

# Gli Antipasti

## Antipasto di lago della casa Vittoria

13

Misto di assaggini di lago: **sardina**, **cavedano** e **coregone** essiccati al sole serviti su polenta abbrustolita; filetto di **sardina** e bocconcini di **salmerino** marinati con aceto di **vino**; **alborelle** in carpione; **trota** affumicata, **crostino** alla spuma di **trota** e **ricotta**; **frittatina** di lago.

## Sardine di lago essiccate

11

Piatto tipico di Monte Isola realizzato con metodo tradizionale che prevede la salatura delle **sardine** per 48 ore, l'essiccazione direttamente al sole per circa 30 giorni invernali e la conservazione sott'olio per 5 mesi. Le sardine vengono servite scottate alla griglia accompagnate da polenta abbrustolita.

## Marinati misti di lago

12

Misto di pesci di lago marinati con aceto di **vino**:  
bocconcini di **trota** e **salmerino**, **alborelle** in carpione, filetti di **sardine**.

## Salame di Monte Isola con giardiniera fatta in casa

12

Prodotto tipico di Monte Isola ottenuto da suini italiani la cui carne viene tagliata a pezzetti con il coltello anziché tritata nel tritacarne permettendo di ottenere un salame più magro. La carne viene poi miscelata con spezie, aglio e vino rosso naturale. L'affumicatura di una notte e la stagionatura di circa un mese gli conferiscono un gusto caratteristico, affumicato, dolce e speziato. Servito con giardiniera fatta in casa.

## Antipasto vegetariano

13

Piatto 100% vegetale con melanzane, zucchine e peperoni grigliati; caponata di verdure; giardiniera fatta in casa; **bruschettina** ai pomodorini; olive e frutti di capperi.

# I Primi

## Tagliolini della casa al sugo di sarda di lago

9

Pasta fresca all'uovo con sugo di: **sardine** di lago, pomodoro, olive, capperi, poco peperoncino.

## Ravioli alla trota con olio di Monte Isola

10

Pasta fresca all'uovo con ripieno di **trota**, **parmigiano reggiano**, **uova**, **patate** e **pangrattato**. Conditi con olio evo di Monte Isola e **trota** affumicata.

## Tagliolini coregone, pomodorini e zucchine

9

Pasta fresca all'uovo con bocconcini di **coregone** del nostro lago, pomodorini e zucchine.

## Lasagne tradizionali al ragù di carne

9

Realizzate seguendo la ricetta tradizionale con **pasta** fresca all'uovo, ragù di carne fatto in casa cotto a fuoco lento, **besciamella**, **burro** e **parmigiano reggiano dop**.

## Tortelli bresciani al formaggio bagòss

11

Pasta fresca all'uovo con ripieno di **formaggio bagòss** di Bagolino stagionato 36 mesi, **latte**, **ricotta**, **grana padano** e **pangrattato**. Conditi con **burro** e salvia ed una spolverata di **bagòss**.

## Farro alle verdure

9

Piatto 100% vegetale, farro, condita con sugo di pomodori, zucchine, melanzane e peperoni.

*Gli ingredienti in grassetto indicano la presenza di allergeni come da regolamento UE*

## I Secondi di Pesce

<b>Involtini di coregone al forno</b>	13
Filetti di <b>coregone</b> senza spine arrotolati con <b>pangrattato</b> , <b>parmigiano reggiano dop</b> , <b>prezzemolo</b> e un mix di spezie segreto, cotti al forno con olio e un po' di <b>burro</b> , serviti su un letto di polenta.	
<b>Filetti di persico dorati</b>	14
Piccoli filetti di <b>persico</b> senza spine impanati con <b>pangrattato</b> e <b>uova</b> . Cotti e dorati in padella con olio evo e un po' di <b>burro</b> e <b>salvia</b> .	
<b>Coregone alla griglia</b>	13
<b>Coregone</b> grigliato ed insaporito con alloro, rosmarino, <b>prezzemolo</b> e <b>aglio</b> . Carne bianca, delicata e morbida.	
<b>Salmerino alla griglia</b>	15
Filetto di <b>salmerino</b> senza spine grigliato ed insaporito con alloro, rosmarino, <b>prezzemolo</b> e <b>aglio</b> . Carne bianca, delicata e soda.	
<b>Trota salmonata alla griglia</b>	13
Filetto di <b>trota</b> senza spine grigliato ed insaporito con alloro, rosmarino, <b>prezzemolo</b> e <b>aglio</b> . Carne rosata, delicata e soda.	
<b>Grigliata mista di lago</b>	18
I nostri migliori pesci alla griglia: filetti senza spine di <b>coregone</b> , <b>salmerino</b> , <b>trota</b> e <b>sardina</b> intera. Insaporiti con alloro, rosmarino, <b>prezzemolo</b> e <b>aglio</b> .	

## I Secondi di Carne

<b>Tagliata di angus alla rucola</b>	17
Filetto di angus argentino cotto alla griglia e servito a fette con rucola, condito con olio, sale, <b>prezzemolo</b> .	
<b>Entrecote di angus</b>	17
Filetto di angus argentino cotto alla griglia condito con olio, sale, <b>prezzemolo</b> .	
<b>Cotoletta alla milanese</b>	11
Fesa di pollo italiano impanata con <b>pangrattato</b> e <b>uova</b> , cotta in padella con olio e un po' di <b>burro</b> e <b>salvia</b> .	

## I Contorni

<b>Insalata mista</b>	5
<b>Patatine fritte</b>	5
<b>Verdure alla griglia</b> (melanzane, zucchine, peperoni, pomodori, trevisano)	7
<b>Polenta fresca o alla griglia</b>	4
<b>Coperto, pane e servizio a persona</b>	2,5

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine, o abbattuti e congelati direttamente dal nostro personale.

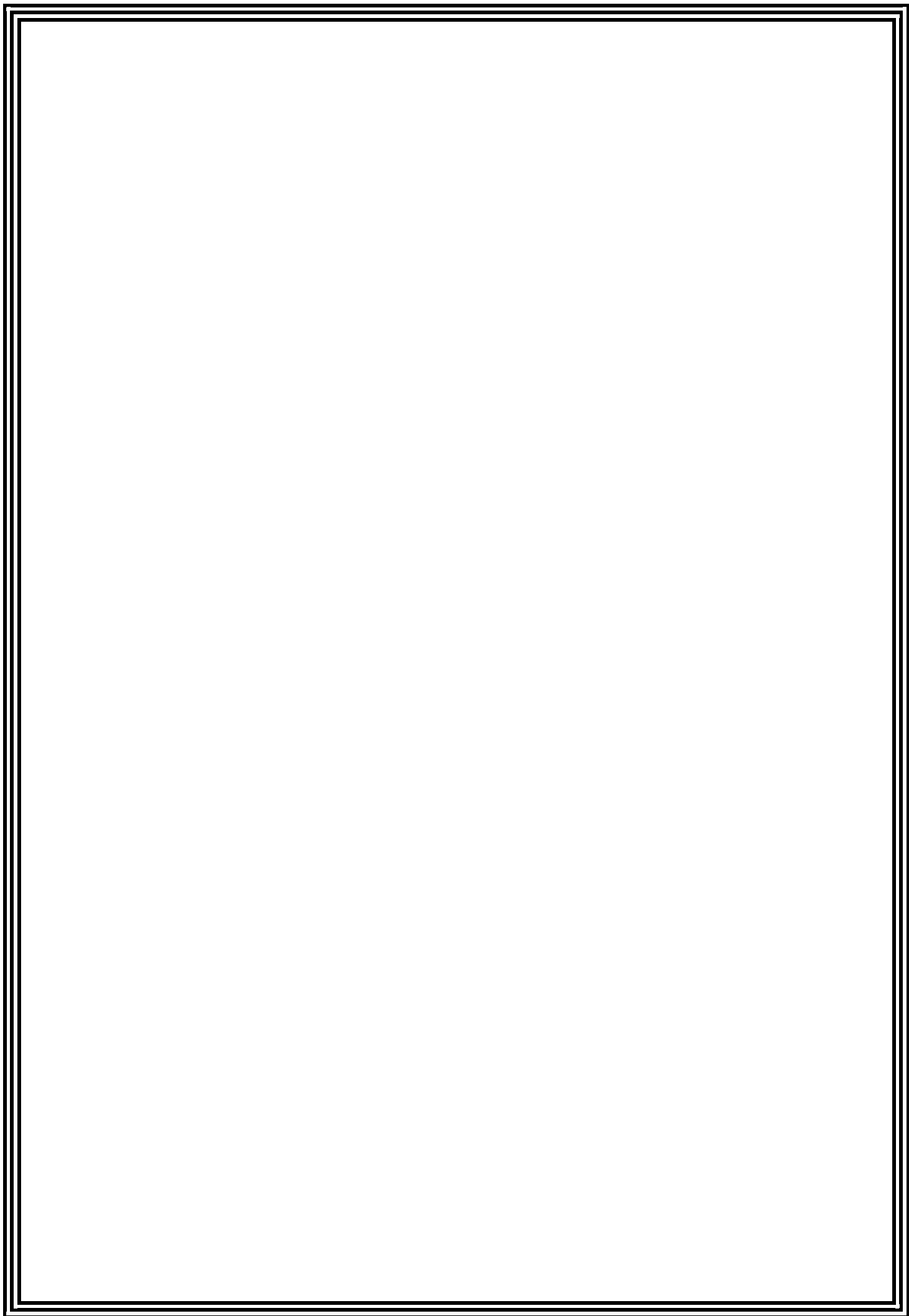
## ...e per finire: i nostri Dolci

<b>Tiramisù (fatto in casa!) 🏠</b>	5
(savoiardi, uova pastorizzate, mascarpone, panna, marsala, cacao, caffè, zucchero)	
<b>Panna cotta ai frutti di bosco 🏠</b>	5
(panna, latte, addensante, zucchero, sale, frutti di bosco)	
<b>Torta al cioccolato e pere 🏠</b>	5
(farina, uova, burro, cioccolato fondente, pere, cacao, lievito, zucchero)	
<b>Cheesecake alle fragole 🏠</b>	6
(base di biscotti, ricotta, fragole, panna, latte, miele, limone, zucchero)	
<b>Semifreddo al torroncino</b>	6
(farina, granelli di torrone, uova, latte, cacao, nocciole, miele, panna, cioccolato fondente, mascarpone, burro, liquore al rhum, soia, zucchero)	
<b>Sorbetto al limone analcolico</b>	4
(senza glutine, contiene latte)	
<b>Sorbetto al limone con vodka Absolut</b>	6
(senza glutine, contiene latte)	
<b>Ananas fresco in barchetta</b>	5
<b>Coppa gelato mista</b>	6
3 gusti a scelta tra: fragola, limone, panna, nocciola, cioccolato - (contengono latte)	

## ...da abbinare con

<i>Flute di Moscato liquoroso di Pantelleria Pellegrino</i>	<i>Dop</i>	<i>10cl</i>	<i>4</i>
<i>Flute di Passito liquoroso di Pantelleria Pellegrino</i>	<i>Dop</i>	<i>10cl</i>	<i>4</i>
<i>Flute di Franciacorta Brut</i>	<i>Docg</i>	<i>10 cl</i>	<i>5</i>
<i>Spumante Moscato dolce Incanti</i>	<i>Vsaq</i>	<i>75 cl</i>	<i>12</i>
<i>Spumante Brut Incanti</i>	<i>Vsaq</i>	<i>75 cl</i>	<i>12</i>
<i>Bracchetto d'Acqui Duchessa Lia</i>	<i>Docg</i>	<i>75 cl</i>	<i>16</i>
<i>Passito liquoroso di Pantelleria Pellegrino</i>	<i>Dop</i>	<i>50 cl</i>	<i>15</i>
<i>Moscato liquoroso di Pantelleria Pellegrino</i>	<i>Dop</i>	<i>50 cl</i>	<i>13</i>

*Gli ingredienti in grassetto indicano la presenza di allergeni come da regolamento UE*



# Appetizers

## **Vittoria Appetizer: Mix of Lake Tastings**

*Sun-Dried Sardine, Chub and Lavaret with Grilled Polenta  
Marinated Sardine and Char; Soused Bleaks;  
Smoked Trout; Bread with Trout and Ricotta cheese;  
Lake omelette*

13

**Allergens: fish, gluten, sulfites, celery, dairy products, eggs**

## **Lake Iseo Traditional Sun-Dried Sardine with Grilled Polenta**

*Ancient Monte Isola typical product and Slow Food Presidia*

11

**Allergens: fish**

## **Marinated Lake Fish**

*Marinated with Vinegar Trout, Char, Sardine and Soused Bleaks*

12

**Allergens: fish, gluten, sulfites, celery**

## **Monte Isola Salami with Pickled Vegetables**

*Typical Monte Isola product*

12

**Allergens: sulfites**

## **Vegetarian Appetizer**

*Grilled Aubergines, Courgettes, Peppers; Vegetable Caponata;  
Pickled Vegetables; Bread with Cherry Tomatoes;  
Olives and Capers*

13

**Allergens: gluten**

# ***Pasta***

## ***Tagliolini with Lake Sardine***

*Pasta (similar to spaghetti) with lake sardine, tomato sauce, olives, capers and a little bit of chili pepper*

9

**Allergens: gluten, eggs, fish, sulfites**

## ***Trout Ravioli with Monte Isola Olive Oil***

10

**Allergens: gluten, eggs, fish, dairy products**

## ***Tagliolini with Lavaret, Cherry tomatoes and zucchini***

9

**Allergens: gluten, eggs, fish, sulfites**

## ***Traditional Lasagne with Bolognese Sauce***

9

**Allergens: gluten, dairy products, eggs, sulfites, celery**

## ***Typical Ravioli with Bagòss cheese with Butter and Sage Sauce***

11

**Allergens: gluten, dairy products, eggs**

## ***Spelt with Vegetables***

9

**Allergens: gluten**

## ***Penne with Tomato Sauce***

8

**Allergens: gluten**

# ***Fish Mains***

## ***Baked Rolls of Lavaret with Polenta***

**Allergens: fish, gluten, dairy products**

13

## ***Breaded Fillets of Perch***

**Allergens: fish, gluten, eggs, dairy products**

14

## ***Grilled Lavaret***

**Allergens: fish**

13

## ***Grilled Fillet of Char***

**Allergens: fish**

15

## ***Grilled Fillet of Salmon Trout***

**Allergens: fish**

13

## ***Mixed Grilled Lake Fish***

*Grilled Lavaret, Trout, Char and sardine*

**Allergens: fish**

18

# ***Meat Mains***

***Grilled and Sliced Beef (Angus) with Rocket*** 17

***Grilled Sirloin (Angus)*** 17

***Chicken Wiener Schnitzel***

**Allergens: gluten, dairy products, eggs**

11

## ***Side***

***Mixed Salad***

5

***French Fries***

5

***Grilled Vegetables***

7

***Local Polenta Fresh or Grilled***

4

***Bread and Cover Charge*** 2,5

*Some ingredients of our dishes could be frozen at the origin or bought fresh and frozen by us with a blast chiller for correct storage in compliance with health legislation.*



# Desserts

## **Tiramisù** 🏠

Allergens: gluten, eggs, dairy products

5

## **Panna Cotta with Berries** 🏠

Allergens: dairy products

5

## **Chocolate and Pear Cake** 🏠

Allergens: gluten, eggs, dairy products

5

## **Strawberry Cheesecake** 🏠

Allergens: gluten, dairy products

6

## **Nougat Parfait**

Allergens: dairy products, gluten, nuts, eggs, soy

6

## **Lemon sorbet**

Allergens: dairy products

4

## **Lemon sorbet with Absolut Vodka**

Allergens: dairy products

6

## **Fresh Pinapple**

5

## **Ice Cream Cup**

*3 flavours on choice: strawberry, lemon, vanilla, hazelnut, chocolate*

Allergens: dairy products

6

# Sweet Wines for Dessert

<i>Moscato liquoroso di Pantelleria Pellegrino (glass)</i>	<b><u>Dop</u></b>	10cl	4
<i>Passito liquoroso di Pantelleria Pellegrino_ (glass)</i>	<b><u>Dop</u></b>	10cl	4
<i>Franciacorta Brut (glass)</i>			
	<b><u>Docg</u></b>	10 cl	6
<i>Spumante Moscato dolce Incanti</i>	<b><u>Vsaq</u></b>	75 cl	12
<i>Spumante Brut Incanti</i>	<b><u>Vsaq</u></b>	75 cl	12
<i>Bracchetto d'Acqui Duchessa Lia</i>	<b><u>Docg</u></b>	75 cl	16
<i>Passito liquoroso di Pantelleria Pellegrino</i>	<b><u>Dop</u></b>	50 cl	15
<i>Moscato liquoroso di Pantelleria Pellegrino</i>	<b><u>Dop</u></b>	50 cl	13

**For the wine list check the other menu**

# Ristorante Residence VITTORIA

*Loc. Sensole, 22 - 25050 - Monte Isola (BS)*

*Tel.: 030 9886222 - Fax: 030 9825045*

*e-mail: [vittoria@monteisola.com](mailto:vittoria@monteisola.com)*

*web site: [monteisola.com](http://monteisola.com)*

*[facebook.com/vittoria.monteisola](https://facebook.com/vittoria.monteisola)*



**1940** (Thanks to Tim Petrocchi)

