

Coregone, asparagi e salsa bolzanina

Ricetta by Ristorante Magnolia - Gardone Riviera



La delicata carne bianca del coregone, è valorizzata da una preparazione essenziale ma molto attenta. Cottura a bassa temperatura e successiva bruciatura, solo dalla parte della pelle permettono di preservarne la succosità e la morbidezza, il tutto completato da asparagi bianchi e verdi e salsa bolzanina.

Vino consigliato - Recomended wine
Riesling Garda Doc Singoli - Leali di MonteAcuto

The delicate flesh of the whitefish is enhanced in a simple but attentive preparation. Low-temperature cooking and subsequent burning, on the skin side only, preserves its juiciness and softness, completed by white and green asparagus and Bolzano sauce.

ricetta
recipe



vino
wine



GARDONE RIVIERA

CORSO ZANARDELLI, 196

+39.0365.290220

€ 40-45 Prezzo medio 2 portate
Average price 2 courses



www.ghf.it/ristoranti/ristorante-magnolia

Sulle sponde del Lago di Garda

On the shores of Lake Garda

Fronte Lago | Lakefront

Servizio in giardino con vista sul Lago
Garden service with a view of Lake Garda

Disponibilità del servizio interno in caso di pioggia | Indoor service available in case of rain

Parco di 12.000 mq con accesso diretto al Lago
12.000 m² park with direct access to the lake

Parcheggio privato | Private parking

Chiusura Annuale: Novembre-Marzo

Annual closure: November - March

MAGNOLIA

Bistrot - Bistro

L'anima diurna del 5* L Grand Hotel Fasano & Villa Principe: un bistrot contemporaneo italiano con vista sul Garda.

The 5* L Grand Hotel Fasano & Villa Principe's contemporary Italian bistro, with a view of Lake Garda, is very much a daytime eatery.

Cucina Bistrot contemporaneo italiano
Contemporary Italian bistro

Orari cucina | Kitchen opening hours:
12:30-14:30

Sempre aperto | Always open

Posti interni | Indoor seating: 30

Posti esterni | Outdoor seating: 45-50

Il Ristorante Magnolia è un bistrot contemporaneo italiano. Lo chef Pasquale Tozzi e la sua giovane brigata reinterpretano i piatti della cucina regionale in chiave moderna. Se da una parte non manca la tradizione, dall'altra è ben visibile la ricerca effettuata per renderla all'avanguardia.

Magnolia Restaurant is a contemporary Italian bistro. Chef Pasquale Tozzi and his young team put a modern spin on regional dishes. While there's no shortage of tradition, it's clear that they also like to experiment, resulting in cutting-edge cuisine.

Consigliata la prenotazione
Booking recommended



I tavoli bianchi, le tovaglie colorate e la terrazza con vista sul Lago sono gli ingredienti migliori, insieme al servizio curato e informale, per gustare appieno la cucina dello chef Pasquale Tozzi nel momento del pranzo.

The white tables, colourful tablecloths, lakeview terrace and friendly and attentive service are the best ingredients for enjoying chef Pasquale Tozzi's lunches.



MEDEA

Ristorante - Restaurant

A pochi passi da Piazza Vittoria, in uno dei suggestivi vicoli del centro storico, locale raffinato ed elegante dall'atmosfera esotica, rilassata e piacevole ideale per chi è alla ricerca di un'esperienza gastronomica fuori dall'ordinario.

A stone's throw from Piazza Vittoria, in one of the historic centre's many picturesque little streets, is an elegant eatery with an exotic, relaxed and pleasant atmosphere, perfect for anyone seeking an out-of-the-ordinary dining experience.

Cucina medio orientale

Cuisine: Middle Eastern

Orari cucina | Kitchen opening hours:

19:30-22

Chiuso Lun-Mar

Closed Monday and Tuesday

Posti interni | Indoor seating: 38

Posti esterni | Outdoor seating: n.d.

Sale intime, tonalità ricercate evocano il fascino e atmosfera suggestiva di luoghi lontani. Cucina: percorso culinario originale all'insegna dell'innovazione tra sapori internazionali e contaminazioni dal mondo mediterraneo e orientale perfetto per intraprendere un viaggio tra culture gastronomiche appartenenti a luoghi differenti.

Intimate dining areas and sophisticated colour palates call to mind enchanting, faraway places. Cuisine: an innovative and unique culinary journey through international flavours with Mediterranean and eastern influences, allowing you to explore different regions' food cultures.

Consigliata la prenotazione Booking recommended

In tavola un percorso culinario originale all'insegna dell'innovazione tra sapori internazionali e contaminazioni dal mondo mediterraneo e orientale perfetto per intraprendere un viaggio tra culture gastronomiche appartenenti a luoghi differenti.

At the table, you'll go on an innovative and unique culinary journey through international flavours with Mediterranean and eastern influences, allowing you to explore different regions' food cultures.

BRESCIA

Contrada delle Cossere, 13
+39.389.5360827

€ 34-65 Prezzo medio 2 portate
Average price 2 courses



www.ristorantemedea.it

Numeri di Sale: 2 | Number of dining areas: 2

Chiusura Annuale: Ago | Annual closure: August



CONCESIO

Via Crosette, 34

+39.030.2751063

€ n.d. Prezzo medio 2 portate
Average price 2 courses



www.miramontilaltro.it



MIRAMONTI L'ALTRO

Ristorante - Restaurant

Un'elegante villetta neoclassica del Settecento, accoglie uno dei ristoranti 2 stelle Michelin in assoluto più sperimentabili e poliedrici in Italia, capitanato dallo chef Bretone Philippe Léveillé.

An elegant 18th-century neoclassical villa that's home to one of Italy's most experimental and multifaceted 2-Michelin-star restaurants, headed up by Breton-born chef, Philippe Léveillé.

Cucina tradizionale e di ricerca
Traditional and experimental cuisine

Orari cucina | Kitchen opening hours:
12-14:30 / 20-24

Chiuso Lun-Mar
Closed Monday and Tuesday

Posti interni | Indoor seating: n.d.

Posti esterni | Outdoor seating: n.d.

Ogni piatto è un'esperienza indimenticabile, in continua evoluzione. Un'esplosione di sapori, una raffica di emozioni continue e coinvolgenti. Un carrello dei formaggi e il gelato alla crema servito al tavolo indimenticabili.

Each dish is an unforgettable and constantly evolving experience. An explosion of flavours and a continual wave of intense sensations. The cheese trolley and ice cream served at the table are particularly impressive.

Consigliata la prenotazione
Booking recommended

La cucina è creativa, ispirata a percorsi tra tradizione e novità, dove la classicità della cucina francese si fonde con ispirazioni bresciane e spunti lacustri. Miramonti l'Altro vuole essere oggi protagonista di un'evoluzione, diventando un vero e proprio luogo di sperimentazione, dove avere l'occasione di assaporare quella materia prima tanto ricercata, combinata qui con attenzione, professionalità e creatività.

The creative dishes are inspired by tradition and novelty, featuring classical French cuisine that overlaps with Brescian influences and nods to Lake Garda. Miramonti l'Altro strives to be the benchmark of an evolving cuisine, a place of experimentation where you can try sought-after raw materials, served with a generous helping of care, professionalism and creativity.

Spaghetto ragout e bottarga

Ricetta by Ristorante MoS - Desenzano del Garda



Piatto che esprime appieno la filosofia dello chef di MoS. Un approccio culinario spontaneo che lo porta ad interpretare liberamente le materie prime locali quali il pesce d'acqua dolce, svincolandosi dalle proposte della cucina tipica.

Vino consigliato - Recommended wine

"Quasi nulla" Blend Tokaj di S.Martino e Turbiana - Selva Capuzza

Dish that fully expresses the philosophy of the MoS chef, whose spontaneous culinary approach leads him to freely interpret local raw materials such as freshwater fish, eschewing traditional dishes.

ricetta
recipe



DESENZANO DEL GARDA

Via Porto Vecchio, 28

+39.030.9143339

€ 50-60 Prezzo medio 2 portate
Average price 2 courses



www.ristorantemos.it

Cantina dei vini: circa 200 etichette nazionali ed estere | Wine cellar: about 200 Italian wines



MOS

Ristorante - Restaurant

Nel centro storico di Desenzano, nell'area prospiciente il porto vecchio, si trova un nuovo locale inaugurato nella primavera del 2021 guidato da Stefano Zanini in cucina e Matteo Moro in sala.

In Desenzano's historic centre, in the area overlooking the old harbour, is a new eatery, opened in Spring 2021, headed up by Stefano Zanini in the kitchen and Matteo Moro in the dining area.

Cucina creativa | Creative cuisine

Orari cucina | Kitchen opening hours:
12:30-14 / 19:30-22

Chiuso Mar - A pranzo Lun e Mer
Closed Tuesday, and Monday and Wednesday lunchtime

Posti interni | Indoor seating: n.d.
Posti esterni | Outdoor seating: n.d.

L'atmosfera, che ricalca lo stile anni '50, presenta piacevoli tocchi di colore, con l'architettura di design a donare stile e personalità ad un luogo che un tempo era la più famosa salumeria della zona.

The 1950s vibe features fun pops of colour, with the architecture lending style and character to what was once the most famous deli in the area.

Consigliata la prenotazione
Booking recommended

In cucina lo chef Stefano Zanini ha un approccio culinario spontaneo e interpreta liberamente le materie prime locali quali il pesce d'acqua dolce, svincolandosi dalle proposte della cucina tipiche. La cantina include una selezione di più di 150 piccoli produttori che spaziano principalmente tra l'Italia e la Francia.

In the kitchen, chef Stefano Zanini adopts a spontaneous approach to cooking, freely interpreting local raw materials such as freshwater fish and eschewing traditional cooking norms. The wine cellar contains over 150 labels from small-scale producers, mainly from France and Italy.

Tartare di Coregone

Ricetta by Ristorante QB DuePuntoZero - Salò



Il Coregone trova ampio spazio nei menù dei locali che si affacciano sul lago non solo in piatti tradizionali ma anche interpretato in preparazioni gourmet come questa "Tartare di Coregone | Sabbia alla salvia | Capperi e limoni confit | Gel al Valtenesi Chiaretto".

Vino consigliato - Recommended wine
Chiaretto RosaMara - Costaripa 2022

Whitefish finds ample space on the menus of restaurants overlooking the lake, not only in traditional dishes but also in gourmet preparations such as this "Tartare di Coregone | Sabbia alla salvia | Capperi e limoni confit | Gel al Valtenesi Chiaretto".

ricetta
recipe



vino
wine



SALÒ

Via Pietro da Salò, 23

+39.0365.520421

€ 50 Prezzo medio 2 portate
Average price 2 courses



www.qbduepuntozero.it

Numero di Sale: 2 | Rooms: 2

Terrazza | Terrace

Chiusura Annuale: 3 sett. Nov e 15 gg fine Gen
Annual closure: 3 weeks Nov and 2 weeks Jan

Sommelier: Andrea Lanzi

Q.B. DUEPUNTOZERO

Ristorante - Restaurant

Uno spazio raffinato e minimal quanto basta, nutrito di una bellezza semplice e chiara, direttamente sulla passeggiata del lungolago, fronte porticciolo, di Salò d/Garda.

A refined, minimally furnished space. Light, simple and beautiful, located right on the lakefront walk and facing the little port of Salò on Lake Garda.

Cucina del territorio | Local cuisine

Orari cucina | Kitchen opening hours:
12:15-14 / 19:15-22

Chiuso Lun | Closed Monday

Posti interni | Indoor seating: 35

Posti esterni | Outdoor seating: 40

Menù moderno, goloso e straripante di territorio, che sa concedersi deviazioni verso lidi nuovi. La cucina dello chef Bertani è fatta di concretezza, sapori sinceri e diretti, di molte erbe e qualche tuffo in acqua, dal piglio contemporaneo, seppur in chiave mediterranea.



Consigliata la prenotazione
Booking recommended

Profumi e sapori costituiscono il DNA di ogni piatto, frutto di un percorso di studio e ricerca, e di amore per questa terra. Quella semplicità e riconoscibilità degli ingredienti, trovano la loro massima espressione in creazioni leggere e armoniose.

Each dish is characterised by aromas and flavours and is the fruit of experimentation, research and love for the land. Here, simplicity and respect for ingredients is manifested in light, harmonious creations.

Lo spiedo di Vivace

Ricetta by Ristorante Vivace - Brescia



Interpretazione di Vivace di Brescia dello spiedo alla bresciana, celebre ricetta della nostra tradizione. La carne intera è cucinata sottovuoto preservandone così il sapore e tutti i succhi. Viene poi tagliata e cotta sulla brace.

Vino consigliato - Recommended wine

Capriano del Colle Rosso Riserva DOC "Monte Bruciato" - Tenuta La Vigna

Vivace's interpretation of Brescia's spit roast, a famous traditional recipe. The whole cut of meat is cooked in a vacuum-sealed bag, thus preserving its flavour and juices. It is then cut up and cooked over a charcoal grill.

ricetta
recipe



vino
wine



VIVACE

Ristorante - Restaurant

Nel cuore del centro storico di Brescia, una nuova esperienza gastronomica che si fonda su elementi contemporanei di qualità, ricercatezza e accoglienza che danno vita ad un viaggio enogastronomico davvero interessante.

In the heart of Brescia's historic centre is a new gastronomic experience founded on present-day criteria for quality, sophistication and hospitality, making for a truly fascinating food and wine experience.

Cucina contemporanea
Contemporary cuisine

Orari cucina | Kitchen opening hours:
12:15-14 / 19:15-22

Chiuso Lun | Closed Monday

Posti interni | Indoor seating: 50
Posti esterni | Outdoor seating: 16

BRESCIA

Vicolo Rizzardo, 2

+39.030.7285150

€ 40-45 Prezzo medio 2 portate
Average price 2 courses



www.vivacebrescia.it

Numero di Sale: 2 | Rooms: 2

Spazio Esterno: Corte | Outdoor courtyard

Chiusura Annuale: 10 gg. a Gen e ad Ago
Annual closure: 10 days in Jan and Aug

Oli italiani | Italian olive oil

Piccoli ricevimenti | Small receptions

Vini: oltre 400 etichette locali, nazionali,
francesi e dal resto d'Europa | More than 400
italian and European wines

Sommelier: Tea Guerini



Una cucina contemporanea, frizzante, comprensibile e golosa, partendo da piatti conosciuti, stuzzicando il palato e la fantasia con moderni aggiustamenti e divertenti rivisitazioni, così da renderli mai monotoni.

Contemporary, intelligible, indulgent and sparky food that uses well-known dishes as its starting point and tickles the palate and the imagination with fun new variations, so it never gets boring.



OSTERIA DELLA VILLETTA

Trattoria

Dal 1800

Storica osteria - Maurizio e Grazia sono la 4a generazione - dall'atmosfera retrò e arredi liberty - a pochissimi chilometri dalla Franciacorta dove regnano accoglienza, convivialità e socialità.

Maurizio and Grazia are the fourth generation to manage this historic tavern. With its retro atmosphere and liberty furnishings, it is just a few kilometres from Franciacorta, where hospitality, community and socialising reign supreme.

Cucina della tradizione
Traditional cuisine

Orari cucina | Kitchen opening hours:

19:30-22:00 / 12:30-14:30 (V-S-D)
(Friday, Saturday and Sunday)

Chiuso Lun | Closed Monday

Posti interni | Indoor seating: 60

Posti esterni | Outdoor seating: 40

La cucina è ispirata alle ricette tradizionali di famiglia. La maggior parte dei vegetali provengono dal loro orto. La proposta è all'insegna della tipicità: prodotti dei presidi Slow Food, pesce dei laghi bresciani, carne da macellerie locali e dolci di produzione propria.

The cuisine is inspired by traditional family recipes and most of the vegetables come from their own kitchen garden. The menu is a celebration of the local area, with products from Slow Food presidia, fish from Brescia's lakes, meat from local butchers and home-made desserts.

Consigliata la prenotazione
Booking recommended

Particolarità: il loro gelato "Love difference". Proposta dei vini di piccoli e grandi produttori (50 referenze) della Franciacorta ed italiani (in carta anche Baroli e Barbareschi)

They are also known for their "Love Difference" ice cream. There are 50 wine labels from small and large-scale producers in Franciacorta and other parts of Italy, including Barolo and Barbareschi.

PALAZZOLO SULL'OGLIO

Via Marconi, 104

+39.030.7401899

€ 27 Prezzo medio 2 portate
Average price 2 courses



www.osteriadellavilletta.it

Numeri di Sale: 3 | Rooms: 3

Spazio Esterno: Pergolato | Pergola

Chiusura Annuale: Agosto, Natale, Capodanno e Pasqua | Annual closure: Aug, Christmas, New Year's Eve and Easter

Cantina: Più di 300 etichette, grande attenzione alle bollicine di Franciacorta | Wine cellar:
more than 300 wines with great attention to
Franciacorta wines

Piccoli ricevimenti | Small receptions

Oli italiani | Italian olive oil



MUSEO MILLE MIGLIA

Il Museo della Mille Miglia Città di Brescia, aperto al pubblico dal 2004, nasce come risposta all'esigenza di offrire una viva testimonianza della Freccia Rossa, la leggendaria corsa automobilistica bresciana, realizzando insieme un ambizioso progetto culturale e didattico, volto da un lato ad aiutare i visitatori a conoscere meglio uno straordinario evento sportivo, dall'altro lato a mostrare uno spaccato di storia, cultura e costume italiani per il periodo dal 1927 al 1957, con richiami ai luoghi del Belpaese attraversati dalla mitica gara nelle sue varie edizioni.

Situato all'interno del suggestivo monastero benedettino di Sant'Eufemia della Fonte fondato nell'anno 1008, il complesso museale è costituito da un'ampia area espositiva con annesso book-shop e da un edificio con sala polifunzionale attrezzata per presentazioni e conferenze. Nel perimetro dell'ex monastero si trovano anche l'ex chiesa medievale di San Paterio, adibita a sala incontri o mostre, l'edificio centrale settecentesco con, al piano terra, il ristorante Taverna della Mille Miglia e al piano mansardato l'Archivio Storico della Mille Miglia.



Viale della Bornata, 123
S.Eufemia - Brescia
Tel. 030 3365631



www.museomillemiglia.it





Torta di Rose by Claudia Bonera

Abbinamento vini by Emes Fusari (Drink Shop)



La Torta di Rose è una torta di pasta dolce lievitata, tipica della zona del Lago di Garda.

Is a leavened sweet dough cake, typical of the Lake Garda area.

Brescia centro Brescia Centre

Una città d'arte e cultura palcoscenico di grandi mostre ed eventi...
Storici vigneti lungo la via del marmo e filari di peschi alle porte della città.

*City of art and culture, a stage for great shows and events...
Historical vineyards along the marble trail and peach orchards at the city gates.*



PASTICCERIA GARZONI

- Pasticceria artigianale dal 1967 -

Pasticceria e caffetteria: dalla colazione all'aperitivo
Pasticceria - anche VEGANA - mignon, dolce e
salata, brioches (lievito madre), fagottini di sfoglia,
Torta bresciana, Biscotto bresciano, torte classiche
e per matrimoni.

Brescia Via Margheriti, 1 (Quartiere Lamarmora)

Tel. +39.030.3541002 - 375.8086406

Aperto Mar-Sab 7-13 / 15-19 Dom 7-13 Chiuso Lun

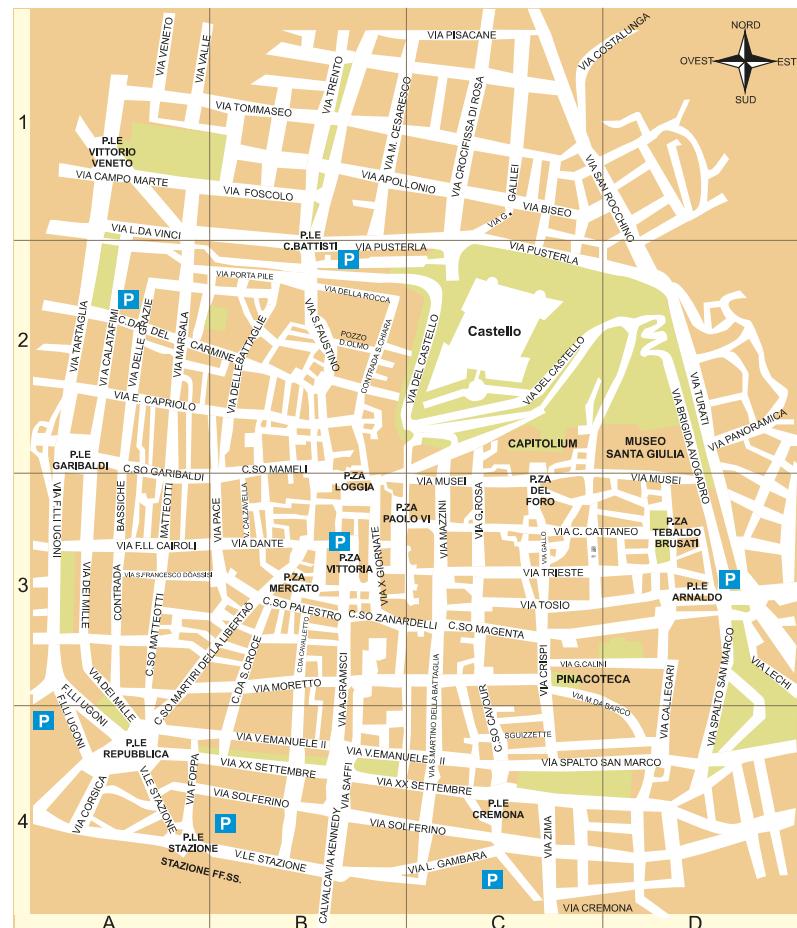
Risotto con i verzulli e formaggella di Collio by Giovanna Peli

Abbinamento vini by Emes Fusari (Drink Shop)



Risotto a base di erbe selvatiche e
fomaggella di Collio che rispecchia il
carattere rurale della cucina bresciana

Risotto with wild herbs and Collio
cheese, reflecting the rural character of
Brescian cuisine



**AMANTE****Ristorante - Restaurant**

In centro storico nella suggestiva cornice di piazzetta Vescovado, a pochi passi da piazza Paolo VI e corso Zanardelli, è un locale dall'ambiente moderno e raffinato. Due sale interne ed un piacevole dehor.

In the historic centre in the suggestive setting of Piazzetta Vescovado, a few steps from Piazza Paolo VI and Corso Zanardelli, this is a restaurant with a modern, elegant atmosphere. Two dining rooms inside and a pleasant outdoor area.

Cucina tradizionale di carne e pesce
Cuisine: traditional, meat and fish

Orari cucina | Kitchen opening hours:

12-15:30 / 19-23

12pm-3:30pm / 7pm-11pm

Sempre aperto | Always open

Posti interni | Indoor seating: 26

Posti esterni | Outdoor seating: 100

Offerta gastronomica basata su una rivisitazione dei piatti tradizionali, preparazioni originali nella ricetta e presentazione coreografica. Particolare attenzione è dedicata alla scelta delle materie prime sempre di qualità. Ideale anche per colazioni, aperitivi e dopo cena.

Cuisine based on a reinterpretation of traditional dishes, with original takes on recipes and spectacular presentation. Particular attention is paid to the choice of quality ingredients. Also ideal for breakfast, aperitifs and after-dinner drinks.

AROMA**Ristorante - Restaurant**

In centro, all'angolo tra via Trieste e Piazza Tebaldo Brusato, è ubicato all'interno di un nobile palazzo del '500 ...

In the centre, on the corner of Via Trieste and Piazza Tebaldo Brusato, located inside an aristocratic 16th century palazzo ...

Cucina moderna e tradizionale rivisitata
Modern and traditional cuisine with a twist

Orari cucina | Kitchen opening hours:

19:30-22:30 / 12-14

Chiuso Mar - Aperti la sera da Lun a Sab e Dom a pranzo | *Closed Tuesday. Open for dinner Monday and Saturday, and Sunday lunchtime*

 **Locale del Cuore**

Scheda completa a pag. 45

**AMBROSIA (HOTEL VITTORIA)****Ristorante - Restaurant**

All'interno del Hotel Vittoria, il più noto e prestigioso della città, in un ambiente classico e ricercato, location ideale per una clientela raffinata che ama l'eleganza.

Inside the Hotel Vittoria, the best known and most prestigious in the city, in a classic, stylish setting, the ideal location for a demanding, elegant clientele

Cucina gourmet | *Cuisine: gourmet*

Orari cucina | Kitchen opening hours:

12-14:30 (S-D) / 19-22:30

12pm-2:30pm (Sat-Sun) / 7pm-10:30pm

Chiuso Lun-Mar, Mer-Gio-Ven a pranzo e Dom a cena
Closed Mon-Tue, Wed-Thurs-Fri lunch, Sun dinner

Posti interni | Indoor seating: 35

Posti esterni | Outdoor seating: 100

BRESCIA

Via X Giornate, 20

+39.320.8684629

€ 53 Prezzo medio 2 portate

Average price 2 courses



www.ambrosiabrescia.it

Sale: 1 | Rooms: 1

Dehor | Outdoor area

Terrazza panoramica | Panoramic terrace

Ricevimenti | Receptions

Sommelier in sala o consulenza | Sommelier or wine consultant in the dining area

Proposta gourmet contraddistinta dall'alta qualità. Materie prime d'eccellenza, lavorazione semplice, senza eccesso di condimenti con l'intento di esaltare sapori e profumi preservando la natura dei prodotti.

High-quality gourmet cuisine. Excellent ingredients, simply cooked, without excessive seasoning. The aim is to enhance the products' flavours and aromas while preserving their essence.

BRESCIA

Piazza del Vescovato, 1/A

+39.030.3752472

€ 40-50 Prezzo medio 2 portate
Average price 2 courses



Anche Caffetteria | Also a café

Orari: 07:30-01/02 Ven-Sab

Opening hours: 7:30am-1am/2am Fri-Sat

Numeri di Sale: 2 | Rooms: 2

Spazio Esterno: Dehor | Outdoor area

Aperitivi e cocktail bar | Aperitifs and cocktail bar

Cantina: vini italiani | Italian wines

Piccoli ricevimenti | Small receptions

Asporto: Sempre | Takeaway

**BRESCIA**

Via Trieste, 56/B

+39.030.8772319

€ 45 Prezzo medio 2 portate
Average price 2 courses



KRU NATURAL CHEESE

LATTERIA DEL CARMINE BY DAVID SEBASTIAN

Uno spazio dedicato ai formaggi prodotti con latte crudo e fermenti autoctoni

Punto di riferimento sin dal 1957 di uno dei quartieri storici della città è rinata da 10 anni grazie all'impegno di un imprenditore dell'Ecuador che ha scelto Brescia come sede del primo punto vendita di "Kru Natural Cheese".

- Vendita al dettaglio e alla Ristorazione -

Brescia Via Elia Caprioli, 23/B Tel. +39.345.3507586

Aperto Mar-Sab 09:30-14:30 / 17-20 - Chiuso Dom-Lun

**BRESCIA**

Vicolo del Prezzemolo, 10

+39.030.44068**€ 35** Prezzo medio 2 portate
Average price 2 courseswww.anticaosterialagrotta.it

Sale: 2 | Rooms: 2

Dehor | Outdoor area

Cantina: 120 etichette in prevalenza bresciane e nazionali | Wine list: 120 wines mainly from Brescia and Italy

Ricevimenti | Receptions

Asporto | Takeaway

Chiusura Annuale: 15-30 Lug
Annual closure: 15-30 July**ANTICA OSTERIA LA GROTTA****Ristorante e Trattoria - Restaurant and Trattoria**

Tra le più antiche osterie del centro storico di Brescia è un suggestivo locale con volte dipinte, pavimenti e tavoli originali. Mette a disposizione due sale interne ed uno spazio esterno su un affascinante vicolo.

One of the oldest osterie in the historic heart of Brescia, this is a charming restaurant which preserves painted vaults, and its original floors and tables. It offers two dining rooms inside and an outside area in a pretty side street.

Cucina tradizionale bresciana**Cuisine: Brescian****Orari cucina | Kitchen opening hours:**12-14:30 / 19:30-22:30
12pm-2:30pm / 7:30pm-10:30pm**Chiuso** Mer | Closed Wed**Posti interni | Indoor seating:** 60**Posti esterni | Outdoor seating:** 30

Cucina tradizionale bresciana preparata con semplicità ed una notevole attenzione alle ricette originarie, è semplice e gustosa per far rivivere i sapori di una volta. La cantina include di 120 etichette tra le migliori del territorio nazionale e locale.

Traditional Brescian cuisine prepared with simplicity and considerable attention to the original recipes, showing how easy and enjoyable it is to revive the flavours of the past. The wine list includes 120 labels, among the best of those produced locally and elsewhere in Italy.

**ARTEMISIA****Ristorante - Restaurant**

In corso Mameli, in piena Brescia Antica, bar e ristorante ma anche galleria d'arte, teatro e punto di ritrovo per musicisti. Arredamento ricercato per un ambiente accogliente e rilassante all'interno del quale nulla è lasciato al caso ma frutto di un attento studio.

In Corso Mameli, in the heart of Brescia Antica, bar and restaurant, but also an art gallery, theatre and meeting point for musicians. Sophisticated furnishings in a cosy, relaxing setting, in which every detail is the result of careful thought

Cucina tradizionale | Cuisine: traditional**Chiuso** Lunedì | Closed Monday

Ideale per una pausa durante la giornata, un pranzo di lavoro o una cena piacevole come pure per un aperitivo o un cocktail durante la serata. Qui trovate i piatti della tradizione con un tocco di innovazione ed una particolare attenzione alla cura nella presentazione. Consigliati: casoncelli, tagliata, risotti, pesce e proposte vegetariane.

Ideal for a break during the day, a business lunch or a pleasant dinner, as well as for an aperitif or cocktail in the evening. Here you will find traditional dishes with a touch of innovation and particular attention to care in the presentation. Recommended: casoncelli, tagliata, risotto, fish and vegetarian options.

**ANTICO BECCARIA****Ristorante - Restaurant**

Adiacente piazza Loggia storico locale, intimo ed elegante, con arredi in stile volti in pietra. Veranda riscaldata.

Adjacent to Piazza Loggia, a historic, intimate, elegant restaurant, with traditional style furnishings and stone vaults. Heated veranda.

Cucina internazionale**Cuisine: international****Orari cucina | Kitchen opening hours:**12-14:30 / 19-22:30
12pm-2:30pm / 7pm-10:30pm**Chiuso** Lun | Closed Mon**Posti interni | Indoor seating:** 60**Posti esterni | Outdoor seating:** 35**BRESCIA**

Via Cesare Beccaria, 11

+39.030.3750525**€ 40** Prezzo medio 2 portate
Average price 2 courses**BIRBES**

La famosa Pizza Margherita di Birbes e dolci per deliziare ogni momento della giornata

Birbes's famous Pizza Margherita and sweets to delight your palate at any time of day

Brescia Via Mazzini, 19

Tel. +39.392.2038858 - +39.030.5283876

Pasta al s'ugamà

Ricetta by Caffè Floriam Restaurant - Brescia



La Pasta al S'Ugama è un primo piatto dell'antica tradizione bresciana. Si tratta di un rotolo di pasta fresca all'uovo farcito con spinaci lessati, prosciutto cotto e ragù. Viene cotto in acqua avvolto in un canovaccio e poi gratinato al forno.

Vino consigliato - Recommended wine

El Paradis Groppello - Antica Corte ai Ronchi di Pasini

Pasta al S'Ugama is a traditional first course from Brescia. This roll of fresh egg pasta is stuffed with boiled spinach, cooked ham and meat sauce, cooked in water wrapped in a cloth, and then baked au gratin.

ricetta
recipe



vino
wine



BRESCIA

Via Gasparo da Salò, 3

+39.030.41314

€ 30-40 Prezzo medio 2 portate
Average price 2 courses



www.caffefloriamrestaurant.it

Chiusi 2 sett a Gen (8-25)

Closed 2 weeks in Jan (8-25)

Tavoli all'aperto nell'area pedonale
Outdoor tables in the pedestrian area



CAFFÈ FLORIAM RESTAURANT

Ristorante - Restaurant

Un tempo Caffè storico del centro città. Locale dall'ambiente caratteristico con i volti in pietra e arredamento in stile curato nei dettagli, offre un'atmosfera intima e rilassante. Durante la bella stagione, a disposizione un ampio spazio esterno con vista su Piazza Loggia.

Once a historic café in the city centre. Restaurant with characteristic interiors with stone vaults and traditional-style furnishings, where every detail matters; offers an intimate, relaxing atmosphere. During the summer, a large outdoor area is available with a view of Piazza Loggia.

Cucina creativa e rivisitata in chiave moderna
Cuisine: creative with a modern twist

Chiuso Lun (Sempre aperto Giu-Set)

Closed Mon (open every day Jun-Sep)

Posti interni | Indoor seating: 70

Posti esterni | Outdoor seating: 70

La cucina segue la stagionalità, con alcuni grandi classici della tradizione tipica locale, ma anche ricette originali elaborate in base all'estro dello chef. Consigliati i tipici casoncelli al burro versato ed il risotto alla provola affumicata e Franciacorta. Molto interessante la proposta di carne. Nel week-end sempre piatti fuori menu.

The cuisine follows the seasons, with some great classics of local tradition, but also original recipes created on the basis of the chef's inspiration. Worth trying are the typical casoncelli with melted butter, and risotto with smoked provola and Franciacorta. The selection of meat dishes is very interesting. At weekends there are always daily specials.

Anche proposte Veg mai banali. Oltre ai piatti il Locale prepara una pizza tradizionale realizzata con farine non raffinate e lievito madre e la pizza "alla pala". Vini del territorio di tutte le doc bresciane, Franciacorta, Italiani e francesi (rossi).

Interesting vegetarian options are also available. In addition to food from the kitchen, the restaurant prepares a traditional pizza made with unrefined flours and sourdough, and pizza "alla pala". Local wines from all of Brescia's DOC zones, Franciacorta, Italian and French (red) wines.

**BISTROT DUOMO****Bistrot - Bistro**

Affacciato su Piazza Paolo IV, ambiente moderno e curato con alcune salette interne di grande fascino. Soffitti a volta interamente in mattoni sono arricchite da un arredamento minimal "total white". Dehor esterno.

Overlooking Piazza Paolo IV, a modern, refined environment with dining rooms of great charm. Vaulted ceilings entirely in masonry are set off by minimalist all-white furniture. Outdoor area.

Cucina tradizionale bresciana e non
Cuisine: traditional Brescian, but not only

Orari cucina | Kitchen opening hours:
08-24 (cucina 10-23) | 8am-12am (food served 10am-11pm)

Chiuso Martedì | Closed Tuesday

Posti interni | Indoor seating: 40

Posti esterni | Outdoor seating: 45

Offerta food e beverage in grado di soddisfare una clientela trasversale, materie prime di qualità e stagionali. Ottimo anche per colazioni classiche ed internazionali, come per aperitivi e cocktail.

A selection of food and drinks aimed at satisfying a varied clientele, based on high-quality, seasonal ingredients. Also excellent for Italian and international breakfasts, and for aperitifs and cocktails.

Chiusura Annuale: 9-19 gennaio
Annual closure: 9-19 Jan

Asporto | Takeaway

**LA BODEGUITA**

Brescia Corso Magenta, 69
Tel. 39.366.318381

Sempre aperto | Always open 17:30-2

Ampio spazio estivo | Dehor

**CELLA 404****Ristorante - Restaurant**

A pochi passi da Piazzale Arnaldo una location invidiabile con un'ampia sala interna, dehors con vetrine, e tavoli a lato piscina per le calde sere d'estate. Perfetto in tutti i momenti conviviali incluso aperitivi, dopocena ed eventi.

Very near Piazzale Arnaldo, an enviable location with a large dining room, terrace with windows, and poolside tables for warm summer evenings. Perfect for all social occasions, including aperitifs, after dinner drinks and events.

Cucina bresciana e italiana

Cuisine: Brescian and Italian

Orari cucina | Kitchen opening hours:
12-14:30 / 18:30-22:30

Chiuso Lun | Closed Mon

Posti interni | Indoor seating: 60

Posti esterni | Outdoor seating: 40

BRESCIA
Via Spalto S. Marco, 22
+39.030.3752955

€ 40 Prezzo medio 2 portate

Average price 2 courses



Giardino | Garden



L'offerta culinaria, ampia e diversificata, è tutta all'insegna della qualità. La cucina spazia dalla cucina locale a quella nazionale, da gustosi primi e secondi di pesce a pregiati tagli di carne, senza dimenticare i tradizionali casoncelli. Ottima anche la pizza.

The wide, diversified menu puts quality first. The cuisine includes local and Italian food in general, tasty fish-based pasta and rice dishes and main courses, fine cuts of meat, and of course the traditional casoncelli. The pizza is also excellent.

LA BODEGUITA

Storico Locale della movida di Piazzale Arnaldo
Specialità cocktail: una quindicina di signature drink creati dallo staff di Francois Diop detto "Fracco" affiancati ai classici della miscelazione, in grado di soddisfare i gusti più differenti. Piccola lista food con piatti freddi e panini tutti di alta qualità. In estate tanti eventi ed iniziative come il "Lunedì Note" appuntamento con musica dal vivo.

Historic wine bar of the Piazzale Arnaldo nightlife district.

Cocktail specialities: around fifteen signature drinks created by the staff, alongside mixing classics, capable of satisfying the most different tastes. Small food list with high quality cold dishes and sandwiches. In summer, many events and initiatives such as the 'Monday Note' live music evening.

**DA GIANNI****Pizzeria - Pizzeria**

Vicinissimo sia a Corso Zanardelli che a piazza Arnaldo, atmosfera rilassata ma curata, comodo parcheggio per i clienti.

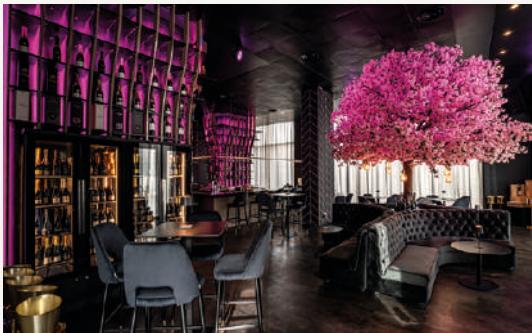
Very close to both Corso Zanardelli and Piazza Arnaldo, relaxed but refined atmosphere, convenient parking for customers.

Cucina nazionale | Cuisine: Italian**Orari cucina | Kitchen opening hours:**

19-23

Chiuso Lun | Closed Mon**BRESCIA**

Via Crispi 7/B

+39.030.2942454**€ n.d.** Prezzo medio 2 portate
Average price 2 courses**DIALOGUE LOUNGE**

Cocktails, cucina liquida e offerta gastronomica di qualità in un ambiente internazionale e moderno

Cocktails, liquid cuisine and quality menu in an international, modern setting

Brescia Via Solferino, 55/N

Tel. +39.030.5542214

Sempre aperto Orario: 18-01*Open every day Opening hours: 6pm-1am***DUKKA****Ristorante - Restaurant**

In via Musei, adiacente a piazza Loggia, locale etnico palestinese di qualità accogliente ed originale. Si sviluppa su due piani finemente arredati e un ampio dehor esterno con vista su Porta Bruciata. Sala superiore con mattoni a vista ed opere d'arte di artisti bresciani e non.

In Via Musei, adjacent to Piazza Loggia, a welcoming and original, high-quality, Palestinian ethnic restaurant on two finely furnished floors with a large outdoor area offering a view of Porta Bruciata. Upstairs room with exposed bricks and works of art, some by local artists.

BRESCIA

Via dei Musei, 9/B

+39.030.8771900**€ 50** Prezzo medio 2 portate
Average price 2 courses

www.nonsolohummus.it/dukka-ristorante-palestinese/

Sale: 2 | Rooms: 2**Corte estiva | Summer courtyard****Piccoli ricevimenti | Small receptions****Asporto | Takeaway****Delivery | Delivery**

La cucina di stampo orientale, tipica palestinese, in alcuni piatti è rinnovata e rivisitata con un tocco di modernità ideale per valorizzare sapori pregiati che rievocano il fascino di quelle terre e fanno viaggiare con la mente. La musica di sottofondo completa la magia.

Middle-Eastern, traditional Palestinian cuisine, with some dishes reinterpreted in a modern style to enhance the fine flavours that evoke the seductive charm of faraway lands. Background music completes the magic.

Nel menù un'ampia offerta piatti tra i quali spiccano gli antipasti a base di humus e verdure, con abbinamenti semplici dai sapori soprattutto: da provare falafel e tahina come il fettuccine di ceci, pietanza composta da macinato di agnello e mandorle, crostini e salsa allo yogurt.

The menu offers a wide range of dishes, among which the appetizers based on humus and vegetables stand out, with simple combinations of exquisite flavours: try falafel and tahini such as chickpea fettuccine, a dish made of minced lamb and almonds, toasted bread and yogurt sauce.

Baccalà in umido del Gasparo

Ricetta by Trattoria Gasparo - Brescia



Un piatto della tradizione bresciana che appartiene alle radici del passato rurale. Una cucina gustosa che con pochi ingredienti poveri ma genuini dava vita a piatti che sono rimasti nella nostra memoria, come questo baccalà in umido secondo la ricetta della Trattoria Gasparo.

Vino consigliato - Recommended wine
Polzina Barone Pizzini

A traditional Brescian dish that belongs to the roots of the rural past. A tasty cuisine that with a few simple but genuine ingredients created dishes that have remained in our memory, such as this cod stew according to the recipe of Trattoria Gasparo.

ricetta
recipe



vino
wine



BRESCIA

Via Gasparo da Salò, 24

+39.030.2400226

€ 25-35 Prezzo medio 2 portate

Average price 2 courses



www.trattoriagasparo.it

Aperitivi | Aperitifs

Tavoli nell'area pedonale

Tables in the pedestrian area



GASPARO Trattoria

Nel centro città a due passi da Piazza della Loggia e dall'area museale di Brescia, locale dall'ambiente informale di stampo tradizionale.

In the city centre, a stone's throw from Piazza della Loggia and the museum area of Brescia, a restaurant with an informal, traditional atmosphere.

Cucina bresciana e nazionale
Cuisine: Brescian and Italian

Orari cucina | Kitchen opening hours:
12-15 / 19:15-23 | 12pm-3pm / 7:15pm-11pm

Sempre aperti | Always open

Posti interni | Indoor seating: n.d.

Posti esterni | Outdoor seating: n.d.

In estate tavoli all'aperto, nella cornice di un pittoresco vicolo cittadino, in piena area pedonale, con una visuale d'eccezione su alcuni dei più noti monumenti cittadini.

Outdoor tables in summer, in the setting of a picturesque city side street, in the middle of the pedestrian zone, with an exceptional view of some of the city's most famous monuments.

Cucina tradizionale bresciana con qualche proposta nazionale ed internazionale: accanto ai piatti locali sono proposti piatti tipici mediterranei sia di carne sia di pesce. La carta dei vini include etichette bresciane e italiane, in degustazione anche al bicchiere. Da non perdere l'aperitivo del sabato a pranzo.

Traditional Brescian cuisine with some national and international offerings: alongside local dishes, typical Mediterranean dishes of both meat and fish are available. The wine list includes Brescian and Italian labels, which can also be ordered by the glass. Don't miss out on the Saturday lunchtime aperitif.



FORNERIA PUERARI

Storica forneria del centro storico, favole pizze e focacce

Historic bakery in the historic centre, fabulous pizzas and focaccia

Brescia Via Francesco Crispi, 8 Tel. +39.030.43062
Chiuso Domenica | Closed Sundays



Coniglio alla Bresciana

Abbinamento vini by Emes Fusari (Drink Shop)



Piatto storico dalle radici rurali quando si allevavano animali da cortile per uso alimentare

A historical dish with rural roots when courtyard animals were bred for food



I DU DE LA CONTRADA

Trattoria

Trattoria giovane e vivace in pieno Carmine, ambienti semplici ma curati e non banali. Due sale e dehor per il periodo estivo. Specialità primi piatti e carni.

Young, lively restaurant in the heart of Carmine, with simple but elegant, originally furnished interiors. Two dining rooms and an outside area for the summer period. Specialities: pasta, rice and meats.

Cucina tradizionale e nazionale
Cuisine: traditional and Italian



BRESCIA
Contrada del Carmine 18/B
+39.392.9253416
€ 20-35 Prezzo medio 2 portate
Average price 2 courses



INEDITO

Pizzeria - Pizzeria

Nel centro storico di Brescia una pizzeria completamente inedita nel format, negli arredi e nell'offerta. Inedita sia nel topping che nell'impasto. Pochi coperti per riuscire a curare ogni dettaglio.

In the historic centre of Brescia, a pizzeria that is absolutely unique in terms of its format, furnishings and food. Original toppings and dough options. Limited number of covers to ensure great attention to detail.

Cucina pizza | *Cuisine: pizza*
Orari cucina | Kitchen opening hours:
19-22:30 | 7pm-10:30pm
Chiuso Martedì | Closed Tuesday
Posti interni | Indoor seating: 45
Posti esterni | Outdoor seating: 18



IL PANE DI MAURIZIO SARIOLI

- Pasta madre dal 1986-

Sarioli
+ PASTA MADRE +
1986

Forneria ubicata nel pieno centro di Brescia apprezzata per la qualità dei suoi prodotti. Specialità: pane preparato con il lievito madre con le farine: monococco, farro, grano saraceno, integrale autococtono del Molino del Garda, mais, senatore cappelli, farina tipo 1 e 2. A seguire il pane "venostano" - realizzato con farina di segale e lievito madre sempre di segale e semi di carvi, finocchietto e trigonella - e la torta di segale. La proposta include: focacce, pizza, grissini, Bossolà, Biscotti bresciani, brioches, panini imbottiti e panini speciali.

Il Pane di Maurizio Sarioli
Brescia Via dei Musei, 18/A Tel: +39.030.49351
Orari: 7:00 -19:00 (continuato)
Chiuso: Domenica

**LA SOSTA****Ristorante - Restaurant****Dal 1967**

Ristorante storico nella splendida cornice del prestigioso Palazzo Conti Martinengo delle Palle, ambiente raffinato ed esclusivo. Numerose sale ricche di fascino ideale per qualsiasi tipo di occasione importante. Specializzati in catering.

Historic restaurant in the splendid setting of the prestigious Palazzo Conti Martinengo delle Palle, a refined, exclusive setting. Various stylish dining rooms full, ideal for any type of important occasion. Specializes in catering.

Cucina classica e Innovativa
Cuisine: classic and Innovative

Orari cucina | Kitchen opening hours:

12-14 / 19:30-22
12pm-2pm / 7:30pm-10pm

Chiuso Dom sera e Lun
Closed Sun evening and Mon

Posti interni | Indoor seating: 100
Posti esterni | Outdoor seating: 30

Proposta gastronomica con piatti locali, nazionali e internazionali che si distinguono per il giusto equilibrio tra tradizione ed innovazione. Grande attenzione alla stagionalità ed alla materia utilizzata e cura dell'impiattamento.

Local, Italian and international dishes that stand out for their balance between tradition and innovation. Great attention to seasonality and ingredients, and elegant presentation.

BRESCIA

Via S. Martino della Battaglia, 20

+39.030.295603

€ 60-70 Prezzo medio 2 portate
Average price 2 courses

www.lasosta.it

Sale: 3 | Rooms: 3

Dehor | Outdoor area

Vasta scelta tra vini italiani e champagne
Wide choice of Italian wines and champagne

Sommelier in sala o consulenza | Sommelier or wine consultant in the dining area

Chiusura Annuale: Ago e 1a sett. Gen
Annual Closure: Aug and 1st wk Sept. Jan

Ricevimenti | Receptions



• • •

Minestra Mariconda

Abbinamento vini by Emes Fusari (Drink Shop)



Piatto povero tipico della tradizione contadina bresciana facile da preparare e ricco di sapore

Peasant dish typical of Brescian tradition, easy to prepare and rich in flavour

**MARCHINO**

Bar gastronomico per chi ama soddisfare il proprio palato beven-do e mangiando bene

Gastronomic bar for those who like to satisfy their palate with good food and drink

Chiuso Lunedì - Orari: 18:30-24
Closed Monday - Opening hours: 6:30pm-12am

Brescia Via Trieste, 36/A Tel. +39.339.8823614

**MEDEA****Ristorante - Restaurant**

A pochi passi da Piazza Vittoria, in uno dei suggestivi vicoli del centro storico, locale raffinato ed elegante dall'atmosfera esotica...

A few steps from Piazza Vittoria, in one of the charming alleys of the historic centre, a refined, elegant restaurant with an exotic...

Cucina medio orientale*Cuisine: Middle Eastern*

Orari cucina | Kitchen opening hours:
19:30-22

Chiuso Lun-Mar | Closed Mon and Tue

BRESCIA
Contrada delle Cossere, 13
+39.389.5360827
€ 34-65 Prezzo medio 2 portate
Average price 2 courses



Locale del Cuore

Scheda completa a pag. 76

Manzo all'olio della Mezzeria

Ricetta by Trattoria Mezzeria - Brescia



Il Manzo all'olio, tipico di Rovato, è forse uno dei piatti più iconici della cucina bresciana. Un piatto dalle origini davvero antiche, di cui esistono numerose varianti custodite come un prezioso patrimonio da tramandare. Questa è la ricetta che potete gustare alla Trattoria Mezzeria.

Vino consigliato - Recommended wine
Vino Rosso Brunetto di Montecorno Rebo - Avanzi

Beef in oil, typical of Rovato, is perhaps one of the most iconic dishes of Brescian cuisine. A dish with truly ancient origins, of which there are numerous variations preserved as a precious heritage to be handed down. This is the recipe they use at Trattoria Mezzeria.

ricetta
recipe



vino
wine



BRESCIA

Via Trieste, 66

+39.030.40306

€ 25-35 Prezzo medio 2 portate

Average price 2 courses



www.trattoriamezzeria.it

Sale: 2 | Rooms: 2

Spazio estivo | Summer area

Vini: 50 etichette | Wines: 50 wines

Asporto | Takeaway

Chiusura Annuale: Ago | Annual closure: Aug

MEZZERIA

Trattoria

Situata in pieno centro città, tra piazza Arnaldo e Piazza Tebaldo Brusato, è un ristorante tipico a gestione familiare da tre generazioni punto di riferimento per gli appassionati della cucina bresciana.

Located in the heart of the city, between Piazza Arnaldo and Piazza Tebaldo Brusato, this has been a traditional family-run restaurant for three generations, a benchmark for lovers of Brescian cuisine.

Cucina bresciana e regionale
Cuisine: Brescian and regional

Orari cucina | Kitchen opening hours:
12-14 / 19:30-22 | 12pm-2pm / 7:30pm-10pm

Chiuso Dom a cena e Lun a pranzo
Closed Sun dinner and Mon lunch

Posti interni | Indoor seating: 65
Posti esterni | Outdoor seating: 35

L'ambiente è accogliente, tipico delle trattorie locali, con tavoli in legno e tovagliato a quadretti. A disposizione degli ospiti 2 sale dall'atmosfera calda e caratteristica. Un locale ideale per gustare specialità che pur rimanendo nel solco della tradizione presentano un tocco di modernità.

A cosy interior, typical of local trattorias, with wooden tables and check tablecloths. Two dining rooms with a warm, characteristic atmosphere. An ideal place to taste specialities combining tradition with a modern twist.



Qui si gustano le ricette bresciane rivedute secondo il gusto di famiglia, senza troppe elaborazioni: trippa, casoncelli, tagliatelle ai funghi porcini, pappardelle al salmì ma anche crespelle al forno e gnocchi di zucca, oltre ai secondi di carne tipici della cucina bresciana.



Here you can taste the family's versions of traditional Brescian recipes, simply cooked: tripe, casoncelli, tagliatelle with porcini mushrooms, pappardelle with salmì but also baked pancakes and pumpkin gnocchi, in addition to Brescia's traditional main courses of meat.