



Orazio
Albergo Ristorante



invernale

Sale Marasino - Lago d'Iseo

Tel. 030.986174

www.albergoristoranteorazio.it

ristoranteorazio@libero.it

Chiusura invernale: Lunedì sera, Martedì sera e
Domenica sera

ANTIPASTI

VORSPEISEN - APPETIZER

Tagliere di salumi con gnocco fritto (allergeni:1,5,6,7) <i>Typischer Gemischter Salami von Norditalien mit "gebraten Knödel"</i> <i>Typical Salami from North Italy with "fried dumplings"</i>	€11.00
Antipasto misto della Casa con salumi e contorni* (allergeni:1,3,5,6,7,8,9,10) <i>Typischer Vorspeisenteller mit Salami und Beilage</i> <i>Typical hors d'oeuvre's assortment with salami and appetizers</i>	€ 15.00
Bresaola valtellinese con noci, Grana Padano DOP e olio d'oliva del Sebino (allergeni:1,7,8,) <i>Valtellina Bündner Fleisch mit Grana Padano Käse und Sebino Olivenöl</i> <i>Valtellina dry-salted beef with Grana Padano cheese and Sebino olive oil</i>	€ 10.00
Sardine e filetto di cavedano essiccati con polenta (allergeni:1,4,5,6,11) <i>Getrocknete Sardinen und getrocknetes Döbel Filet mit Sebino Olivenöl und Polenta (Maismehl-Brei)</i> <i>Dried salted sardines and dried chub fillet with Sebino olive oil and Polenta (corn-meal porridge)</i>	€ 14.00
Selezione di formaggi Lombardi con confetture (allergeni: 7,10,11) <i>Typischer Gemischter Käse von Lombardei mit Marmelade</i> <i>Typical selection of Lombardy's Cheese with marmelade</i>	€ 8.00
Polenta con funghi porcini* trifolati (allergeni: 1,7,9) <i>Polenta (Maismehl-Brei) mit Steinpilzen</i> <i>Polenta (corn-meal porridge) with mushrooms (boletus)</i>	€ 10.00
Coperto - Cover Charge <i>Tutto il nostro pesce fresco viene abbattuto prima di essere servito.</i> <i>*prodotto surgelato.</i>	€ 2.50

PRIMI PIATTI

ERSTER GANG (nudeln) - FIRST COURSE (pasta)

Ravioli di carne al burro versato (allergeni: 1,3,7,9) € 9.00

Fleisch-Ravioli mit schaumiger Butter

Meat ravioli with foamy butter

Pappardelle con funghi porcini* (allergeni: 1,3,7,9) € 12.00

Bandnudeln mit Steinpilzen

Large tagliatelle (pasta) with mushrooms (boletus)

Gnocchi* di zucca con burro versato e prosciutto croccante (allergeni: 1,3,7) € 9.00

Kürbis Klößchen mit schaumiger Butter

Pumpkin dumplings with foamy butter

Crespelle ripiena alla zucca al burro versato (allergeni: 1,3,5,6,7,11) € 9.00

Crêpes mit Kürbis gefüllt

Stuffed pumpkin crêpes

Ravioli* ripieni al salmerino affumicato con pomodorini (allergeni: 1,2,3,4,6,7,8,10) € 12.00

Ravioli mit Saibling (See Fisch) gefüllt mit Tomaten

Ravioli stuffed with char (white fish of the lake) with little tomatoes

Spaghetti aglio, olio e peperoncino con sarde essiccate

del Lago d'Iseo e pomodorini (allergeni: 1,4,5,6,7,10,11) € 12.00

Spaghetti (Nudeln) mit Knoblauch, Öl und Chili-Pfeffer mit Sebino Seesardinen

Spaghetti (pasta) garlic, oil and chili pepper with Iseo Lake's dried salted sardines

Risotto alle bollicine Franciacorta e scaglie di Grana Padano DOP

(minimo per 2 persone) (allergeni: 7,9,12) € 12.00 Cad./Each

Risotto mit Franciacorta Spumante und Grana Padano Käse Flocken (minimum 2 Personen)

Risotto with Franciacorta sparkling white wine and Grana Padano flakes (minimum 2 persons)

SECONDI PIATTI DI CARNE

ZWEITER FLEISH GANG - SECOND MEAT COURSE

Grigliata mista di: pollo, costine di maiale e salamelle € 14.00 Cad./Each
(con patate fritte*) (minimo per 2 persone) (allergeni: 1,5,6,7,10,11)

Gemischte Grillplatte: Hähnchen, Schälrippchen vom Schwein und Wurst (mit Pommes Frites) (Minimum 2 Personen)

Mixed meat grill: chicken, pork ribs and sausages (with fried potatoes) (minimum 2 persons)

Filetto di manzo alla griglia (con patate fritte*) ** (allergeni: 1,5,6,10,11) € 19.00

Rinderfilet gegrillt (mit Pommes Frites)

Grilled beef fillet (with fried potatoes)

Fiorentina alla griglia (con patate fritte*) ** (allergeni: 1,5,6,10,11) € 4.50 all'hg

"Fiorentina" Rumpsteak gegrillt (mit Pommes Frites)

"Fiorentina" Beef entrecôte (with fried potatoes)

Filetto di manzo al pepe con funghi porcini* ** (allergeni: 1,7,9) € 22.00

Rinderfilet gepfeffert mit Steinpilzen

Peppery beef fillet with mushrooms (boletus)

Tagliata di manzo alla griglia con scaglie di Grana Padano DOP e

Insalatina ** (con patate fritte*) (allergeni: 1,5,6,10,11) € 16.00

"Beef-Tagliata" gegrillt (Rindfleisch in Scheiben geschnitten) mit Grana Padano Käse Flocken und Salat (mit Pommes Frites)

Grilled beef "tagliata" (rump of beef cut in slices) with Grana Padano flakes and salad (with fried potatoes)

**** N.B. In questi piatti la carne viene servita al sangue/media; se la si desidera più cotta si prega di avvisare.**

In these plates the meat will be served raw/medium; if you desire the meat well done, please, said it to the waitress.

***** Supplemento cambio contorno di patate già incluso nei secondi piatti/ extra charge for the change of the side dish of fried potatoes already included in the seconde course:***

Insalata mista /mixed salad € 2.50

Verdure grigliate / Grilled vegetables € 3.00

SECONDI PIATTI DI PESCE

ZWEITER FISCH GANG - SECOND FISH COURSE

- Coregone ripieno al forno**
(con patate fritte*) (allergeni: 1, 3,4,5,6,7,10,11,12) €14.00
Felchen gefüllt im Ofen gebacken (mit Pommes Frites)
Baked stuffed lavaret (white fish) (with fried potatoes)
- Filetti di persico* dorati (con patate fritte*)** (allergeni:1,3,4,5,6,7,10,11) € 14.00
Paniert (Fluss)Barsch Filets (mit Pommes Frites)
Breaded perch filets (with fried potatoes)
- Filetto di salmerino al forno (con patate fritte*)** (allergeni: 1,4,5,6,7,10,11,12) € 14.00
Saibling filet (See Fisch) in Ofen gebacken (mit Pommes Frites)
Baked char filet (White fish of the lake) (with fried potatoes)
- Filetto di trota salmonata al forno (con patate fritte*)**
(allergeni: 1,4,5,6,7,10,11,12) € 12.00
Forellefilet (Lachsforelle) im Ofen gebacken (mit Pommes Frites)
Baked trout (salmon trout) fillet (with fried potatoes)
- Filetto di salmone al forno (con patate fritte*)** (allergeni:1,4,5,6,7,10,11,12) € 13.00
Lach im Ofen gebacken (mit Pommes Frites)
Baked salmon (with fried potatoes)
- Pesce spada* alla griglia (con patate fritte*)** (allergeni: 1,4,5,6,7,10,11) € 16.00
Schwertfisch gegrillt (mit Pommes Frites)
Grilled swordfish (with fried potatoes)

**** Supplemento cambio contorno di patate già incluso nei secondi piatti/ extra charge for the change of the side dish of fried potatoes already included in the seconde course:**

Insalata mista /mixed salad € 2.50

Verdure grigliate / Grilled vegetables € 3.00

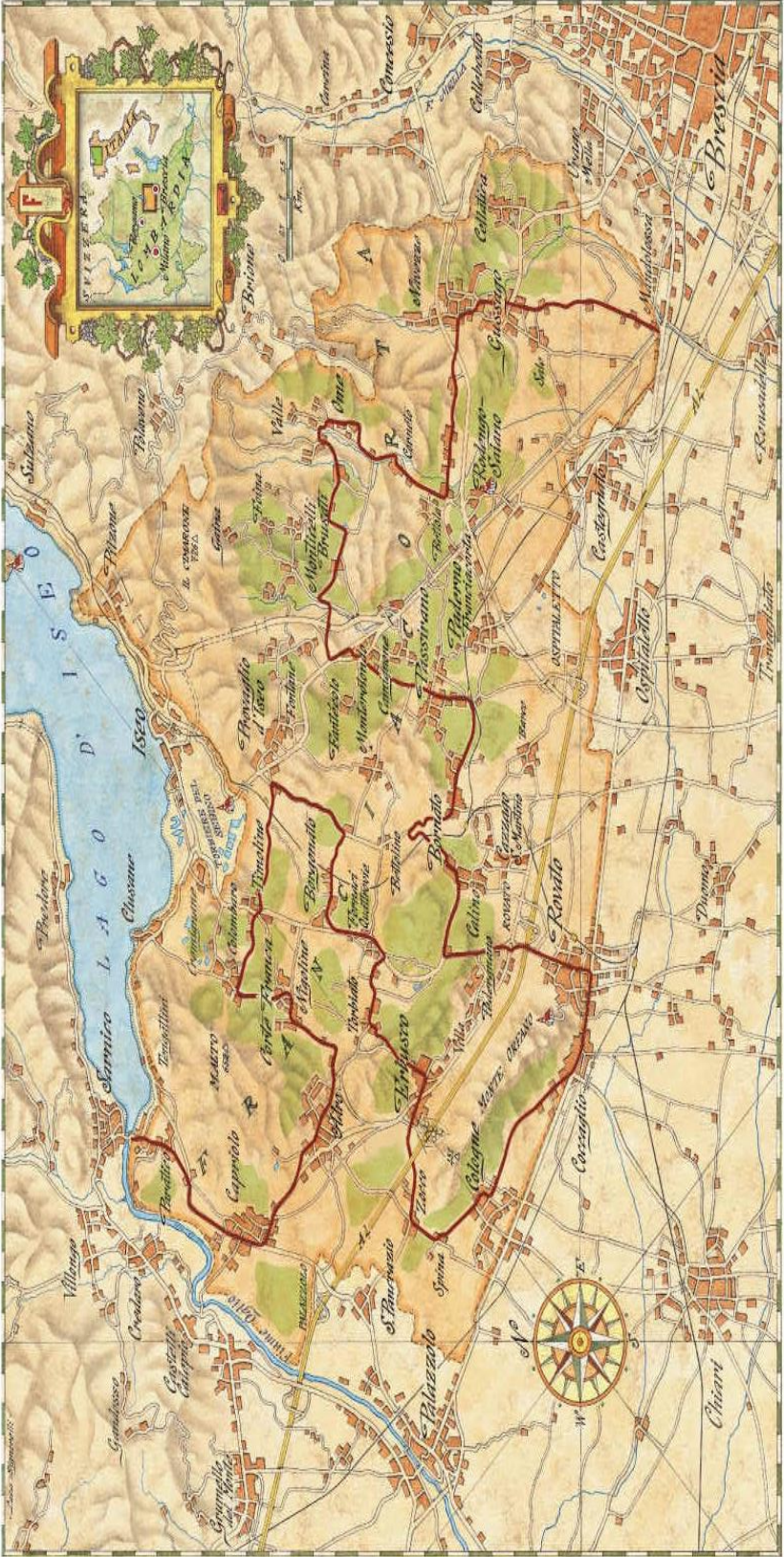
CONTORNI

BEILAGE - SIDE DISH

Patate Fritte* (allergeni: 1,5,6,10,11) <i>Pommes Frites</i> <i>Fried Potatoes</i>	€ 3.50
Insalata Mista <i>Gemischter Salat</i> <i>Mixed Salad</i>	€ 4.00
Verdure Grigliate* <i>Gemüse gegrillt</i> <i>Grilled Vegetables</i>	€ 5.00

DESSERT

Dolci della Casa (allergeni: 1,3,5,6,7,8,12) <i>Hause Desserts</i> <i>House desserts</i>	€ 4.50
Sorbetto al limone <i>Zitronensorbet</i> <i>Lemon Sorbet</i>	€ 2.50



Su prenotazione vi cucineremo anche piatti
tipici bresciani:

Bolliti, Gallina ripiena, Casöla,
Soppressa con le verza, pollo ai funghi, Coniglio arrosto,
Spiedo misto alla bresciana, etc.



CARTA DEI VINI (allergeni: 12)

Vini Rossi / Red Wines

DOC Lagrain Dunkel St. Michael-Eppan (0.75 l)	€ 22.00
DOC Pinot Nero "BLAUBURGUNDER" St. Michael-Eppan (0.75 l)	€ 24.00
DOC Teroldego Terre del Föhn (0.75 l)	€ 18.00
DOCG Bonarda Oltrepò Giorgi (0.75 l)	€ 15.00
DOC Dolcetto d'Alba Prunotto (0.75 l)	€ 18.00
DOC Barbera d'Alba Prunotto (0.75 l)	€ 22.00
DOCG Barbaresco Prunotto (0.75 l)	€ 38.00
DOCG Barolo Prunotto (0.75 l)	€ 47.00
DOC Morellino di Scansano Riserva Val delle Rose(0.75 l)	€ 30.00
DOCG Chianti "CASTIGLIONI" Frescobaldi (0.75 l)	€ 18.00
DOCG Brunello di Montalcino "CASTEL GIOCONDO" Frescobaldi (0.75 l)	€ 52.00
DOCG Sagrantino di Montefalco Fattoria Col Santo (0.75 l)	€ 38.00
DOC Nero d'Avola Fazio (0.75 l)	€ 15.00
DOC Syrah Duca Calanica (0.75 l)	€ 16.00
IGT Primitivo del Salento Solarte (0.75 l)	€ 15.00
IGT Primitivo del Salento "CUBARDI" Schola Sarmenti (0.75 l)	€ 23.00
DOC Nardo' Rosso Negroamaro "ROCCAMORA" Schola Sarmenti (0.75 l)	€ 16.00
DOCG Amarone della Valpolicella Riserva Rocca Sveva (0.75 l)	€ 57.00
DOC Valpolicella Superiore Rocca Sveva (0.75 l)	€ 28.00
DOC Valpolicella Ripasso Rocca Sveva (0.75 l)	€ 35.00

Vini Rossi della Lombardia / Lombardy Red Wines

Vino Rosso della Casa (al bicchiere)	€ 2.50
DOC Curtefranca (al bicchiere)	€ 4.00
DOC Valtènesi (al bicchiere)	€ 4.00
Vino Rosso della Casa (0.75 l)	€ 9.00
DOC Curtefranca Ferghettina (0.375 l) (mezza)	€ 10.00
DOC Curtefranca Ferghettina (0.75 l)	€ 16.00
DOC Curtefranca Uberti (0.75 l)	€ 16.00
DOC Curtefranca Barone Pizzini (0.75 l)	€ 16.00
DOC Curtefranca "CORTE DEL LUPO" Cà Del Bosco (0.75 l)	€ 38.00
IGT Sebino "SAN CARLO" Barone Pizzini (0.75 l)	€ 38.00
DOCG Sforzato di Valtellina "SAN DOMENICO" Triacca (0.75 l)	€ 45.00
DOCG Valtellina Superiore "SASELLA" Triacca (0.75 l)	€ 25.00
IGT Valcamonica Merlot "ASSOLO" Rocche dei Vignali (0.75 l)	€ 20.00
IGT Valcamonica Rosso "BALDAMI" Rocche dei Vignali (0.75 l)	€ 16.00
IGT Valcamonica Rosso Riserva "CAMUNNORUM" Rocche dei Vignali (0.75 l)	€ 35.00
IGT Montenetto di Brescia "CERVO VOLANTE" Barone Pizzini (0.75 l)	€ 25.00
DOC Valtènesi Az. Agr. Pasini San Giovanni (0.75 l)	€ 16.00
Garda Classico "NEGRESKO" Cà Maiol (0.75 l)	€ 28.00
"RONCHEDONE" Cà dei Frati (0.75 l)	€ 28.00

Vini Rosati /Rosé Wines

DOC Chiaretto del Garda (al bicchiere)	€ 4.00
DOC Chiaretto del Garda Az. Agr. Pasini San Giovanni (0.75 l)	€ 16.00
DOP Chiaretto del Garda Valtènesi Cà Maiol (0.75 l)	€ 18.00
DOC Chiaretto del Garda "ROSA DEI FRATI" Cà dei Frati (0.75 l)	€ 20.00
DOC Chiaretto del Garda "ROSA DEI FRATI" Cà dei Frati (0.375 l) (mezza)	€ 11.00

Vini Bianchi / White Wines

IGT Pinot Grigio Santa Margherita (0.75 l)	€ 18.00
DOC Müller Thorgau St. Michael-Eppan (0.75 l)	€ 18.00
DOC Gewurztraminer St. Michael-Eppan (0.75 l)	€ 23.00
DOCG Fiano di Avellino I Feudali(0.75 l)	€ 16.00
DOCG Greco di Tufo I Feudali(0.75 l)	€ 18.00

Vini Bianchi Frizzanti / Sparkling white and rosé Wines

Spumante "Antonio" (al bicchiere)	€ 3.50
Vino Bianco della Casa <i>frizzante/sparkling</i> (al bicchiere)	€ 2.50
Vino Bianco della Casa (frizzante) (0.75 l)	€ 10.00
DOC Chardonnay Santa Margherita (0.75 l) (<i>Leggermente frizzante</i>)	€ 18.00
DOC Pinot Nero <i>Vinificato Bianco Frizzante</i> Giorgi (0.375 l) (<i>mezza</i>)	€ 11.00
DOC Pinot Nero <i>Vinificato Bianco Frizzante</i> Giorgi (0.75 l)	€ 16.00
DOCG Prosecco della Valdobbiadene Bortolomiol (0.75 l)	€ 20.00
Spumante "Antonio" (0.75 l)	€ 18.00

Vini Bianchi della Lombardia (Fermi) / Lombardy White Wines (Dry)

Vino Bianco della Casa <i>fermo/dry</i> (al bicchiere)	€ 2.50
DOC Lugana (al bicchiere)	€ 4.00
DOC Curtefranca (al bicchiere)	€ 4.00
Vino Bianco della Casa (fermo) (0.75 l)	€ 9.00
DOC Lugana Az. Agr. Pasini San Giovanni (0.75 l)	€ 16.00
DOP Lugana Cà Maiol (0.75 l)	€ 18.00
DOP Lugana Cà dei Frati (0.75 l)	€ 22.00
DOP Lugana Perla del Garda (0.75 l)	€ 18.00
DOP Lugana Superiore "MADONNA DELLA SCOPERTA" Perla del Garda (0.75 l)	€ 23.00
DOC Curtefranca Ferghettina (0.375 l) (<i>mezza</i>)	€ 10.00
DOC Curtefranca Ferghettina(0.75 l)	€ 16.00
DOC Curtefranca Uberti (0.75 l)	€ 16.00
DOC Curtefranca "RAMPANETO" Cavalleri (0.75 l)	€ 26.00
DOC Curtefranca "ALMA TERRA" Bellavista(0.75 l)	€ 26.00
DOC Curtefranca "ANNUNCIATA" Bellavista (0.75 l)	€ 46.00
IGT Sebino "POLZINA" Barone Pizzini(0.75 l)	€ 18.00

Spumanti della Franciacorta / Sparkling White Wines from Franciacorta

DOCG Franciacorta Brut Spumante (al bicchiere)	€ 5.00
DOCG Franciacorta Barone Pizzini "ANIMANTE" (0.75 l)	€ 30.00
Spumante Extra Brut "TESTI" Barone Pizzini (0.75 l)	€ 43.00
DOCG Franciacorta Brut Contadi Castaldi (0.75 l)	€ 30.00
DOCG Franciacorta Brut Ferghettina (0.75 l)	€ 30.00
DOCG Franciacorta Satèn Conti di Provaglio (0.75 l)	€ 30.00
DOCG Franciacorta "ESSENCE ROSE" Antica Fratta (0.75 l)	€ 35.00
DOCG Franciacorta "ESSENCE BRUT" Antica Fratta (0.75 l)	€ 35.00
DOCG Franciacorta Gran Cuvèe "ALMA" Bellavista (0.75 l)	€ 45.00
DOCG Franciacorta Gran Cuvèe Satèn Bellavista (0.75 l)	€ 60.00
DOCG Franciacorta "COUVÉE PRESTIGE" Cà del Bosco(0.75 l)	€ 40.00

Birre (allergeni:1,12)

Forst "1857" (33 cl) (Vol. 4,8 %) (Italia - Alto-Adige) € 3.50

Birra morbida all'assaggio, con richiami sfumati di malto, miele ed acacia, con una nota amarognola molto delicata, piacevole nel retrogusto. Schiuma fine e compatta.

Ichnusa (33 cl) (Vol. 5,3 %) (Italia - Sardegna) € 3.50

Birra corposa fatta con puro malto d'orzo. Aspetto piacevolmente velato, non filtrata. Bevuta morbida con una lieve nota amara nel finale.

Moretti (66 cl) (Vol. 4,6 %) (Italia - Friuli Venezia Giulia) € 4.00

Birra tipo Lager a bassa fermentazione. Colore giallo paglierino. Gusto di malto seguito da un sapore finemente amaro.

Birre artigianali della Franciacorta / Craft Beer from Franciacorta (allergeni:1,12)

Rossa Curtense (50 cl) (Vol. 5,9 %) (Italia - Lombardia - Franciacorta) € 6.50

Birra color ambra scura con sfumature rosse, schiuma color crema fine e persistente. Profumi di caramello e frutta secca. Corpo pieno e rotondo. L'iniziale sapore del caramello viene ben bilanciato dall'amaro del luppolo. Lascia un retrogusto erbaceo con un finale secco e riscaldante.

Blanche Curtense (50 cl) (Vol. 4,5 %) (Italia - Lombardia - Franciacorta) € 6.50

Birra dal colore giallo paglierino opalescente con schiuma bianca cremosa fine e persistente. I profumi sono di coriandolo e arance amare, leggermente speziato. Corpo morbido con note dolci che sviluppano in un leggero acidulo chiudendo con un finale morbido di spezie e agrumato.

Km 0 Curtense (50 cl) (Vol. 6,7 %) (Italia - Lombardia - Franciacorta) € 7.00

Birra color oro carico, schiuma bianca fine e persistente. Profumi di prato ed erba quasi bananosì, con note di fieno e terrose. Corpo dolce e mielato ben bilanciato da note di tarassaco e dal un leggero sapore affumicato. Chiude con un retrogusto caldo ed un finale morbido.

IPA Curtense (50 cl) (Vol. 5 %) (Italia - Lombardia - Franciacorta) € 7.00

Birra ad alta fermentazione piuttosto alcolica e luppolata con aroma erbaceo e fruttato, un corpo medio/leggero, un'amarrezza decisa ma bilanciata dal dolce dei malti caramellati utilizzati in quasi tutti gli stili inglesi.

Ambrata Curtense (50 cl) (Vol. 5.9 %) (Italia - Lombardia - Franciacorta) € 6.50

Birra dal color ambrato limpido, schiuma color crema fine e persistente. Profumi fruttati di agrumi ed erba fresca con note caramellate. Corpo medio, inizialmente dolce biscottato, vira ad un amaro erbaceo richiamato anche nel finale secco e caldo.

Bibite

Acqua Minerale Levissima (0.75 l) € 3.00

Coca Cola 1 L € 5.00

Gassosa 1 L € 3.50

Coca Cola, Sprite, Aranciata, Acqua Tonica, Tè Freddo 33 cl € 3.50

Succhi di Frutta Pago 20 cl € 3.00

**SI PREGA LA GENTILE CLIENTELA DI AVVISARE NEL CASO IN CUI CI
SIANO INTOLLERANZE O ALLERGIE.**

**IN QUESTO ESERCIZIO
VENGONO UTILIZZATI I SEGUENTI ALLERGENI:**

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut
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 (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti superiori a 10 mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Si trova la corrispondenza dei numeri ad ogni piatto del menù.

**IL PERSONALE E' A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI
INFORMAZIONI**

Su richiesta del cliente è possibile consultare il ricettario degli alimenti.

**AI SENSI DELL'ALLEGATO II AL REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL
PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011,
relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i
regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio
e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio,
la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo
e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento
(CE) n. 608/2004 della Commissione**

