

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*

LO.VIN49
L'enoteca che si *mangia*

SALUMI & FORMAGGI

• SALUMERIA •

SELEZIONE TRADIZIONE ¹²10.00
porzione
Prosciutto di Parma 24 mesi
Mortadella
Coppa piacentina
Lardo magro
Salame bresciano

PROSCIUTTO DI PARMA 24 MESI ¹²14.00

CULATELLO DI ZIBELLO DOP ¹²20.00

PALETA DE IBERICO 100% BELLOTA ¹² ...24.00

L'ALTRA SELEZIONE ^{7, 12} 20.00
Manzo salmonato
Bresaola di Angus
Ossocollo di manzetta prussiana
Prosciutto & Speck d'oca

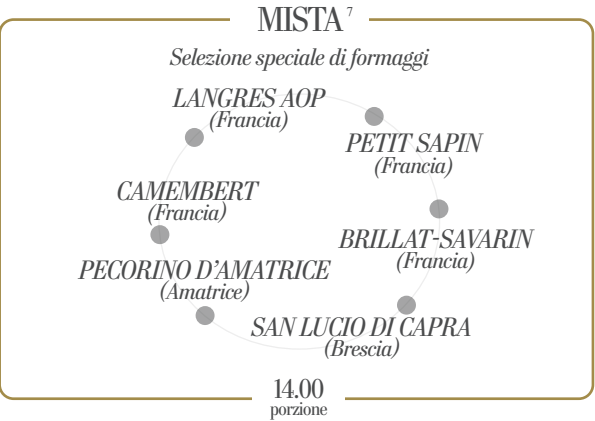
TUTTO BELLO(TA) ¹² 20.00
Paleta (spalla)
Lomo (lombo)
Chorizo (salame)
Lardo

• in accompagnamento •

GIARDINIERA RICETTA LOVIN49 ^{9, 12}6.00

PIMIENTOS DEL PIQUILLO ¹²7.00 CARCIOFI SOTT'OLIO ¹²7.00
varietà di peperone dal sapore dolce

• FORMAGGERIA •



PARMIGIANO REGGIANO ⁷12.00
Vacche rosse 30 mesi e aceto balsamico tradizionale

LE CAPRETTE BRESCIANE ⁷14.00
Selezione di formaggi di capra in svariate evoluzioni maturative solo da allevamenti locali

CONSERVE & CRUDITÀ DI MARE

TARTARE DI SALMONE RICETTA LOVIN49 ⁴14.00

ACCIUGHE DEL CANTABRICO **RESERVA** ^{1, 3, 4, 7}14.00
con burro di zangola e pan brioches

TARTARE DI RICCIOLA RICETTA LOVIN49 ⁴18.00
ricciola oceanica Hiramasa®

SARDA DI MONTISOLA
ESSICCATA CON POLENTA ⁴ 14.00

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, mozzarella di bufala campana

FAVOLOSA ⁷ 12.00
Mortadella Favola e salva cremasco 24 mesi

SEMPRE VERDE ^{1, 7}12.00
Zucchine stufate alla menta, caprino, pomodorini al forno, polvere di olive nere

EXTREMA ^{1, 4, 12}14.00
Spalla di Patanegra, pimienta del piquillo, acciughe del Cantabrico, riduzione di tempranillo e lime

LINGUE DI PANE ARTIGIANALE

*Prodotto surgelato all'origine.

PANE E COPERTO.....3.00

Si avvisa la gentile clientela che nella nostra cucina sono presenti allergeni, si invitano le persone con allergie e/o intolleranze a chiedere informazioni al personale.

DALLA TERRA AL... MARE

INSALATA DI GALLINA
E GIARDINIERA ^{1, 9, 10, 12} 12.00
con senape e salsa verde

SPIEDINO DI LUMACHE ¹²8.00

POLENTA E COTECHINO
PIASTRATO ¹² 6.00

FISH & CHIPS ALLA BRESCIANA ^{1, 4, 5, 7, 12}15.00
fritto di filetti di merluzzo e chips di polenta

PAGRO ALLA PIASTRA,
FARRO E SALICORNIA ^{1, 4, 7}18.00
con salsa allo zafferano

MOSCARDINI IN UMIDO ^{4, 7, 9}18.00
con pure

cosa bolle
in pentola

RISO AL SALTO ALLA MILANESE
E RAGU DI LEPRE ¹²14.00

TAGLIATELLE
AL SUGO DI OSSOBUCO ^{1, 3, 9}14.00

VELLUTATA DI ZUCCA, FUNGHI ^{1, 7}12.00
con crostini

CASONCELLI DI PONTOGGIO DE.CO.
BURRO E SALVIA ^{1, 3, 7}14.00

INVOLTINI DI MELANZANE
ALLA PARMIGIANA ^{5, 7}10.00

SUA MAESTÀ IL BOVINO

TARTARE DI RAZZA PIEMONTESE.....16.00
olio e sale

BOLLITO DI CAPPELLO
DEL PRETE ¹ 18.00

VITELLO TONNATO ^{3, 4, 7, 12} 14.00

sulla piastra

ENTRECÔTE DI MANZO INGLESE..... 20.00
circa 230g, con patate al forno

CONTROFILETTO
DI RAZZA PIEMONTESEper 2 persone 48.00

contorni

PATATE AL FORNO.....5.00

SPINACINI SALTATI.....6.00

CAPONATA
DI VERDURE ^{9, 12}7.00

FRITTINI

TRIPPA FRITTA ^{1, 5, 7}6.00

FUNGHI PORTOBELLO PANATI ^{1, 3, 5}10.00

CARCIOFI PASTELLATI ^{1, 5}10.00

STECCHI DI POLENTA FRITTA ^{1, 5, 7} 5.00

DULCIS IN FUNDO

SBRISOLONA ^{1, 3, 7, 8}6.00

GELATO AL PISTACCHIO ^{7, 8}6.00

SORBETTO AL 6.00

CRÈME BRÛLÉE ^{3, 7, 12}7.00

SALAME AL CIOCCOLATO ^{1, 7, 8}6.00

4 CIOCCOLATINI (E IL RUM).....12.00

PERE SCIROPPATE AL BAROLO ¹²6.00

BISCOTTERIA MISTA ⁷6.00