Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.

- 1. Cereali contenenti glutine
- 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
  - 3. Uova e prodotti a base di uova
  - 4. Pesce e prodotti a base di pesce
- 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
  - 6. Soia e prodotti a base di soia
  - 7. Latte e prodotti a base di latte
    - 8. Frutta a guscio
- 9. Sedano e prodotti a base di sedano
- 10. Senape e prodotti a base di senape
- 11. Sesamo e prodotti a base di sesamo
  - 12. Anidride solforosa e solfiti
- 13. Lupini e prodotti a base di lupini
- 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

# LONIN49 L'enoteca che si *mangia*

# SALUMI & FORMAGGI -

#### • SALUMERIA •

SALUMENTA	
SELEZIONE TRADIZIONE 12 Prosciutto di Parma 24 mesi Mortadella Coppa piacentina Lardo magro Salame bresciano	8.00 porzione
PROSCIUTTO DI PARMA 24 MESI 12	14.00
CULATELLO DI ZIBELLO DOP 12	.20.00
PALETA DE IBERICO 100% BELLOTA12.	.24.00
L'ALTRA SELEZIONE <sup>12</sup> Manzo salmonato Bresaola di Angus Ossocollo di manzetta prussiana Prosciutto & Speck d'oca	. 20.00
TUTTO BELLO(TA) 12	. 25.00

#### • FORMAGGERIA •

Selezione speciale di formaggi

LANGRES AOP

(Francia)

PETIT SAPIN
(Francia)

CAMEMBERT
(Francia)

BRILLAT-SAVARIN
PECORINO D'AMATRICE
(Amatrice)

SAN LUCIO DI CAPRA
(Brescia)

14.00

PARMIGIANO REGGIANO 7......12.00
Vacche brune 24 mesi e aceto balsamico tradizionale

LE CAPRETTE BRESCIANE 7.....14.0

Selezione di formaggi di capra in svariate evoluzioni maturative solo da allevamenti locali

#### • in accompagnamento •

varietà di peperone dal sapore dolce

## CONSERVE & CRUDITÀ DI MARE

ACCIUGHE DEL CANTABRICO RESERVA 1,3,4,7 .....14.00 con burro di zangola e pan brioches

TARTARE DI RICCIOLA RICETTA LO.VIN49 4......18.00 ricciola oceanica Hiramasa\*

CARPACCIO DI BRANZINO <sup>4</sup>......18.00

#### SFIZIETTE

CHE TROTA! 1.4.7 14.00

Tartar di trota salmonata marinata, aneto, scorza d'arancia, burro, rapanello e uova di trota.

TROPPO FACILE 1.7 12.00

Prosciutto di Parma 24 mesi.

LINGUE DI PANE ARTIGIANALE

\*Prodotto surgelato all'origine.

### DAL CORTILE AL... LAGO D'ISEO

INSALATA DI GALLINA
E GIARDINIERA 1,9,10,12 12.00
senape e salsa verde

SPIEDINO DI LUMACHE 7,12 8.00

POLENTA E COTECHINO PIASTRATO 12 6.00

SARDA DI MONTISOLA ESSICCATA Slow Food' CON POLENTA 4 14.00

# cosa bolle in pentola

#### = contorni =

#### FRITTINI

il personale di sala è a disposizione per l'esatta pezzatura della carne

TRIPPA FRITTA 1,5,7	6.00	
BERTAGNÌ 1,4,5,6	7.00	
FIORI DI ZUCCA 1,4,5,6,72p	z <b>4.</b> 00	
ripieni di ricotta, acciughe, capperi, olive taggiasche		
STECCHI DI POLENTA FRITTA 1,5,7	.5.00	

#### • • • • DULCIS IN FUNDO • • • •

SBRISOLONA 1,3,7,8 6.00 SAL

GELATO AL PISTACCHIO 7,8 6.00 4 CI

SORBETTO DI STAGIONE 6.00 PER

CRÈME BRÛLÉE AL CANARINO 3,7,12 7.00

a base di liquore Canarino Cotelli con limoni del Garda e salvia PAN

accompagnate da panna montata

PANETTONE LO.VIN49 1,3,7,8 6.00

mozzarella di bufala campana