerale naturale e gassata	€ 4
<i>Still or sparkling mineral water</i>	
Vini al calice	da • from € 6
<i>Wine by the glass</i>	
Caffè con biscotteria	€ 1,80
<i>Coffee with cookies</i>	
Grappa - Amari	€ 5
<i>Grappa - Bitters</i>	
Pane e coperto	€ 2,50
<i>Bread and service</i>	

Allergeni

- | | |
|---|---|
| 1. Glutine - <i>Gluten</i> | 9. Senape - <i>Mustard</i> |
| 2. Crostacei - <i>Shellfish</i> | 10. Solfiti - <i>Sulphites</i> |
| 3. Uova - <i>Eggs</i> | 11. Sesamo - <i>Sesame seeds</i> |
| 4. Pesce - <i>Fish</i> | 12. Lupini - <i>Lupines</i> |
| 5. Arachidi - <i>Peanuts</i> | 13. Frutta a guscio - <i>Nuts</i> |
| 6. Soia - <i>Soy</i> | 14. Molluschi - <i>Molluss</i> |
| 7. Latte e prodotti a base di latte - <i>Milk and dairy</i> | 15. Salse: chiedere allo staff - <i>Sauces: ask the staff</i> |
| 8. Sedano - <i>Celery</i> | |

Nella preparazione e nel servizio prestiamo la massima attenzione a prevenire contaminazioni da allergeni, tuttavia alcune pietanze potrebbero contenere tracce di allergeni non previsti. Qualora soffrissi di allergie o intolleranze alimentari ti preghiamo di informare il personale. / I prodotti contrassegnati da un asterisco potrebbero essere surgelati all'origine / *In our preparation and service, we pay the utmost attention to prevent allergen contamination. However, some dishes may contain traces of allergens not listed. If you suffer from food allergies or intolerances, please inform our staff./Products marked with a star key might be frozen at origin*

TAVERNA //
MILLE MIGLIA



Per iniziare

- Flan di polenta con fonduta di formaggio e funghi porcini* (7,10) € 14
Polenta flan with cheese fondue and porcini mushrooms
- Il Tagliere della Taverna* - Salame bresciano, coppa, pancetta al pepe,
giardiniera di verdure homemade (8,10) € 16
Local salami, coppa, peppered pancetta, homemade giardiniera vegetables

Primi piatti

- Tortelli di zucca con fonduta di formaggi profumata al tartufo (1,3,7,13) € 16
Pumpkin tortelli with cheese fondue and truffle
- Casoncelli di Barbariga al burro e salvia (1,3,7) € 16
Barbariga casoncelli with butter and sage
- Pappardelle con funghi porcini trifolati* (1,3,7,10) € 16
Pappardelle with sautéed porcini mushrooms
- Riso Carnaroli mantecato al Franciacorta brut e lime (7,10) € 16
Carnaroli risotto with Franciacorta wine reduction and lime zest



MENÙ

Secondi piatti

Tagliata di controfiletto al sale Maldon, pomodorini, rucola e olio extravergine servita con con patate al forno € 22
Grilled beef steak tagliata with Maldon salt, cherry tomatoes and arugula served with baked potatoes

Manzo all'olio di Rovato con polenta e patate al forno ^(1,4,7,10) € 21
Traditional beef stewed in oil served with polenta and baked potatoes

Tomino alla griglia, zucchine e pomodori confit € 16
Grilled tomino cheese, zucchini and confit tomatoes

MM burger

Morbido bun, burger di Fassona 200 gr, crema di Grana Padano, bacon croccante, cipolle caramellate, pomodoro a fette servito con patate al forno ^(1,7,10) € 18
Brioche bun, 200g Fassona burger, Grana Padano sauce, crispy bacon, caramelized onions, fresh tomato served with baked potatoes

Scegli la cottura del burger!

Tell us how you want your burger cooked!