



*la*Guida

Brescia*a*tavola



2026

LE MIGLIORI TAVOLE
DI BRESCIA E PROVINCIA

RISTOADVISOR

INCONTRIAMO - PROVIAMO - RACCONTIAMO

CON IL PATROCINIO DI



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
BRESCIA



Come consultare la guida

La guida Brescia a Tavola nasce dall'esperienza del vissuto; dall'andare, visitare e conoscere. Per un più facile e piacevole uso, consigliamo quindi al lettore di fruirne come un diario gastronomico, in cui trovare mappe, approfondimenti sul territorio e siti culinari di pregio.

Gli oltre 250 locali recensiti – tra ristoranti, osterie, trattorie, pizzerie, bistrot ed agriturismi – suddivisi in nove zone geografiche, presentate nella guida secondo criteri di prossimità, individuabili nella cartina introduttiva e differenziate per colore.

Ogni sezione geografica è così composta: una descrizione turistico-culturale dei luoghi di maggiore interesse, la mappa della zona, e i locali selezionati, divisi per comune e in ordine alfabetico. Le singole schede dei locali forniscono le informazioni pratiche (contatti, orari, coperti, tipo di cucina, proposta gastronomica una fascia di prezzo indicativa per due portate - bevande escluse), e un breve sommario che ne vuole raccontare l'ambiente e l'atmosfera. Anche l'indice analitico consente una ricerca per zona e per ordine alfabetico.

Le novità di questa edizione sono due. La prima è l'introduzione del pittogramma "piatti forti" che si aggiunge agli altri (accesso di animali, proposte gluten-free, veg, vini top, spiedo bresciano e menù per bambini) per trovare a colpo d'occhio quelli che stuzzicano l'appetito. La seconda interessa i locali "speciali" che questa volta abbiamo preferito raccogliere in una sezione dedicata ed inserita ad inizio volume denominata "I locali del cuore".

LEGENDA PITTOGRAMMI

Abbiamo disegnato 7 simboli per vedere a colpo d'occhio i locali che soddisfanno la propria esigenza.



Accettano animali



Proposte gluten-free*



Vegetariano e/o Vegano



Spiedo bresciano



Carta dei vini di qualità e coerente con la proposta gastronomica



Family friendly



Piatti forti (specialità della casa)



Nuovi locali selezionati

(*) Con questo pittogramma intendiamo sia i locali associati AIC che locali tradizionali che acquistano prodotti Gluten Free da laboratori esterni.

Indice

Brescia centro

Al Fontanone	Pag. 72
Al Monastero	Pag. 72
Antica Osteria La Gotta	Pag. 72
Caffè Floriam Restaurant	Pag. 75
Casa Nani	Pag. 72
Cecosteria	Pag. 73
Dukka	Pag. 76
Gasparo	Pag. 78
I Dù dela Contrada	Pag. 79
I Nazareni	Pag. 79
Imbufalita	Pag. 80
La Contrada	Pag. 90
Lestro	Pag. 81
Locanda San Marco	Pag. 82
Ma! Osteria	Pag. 73
Medea	Pag. 77
Mentelocale	Pag. 83
Mezzeria	Pag. 84
Mi Casa	Pag. 77
Opinabile	Pag. 85
Osteria Al Bianchi	Pag. 86
Osteria del Moretto	Pag. 83
Osteria Enrico VIII Al Pintù	Pag. 82
Osteria L'Oste Sobrio	Pag. 88
Osteria L'Oste Sobrio in Carmine	Pag. 89
Osteria La Colonna	Pag. 85
Osteria Tananai	Pag. 87
Osteria Vecchio Botticino	Pag. 87
Rufio	Pag. 90
Tinello	Pag. 76

Brescia città

Antica Trattoria del Ponte	Pag. 93
Bier Stube da Mauro	Pag. 95
Dispensa Cucina Vegana	Pag. 96
Elite Cafè	Pag. 97
Il Labirinto	Pag. 98
L'Arcobaleno	Pag. 101
La Bussola	Pag. 99
La Commedia delle Pentole	Pag. 100
La Lampara	Pag. 102
La Mazza	Pag. 102
La Nuova Casetta	Pag. 101
La Pastorella	Pag. 101
Laboratorio Lanzani	Pag. 102
Nuovo Nando	Pag. 103

Olimpo	Pag. 104
Osteria Al Chiosco	Pag. 105
Osteria Valle Bresciana	Pag. 106
Selva	Pag. 107
Serenella	Pag. 108

Brescia Hinterland

Agriturismo Gaia - Montirone ..	Pag. 119
Antica Hosteria Bettoletto	
Bedizzole	Pag. 118
Antiga Taverna - Bedizzole	Pag. 118
Casanuova - Botticino Mattina	Pag. 114
Essenza - Botticino Sera	Pag. 115
I Pioppi - Torbole Casaglia	Pag. 124
Il Forchettono	
San Zeno Naviglio	Pag. 121
Il Gallo 2 - Botticino	Pag. 114
Locanda del Pesco	
Collebeato	Pag. 118
Perli - Botticino Mattina	Pag. 118
Ristorante Mantovano	
Mazzano	Pag. 119
Vallalta - Botticino	Pag. 117

Bassa Bresciana

Ai Quattro Camini - Poncarale ..	Pag. 138
Alisani Bristrot	
Bagnolo Mella	Pag. 132
Bottega 125 - Castelvati	Pag. 134
Casa Anita - Verolanuova	Pag. 142
Cascina Cerri - Fiesse	Pag. 135
Cascina Corte delle Fate	
Bagnolo Mella	Pag. 133
Gaia - Montirone	Pag. 137
La Bottega Giannoni - Lograto ..	Pag. 136
La Capretta - Montichiari	Pag. 137
La Conta - Trenzano	Pag. 139
La Ganea - Villachiarà	Pag. 139
La Pescheria da Piero	
Manerbio	Pag. 137
La Tana del Grillo	Pag. 139
Le Risorgive - tranzano	Pag. 139
Locanda Leon D'Oro	
Prealbono	Pag. 141
Locanda Pieve - Dello	Pag. 135
Maragoncello	
Moderna - Chiari	Pag. 133
Osteria Lancia - Gottolengo	Pag. 136
Saur - Orzinuovi	Pag. 67
Sedicesimo Secolo - Orzinuovi ..	Pag. 68
Spazio Marco - Verolanuova	Pag. 141

Trattoria del Borgo Vecchio
Manerbio Pag. 137

Franciacorta

Al Fienile - Palazzolo sull'Oglio Pag. 159
Albarelo
Paderno Franciacorta Pag.158
Antica Trattoria Piè del Dos
Gussago Pag. 156
Canneto - Paratico Pag. 160
Da Gina - Rovato Pag. 161
Dispensa Franciacorta - Adro Pag. 149
Èla Osteria in Villa
Monticelli Brusati Pag. 157
Gaudenzi - Rodengo Saiano Pag. 160
Hil Colle - Erbusco Pag. 152
I Due Angeli - Ome Pag. 158
Irirì Sushi Restaurant - Capriolo Pag. 150
La Filiale - L'Evoluzione della Pizza
Erbusco..... Pag. 152
Osteria dell'Angelo - Gussago Pag. 157
Osteria La Vinacia & Bonzoni
Ome..... Pag. 158
Quattro Rose - Rovato Pag. 162
Quattro Terre - Corte Franca.... Pag. 151
Retrosceca - Rovato..... Pag. 162
Ripa del Bosco - Capriolo..... Pag. 151
Sindec - Erbusco..... Pag. 155

Lago d'Iseo

Al Porto - Clusane d'Iseo Pag. 164
Antica Trattoria del Gallo
Clusane d'Iseo Pag. 167
Antica Valeriana
Sale Marasino Pag. 174
Camplani - Marone Pag. 171
Darsena21 - Sulzano Pag. 175
Filedò - Iseo Pag. 170
G.Lab - Montisola Pag. 172
L'Alzavola - Iseo Pag. 169
La Dama sul Lago - Marone Pag. 171
La Foresta - Montisola Pag. 172
Le tre Vele dalla Chicca
Sulzano Pag. 175
Motta - Sale Marasino..... Pag. 174
Nonna Nura - Sulzano Pag. 175
Osteria ai Nidri - Iseo Pag. 169
Osteria Pane al Sale
Clusane d'Iseo Pag. 164
Panevino - Provaglio d'Iseo..... Pag. 173
Pian delle Viti

Provaglio d'Iseo Pag. 173
Terrazza 1841 - Iseo Pag. 170
Trattoria del Muliner 1964
Clusane d'Iseo Pag. 168

Alto Lago di Garda

Al Belvedere - Gargnano Pag. 182
Brett - Salò Pag. 185
Casa Calderi - Gargnano Pag. 184
Floriana - Salò Pag. 186
Hostaria al Buongusto
Limone del Garda Pag. 184
Il bagnolo - Salò Pag. 187
Il Fiore di Zucca
Gardone Riviera Pag. 181
Il Giglio - Gardone Riviera Pag. 182
La Darsena - Salò..... Pag. 187
Leali Osteria - Salò..... Pag. 186
Locanda degli Angeli
Gardone Riviera Pag. 181
Marietta - Gardone Riviera..... Pag. 183
Osteria dell'Orologio - Salò Pag. 188
Rustichel - Toscolano Maderno Pag. 189
San Marco
Tremosine sul Garda Pag. 190
Scuderia Castello
Toscolano Maderno Pag. 190
Trattoria San Martino Le 3 Oche
Gargnano Pag. 185
Vela - Gargnano Pag. 183

Basso Lago di Garda

Al Fenil - Lonato del Garda Pag. 197
Al folzone - Lonato del Garda .. Pag. 198
Al Mancino - Lonato del Garda Pag. 198
Alla Torre
San Martino della Battaglia..... Pag. 199
Alleria - Sirmione Pag. 199
Capovento - Desenzano d/G..... Pag. 194
Cartapaglia - Desenzano d/G... Pag. 194
Casa dei Pescatori - Sirmione... Pag. 200
Cascina Maddalena - Sirmione Pag. 200
Da Renato Restaurant & Wine
Desenzano d/G..... Pag. 193
Gattolardo - Desenzano d/G..... Pag. 195
L'Arcimboldo - Sirmione..... Pag. 200
La Bissa - Desenzano d/G Pag. 195
La Civetta - Lonato del Garda .. Pag. 198
La Fiasca - Sirmione Pag. 201
La Goccia - Desenzano d/G Pag. 197
La Locanda del Pescatore

San Martino della Battaglia.....	Pag. 199	Osteria Lanzati - Pianborno.....	Pag. 223
La Vecchia Griglia - Sirmione ...	Pag. 201	Pizzcami - Borno.....	Pag. 216
Locanda No-Strana		Roncadizza Lumaghera	
Lonato del Garda	Pag.198	Darfo Boario Terme.....	Pag. 219
Milani - Lonato del Garda	Pag. 199		
Osteria del Vecchio Fossato		Valle Sabbia	
Sirmione	Pag. 201	Antica Osteria - Nuvolera	Pag. 230
Osteria Matta - Sirmione.....	Pag. 204	Il Cervo - Serle	Pag. 231
Rose & Sapori - Desenzano d/G	Pag. 197	Il Grano - Muscoline	Pag. 234
Tavernetta Maria Callas		La Meridiana - Pertica Bassa	Pag. 234
Sirmione	Pag. 204	La Vigna dai Bagaj	
		Roè Volciano	Pag. 231
Valtènesi		Osteria Antica Fornace - Serle....	Pag. 232
Al Rustico da Bena		Piane - Pertica Bassa	Pag. 233
Polpenazze del Garda	Pag. 209	Valpiana - Serle	Pag. 233
Antica Corte			
Moniga del Garda	Pag. 206	Valle Trompia	
Cantina del Vicolo		Cascina Costa - Lumezzane	Pag. 241
Padenghe sul Garda	Pag. 207	Da Pierluigi - Brione	Pag. 238
Fior di Loto		Dazze - Marcheno.....	Pag. 238
Puegnago del Garda	Pag. 210	Enoteca San Marco - Polaveno ...	Pag. 242
Ma! Pizza e Cucina		La Ruer Verda - Brione.....	Pag. 238
Soiano al Lago.....	Pag. 211	Osteria Lorleo	
Pratello - Padenghe sul Garda	Pag. 207	Gardone Val Trompia	Pag. 245
Valtenesi - Moniga del Garda...	Pag. 206	Osteria Vecchia Bottega	
		Sarezzo	Pag. 242
Valle Camonica		Tamì - Collio.....	Pag. 239
Al Campanile			
Darfo Boario Terme	Pag. 218		
Al Resù - Lozio	Pag. 223		
Alveare sul Lago - Pisogne	Pag. 225		
Animo - Darfo Boario Terme	Pag. 218		
Archeopark - Darfo Boario Terme	Pag. 220		
Bistrot Domenighini al Landò			
Darfo Boario Terme	Pag. 219		
Carmen Food Lab			
Darfo Boario Terme	Pag. 220		
Da Sapi - Esine	Pag. 222		
El Dos del Bec - Pisogne	Pag. 224		
El Volt - Ponte di Legno	Pag. 226		
Figaro - Esine	Pag. 221		
Frigidolfo - Ponte di Legno.....	Pag. 225		
Hostaria La Corte di Bacco			
Edolo	Pag. 221		
Il Panoramico - Ponte di Legno...	Pag. 225		
Il Tempo Sospeso - Ceto	Pag. 217		
Kro - Ponte di Legno	Pag. 226		
La Vecchia Fontana - Bienno	Pag. 216		
Le Peppina - Esine	Pag. 222		
Navertino - Borno	Pag. 217		
Ostaria San Michele - Pisogne....	Pag. 224		
Osteria Carlì - Pisogne.....	Pag. 225		



I locali del cuore



“I locali del cuore” sono rappresentati da alcuni ristoranti fine dining - con i quali siamo riusciti ad instaurare un rapporto costruttivo - presentati insieme ad altri locali “medio-alti” che ci sono particolarmente piaciuti. Li accomuna l’arte culinaria di alto livello in un connubio affascinante tra tradizione, innovazione e creatività.

Al Malò Cucina e Miscelazione - Rovato (Franciacorta)	Pag. 30
Al Santa Giulia - Brescia (Brescia città)	Pag. 31
Alessandro Cappotto Food Emotion in Villa Calini	Pag. 32
Coccaglio (Franciacorta)	
Aquariva - Padenghe (Valtènesi)	Pag. 33
Carlo Magno - Collebeato (Hinterland)	Pag. 35
Cappuccini - Cologne (Franciacorta)	Pag. 36
Corte del Mago - Brescia (Brescia città)	Pag. 37
Due Colombe “Al Borgo Antico” - Corte Franca (Franciacorta)	Pag. 38
Duo - San Felice del Benaco (Valtènesi)	Pag. 39
El Taller - Iseo (Lago d’Iseo)	Pag. 40
Esplanade - Desenzano del Garda (Basso Garda)	Pag. 41
Hostaria Dolce Vita - Palazzolo sull’Oglio (Franciacorta)	Pag. 42
Hostaria Uva Rara - Monticelli Brusati (Franciacorta)	Pag. 43
Il Rivale Al Lago - Padenghe (Valtènesi)	Pag. 44
Il Rivale in Città - Brescia (Brescia centro)	Pag. 45
Izè Restaurant - Pilzone d’Iseo (Lago d’Iseo)	Pag. 46
L’Amarena Ristorante ai Campiani - Cellatica (Franciacorta)	Pag. 47
L’Artigliere - Nave (Valle Trompia)	Pag. 48
La Bottega di Vittorio - Brescia (Brescia città)	Pag. 49
La Corte - Palazzolo sull’Oglio (Franciacorta)	Pag. 50
La Dama Bianca - Cazzago San Martino (Franciacorta)	Pag. 51
La Dispensa - San Felice del Benaco (Valtènesi)	Pag. 52
La Madia - Brione (Valle Trompia)	Pag. 53
La Speranzina - Sirmione (Basso Garda)	Pag. 54
La Tortuga - Gargnano (Alto Garda)	Pag. 55
Lido 84 - Gardone Riviera (Alto Garda)	Pag. 56
Maragoncello - Montichiari (Bassa bresciana orientale)	Pag. 57
MOS - Desenzano del Garda (Basso Garda)	Pag. 58
Moscatello & Muliner Design Agri Relais - Pozzolengo (Basso Garda)	Pag. 59
Osteria della Villetta - Palazzolo sull’Oglio (Franciacorta)	Pag. 60
Osteria Felter alle Rose - Salò (Alto Garda)	Pag. 61
Porteri - Brescia (Brescia città)	Pag. 62
QB DuePuntoZero - Salò (Alto Garda)	Pag. 63
Quintale - Erbusco (Franciacorta)	Pag. 64
Radici - Iseo (Lago d’Iseo)	Pag. 65
San Marco - Ponte di Legno (Valle Camonica)	Pag. 66
Saur - Orzinuovi (Bassa bresciana occidentale)	Pag. 67
Sedicesimo Secolo - Orzinuovi (Bassa bresciana occidentale)	Pag. 68
Villa Arcadio - Salò (Alto Garda)	Pag. 69
Vivilo - Corte Franca (Franciacorta)	Pag. 70



ROVATO

Piazza Cavour, 28/29

030.5357565

40-50€ Prezzo indicativo 2 Portate



Chiusura annuale: variabile a agosto e gennaio

Numero di Sale: 1

Valutazione location: Buono-Ottimo

Chef de Rang: Si

Personale di sala: 3

Valutazione servizio di sala: Buono-Ottimo

Valutazione cucina: Buono-Ottimo

Vini: 550 etichette

Sommelier in sala: Enrico Teli

Valutazione vini: Buono

Una proposta senza orpelli ed effetti speciali, che punta sull'essenzialità, senza voler sorprendere a tutti i costi



Locale

AL MALÒ CUCINA E MISCELAZIONE

Ristorante - Lounge bar

Al Malò Cucina&Miscelazione: due ambienti, un'unica Identità. Un concept moderno e d'ispirazione internazionale sviluppato e concepito da tre soci: Mauro Zacchetti, chef con importanti esperienze professionali alle spalle, Lodovico Calabria, barman di lungo corso, e Alberto Bergomi (prematuroamente scomparso), imprenditore edile e nel campo della ristorazione.

Cucina creativa

Carta dei Vini: Franciacorta e resto d'Italia, e Mondo con focus sulla Francia

Orari cucina: 12:15-14 / 19:30-22

Chiuso Mercoledì

Posti interni: 36 **Esterni:** 0

Lo trovate a Rovato sotto i portici della storica Piazza Vantiniana nella centrale Piazza Cavour. Doppio l'ingresso: al piano terra un piccolo lounge bar serale con signature drink e vasta selezione di amari, distillati, liquori e drink classici. Al primo piano un piccolo e delizioso ristorante con tavoli in marmo, nudi, senza tovaglie. Quest'ultimo si presenta con una sala avvolta da una vivace carta da parati, preludio della cucina creativa dello chef-patron.

La filosofia in cucina si pone come primo obiettivo la ricerca del gusto e il riscontro immediato al palato. Attenta alle presentazioni creative, alterna le preparazioni di carne con quelle di pesce - di lago e mare - e, ai salutisti propone gustosi piatti vegetariani. Per la carne il quinto quarto è invece protagonista di molte portate. Una cucina di sapori netti e riconoscibili e contemporanea, fondata su ingredienti del territorio reinterpretati in chiave Fine Dining.



Spaghetti ostrica Franciacorta - Barbabietola al Bbq Nocciole e Erbe - Pasta garusoli e latte di cocco e Trota alpina chorizo e patate

Il ristorante è aperto sia a pranzo che a cena con una proposta alla carta abbastanza snella composta da una quindicina di proposte tra antipasti, primi e secondi, oltre a quattro dessert

È consigliata la prenotazione

Bresciaatavola CARD: sconto del 10%
(escluso la pausa pranzo)

**BRESCIA**

Via Corsica, 74

030.3452135**45-55€** Prezzo indicativo 2 Portatewww.alsantagiulia.it

Numero di Sale: 2

Location: Ottimo

Servizio di sala: Ottimo

Cucina: Ottimo-Eccellente

Vini: 160 etichette

Carta dei vini: Ottimo



Locale

AL SANTA GIULIA**Ristorante****Dal 1989**

Nata nel 1989, una volta in via Amba d'Oro oggi nella nuova sede di via Corsica 74. Ambienti caldi ed arricchiti da un tocco di ricercatezza. Una sala ristorante ed un'ampia corte giardino con porticato, ideale per i mesi più caldi.

Cucina creativa**Carta dei Vini:** Italia e Francia (Champagne)**Orari cucina:** 12:30-14:30 / 19:30-22:30**Chiuso** Mar sera e Mer**Posti interni:** 45 **Esterni:** 70

Avrete l'impressione di trovarvi a casa di un amico, tale è la sensazione di piacevolezza e di intimità che si respira nell'aria.

Primi e secondi di carne e pesce caratterizzati dalla naturalezza, qualità e freschezza degli ingredienti utilizzati. Piatti stagionali, tradizionali e nazionali. Famosi per avere tartufo tutto l'arco dell'anno: Bianco d'Alba, Bianchetto, Nero di Norcia, Uncinato e Scorzone.



Maialino da latte al forno (specialità della casa e tipico piatto a lenta cottura) - Tartufo - Capretto nostrano - Faraona

Al Santa Giulia predominano le cotture estemporanee che danno vita a piatti gustosi e molto naturali con la volontà di preservare intatti i sapori autentici e le proprietà dei cibi.

Ci piace curare la nostra cucina aggiungendo ad ogni ricetta quel qualcosa in più che la rende unica ed irripetibile, pur nella sua semplicità

È consigliata la prenotazione

**COCCAGLIO**

Via Ingussano, 19

030.7243574**€ 40** Prezzo indicativo 2 Portatewww.villacalini.com

Numero di Sale: Più di 3

Veranda e Giardino

Chef de Rang

Personale di sala: 2

Sommelier in sala: Alessandro Cappotto



Locale

**ALESSANDRO CAPPOTTO
FOOD EMOTION IN VILLA CALINI****Ristorante**

Nella campagna franciacortina, tra le antiche scuderie di una dimora di caccia settecentesca, il Ristorante Alessandro Cappotto porta avanti una filosofia esperienziale che invita a "rallentare", per assaporare ogni dettaglio. Un ambiente caldo e raffinato, dove tecnica culinaria e sapori naturali si fondono in piatti preparati con passione e maestria e serviti con un'attenzione al cliente che evita i formalismi classici. Ampi spazi interni ed esterni, insieme a salette riservate, accolgono gli ospiti per un'immersione gastronomica che rende omaggio al tempo, al gusto e alla convivialità.

Cucina mediterranea**Carta dei Vini:** locali, nazionali ed esteri**Orari cucina:** Dom-Merc 12-14 :30

Gio-Ve-Sab-Dom 12-14:30 / 19-22:30

Chiuso Lunedì e Martedì**Posti interni:** 35 **Esterni:** 20

Per Alessandro Cappotto, territorio e stagionalità sono pilastri intorno a cui prende vita ogni piatto. La sua cucina sfugge a definizioni univoche: non è semplicemente vegetariana, mediterranea o tradizionale, ma attinge liberamente da ciascuna di queste scuole per creare un'esperienza culinaria autentica e naturale. Dal produttore al piatto, l'obiettivo è esaltare il gusto senza alterare la purezza degli ingredienti, attraverso abbinamenti e cotture che ne rispettano l'essenza. È una cucina che celebra sia la terra che il mare, rendendo il sapore il vero protagonista di ogni portata.

Nella carta dei vini ampio spazio alle cantine franciacortine, grande attenzione alle produzioni provinciali, una selezione regionale che tocca le zone più vocate d'Italia ed internazionale soprattutto francesi.

È consigliata la prenotazione



PADENGHE SUL GARDA

Via G. Marconi, 57

030.9995814

75€ Prezzo indicativo 2 Portate



www.aquariva.it

Chiusura annuale: 2 settimane a gennaio

Numero di Sale: 2

Location: Ottimo-Eccellente

Servizio di sala: Eccellente

Chef de Rang: Sì

Personale di sala: più di 3

Servizio di sala: Eccellente

Cucina: Ottimo-Eccellente

Vino: oltre 500 etichette

Sommelier in sala: Marco Celeste Zanoletti

Carta dei vini: Eccellente soprattutto per amanti dello champagne



Locale

AQUARIVA

Ristorante

Locale esclusivo nella suggestiva cornice del West Garda Marina con arredi in stile marinaro chic, le candele accese e l'immane sottofondo jazz-lounge. L'ambiente, di recente ristrutturazione, è signorile e dai toni rilassati e dall'ampia sala con ampie vetrate affacciata si gode dell'incantevole panorama sul porticciolo e sul lago di Garda.

Un locale storico rinomato, ben frequentato ed apprezzato per le sue ricercate proposte di pesce, carne e vegetariane

Cucina di pesce, carne e vegetariana

Carta dei Vini: etichette bresciane, italiane ed estere

Orari cucina: 19:30-22:00

Chiuso Lunedì

Posti interni: 110

Per l'inverno Aquariva dispone di due sale elegantemente arredate. I colori caldi, l'immane vista sul lago ed il caminetto sempre acceso non vi faranno rimpiangere l'estate.

In cucina Paolo Favalli con uno staff di cuochi, vi proporrà piatti della cucina tradizionale di mare e di terra rivisitati in chiave moderna, con l'attenta cura e maestria. La cantina dell'Aquariva curata da Ivan Favalli, dispone di più di 500 etichette tra vini locali, nazionali ed esteri e va menzionata la pregiata selezione di Champagne, fiore all'occhiello del locale, tra le più fornite a livello nazionale.



Risotto carnaroli "dalla pentola al piatto" - servito al tavolo con piccoli pesci e crostacei - e l'Aquario (la nostra espressione di pesce crudo), la lunga serie di crudi e il plateau royal

È consigliata la prenotazione



Beppe Maffioli



COLLEBEATO

Via Campiani, 9

351.5177244

50€ Prezzo indicativo 2 Portate



www.carlomagno.it

Chiusura annuale: le prime due settimane di gennaio e le due centrali di agosto

Numero di Sale: Più di 3

Veranda Giardino e Terrazza

Location: Ottimo-Eccellente

Chef de Rang: Sì

Personale di sala: più di 3

Servizio di sala: Ottimo-Eccellente

Vini: 500 etichette

Sommelier in sala o in consulenza

Carta dei vini: Ottimo-Eccellente

Eventi familiari ed aziendali, matrimoni



Locale

CARLO MAGNO

Ristorante

Dal 1994

Situato in un suggestivo angolo di natura lungo quella che è la strada della collina tra Cellatica e Collebeato, il Ristorante Carlo Magno ha fatto della storia il proprio nome. Accoglie il ristorante una dimora cinquecentesca immersa in una cornice di verde rigoglioso.

Cucina mediterranea classica e rivisitata

Orari cucina: 19-21 / 12-14 (V-S-D)

Chiuso Lun-Mar

Posti interni: 50 **Esterni:** 40

Sarete immersi in eleganti sale dall'architettura classica e senza tempo con una vista mozzafiato sulla città di Brescia. In cucina la ricerca dell'eccellenza tecnica mira al massimo piacere di gustare, attraverso la scelta di preparazioni sane ed equilibrate. Una cucina schietta e sincera capace di far emergere al meglio l'unicità degli ingredienti senza compromettere la natura, la provenienza, la stagionalità, il sapore. Solo in questo modo è possibile combinare la tradizione, intesa come ricordo ed esperienza, con l'innovazione tradotta nella creatività e ricerca del meglio.



Tartara di astice al profumo di zenzero con emulsione di topinambur - Biscotto pistacchi e mandorle - Risotto mantecato all'arancia, gamberi rossi, rosmarino e salsa Ponzu - Risotto mantecato con crema di zucca, gelato al Parmigiano e funghi cardoncelli - Rana pescatrice, crema di patate viola, emulsione di mandorle, capperi e limone - Filetto di manzo in crosta di Bagoss con giardinetto di verdure e salsa al vino rosso

Importante la carta dei vini, una ricerca continua del connubio perfetto tra i suoi piatti e l'ottimo vino

“Nei miei piatti cerco di restituire le emozioni che vivo e l'attenzione verso ciò che ci dona la natura con i suoi ritmi”
(Chef Beppe Maffioli)

È consigliata la prenotazione



COLOGNE

Via Cappuccini, 54

030.7157254

47-67€ Prezzo indicativo 2 Portate



www.cappuccini.it

Numero di Sale: Più di 3 / Giardino e Parco

Location: Ottimo

Personale di sala: più di 3

Spiedo bresciano: Sì, in stagione e su prenotazione

Cucina: Ottimo / Vini: oltre 2.700 etichette

Sommelier in sala: Marco Pelizzari

Carta dei Vini: Eccellente

Ricevimenti



Locale



Degustazione

CAPPUCCINI | CUCINA SAN FRANCESCO

Resort & Ristorante

Il Cappuccini Resort è un incantevole luogo di relax che dimora in un ex convento del XVI Secolo collocato sulle pendici del Monte Orfano, una posizione encomiabile da cui poter ammirare i rinomati vigneti della Franciacorta, ma anche la pianura che si staglia sulla campagna bresciana.

Cucina tradizionale con l'attenzione ai prodotti del loro orto e delle pendici del monte

Carta dei Vini: Franciacorta e Champagne

Orari cucina: 12:30-14:30 / 19:30-22:30

Sempre aperto

Posti interni: 47 **Esterni:** 50

Dal 1569, anno della sua edificazione, era un convento francescano che ospitò per più di due secoli religiosi e illustri pensatori. Oggi, grazie allo scrupoloso restauro conservativo delle preesistenze cinquecentesche, potrete trovare al Resort Cappuccini lo stesso fascino antico nei vari elementi architettonici rimasti invariati. L'ambiente è raccolto e armonioso, sospeso tra bosco e pietra antica. Gli spazi conservano l'essenzialità del convento originario: travi vive, corridoi silenziosi, sale intime che si aprono su panorami morbidi.

Il Convento è custode di una storia straordinaria. Oggi questo luogo lontano dai rumori, con ambienti caratterizzati da suggestive volte e corridoi, rigenera lo spirito e il corpo grazie all'amore e alla passione che i cuochi dedicano giorno dopo giorno alla Cucina San Francesco del Resort Cappuccini.

All'interno del Resort il ristorante dispone di piccole sale con caminetto che sono particolarmente indicate per colazioni di lavoro e per momenti d'intimità vi è l'accogliente Sala della Poesia. La cucina valorizza ingredienti stagionali e locali, trasformati con delicatezza e visione. I piatti sono puliti, essenziali, intensi nei sapori ma sempre equilibrati, capaci di raccontare territorio e memoria.

Accanto al ristorante, non poteva mancare la cantina, ricavata nell'antico pozzo di raccolta delle acque piovane, luogo di "religioso riposo" per migliaia di bottiglie divise per tipologie, dalle più apprezzate alle meno note, secondo lo spirito pionieristico di Marco Pelizzari.

È consigliata la prenotazione



BRESCIA

Via Ostiglia, 3B

030.2311357 - 366.4098182

45-50€ Prezzo indicativo 2 Portate



www.cortedelmago.it

Chiusura annuale: variabile in estate ed inverno

Numero di Sale: 1

Giardino e Terrazza

Location: Eccellente

Chef de Rang: Sì

Personale di sala: 2

Servizio di sala: Eccellente

Cucina: Eccellente

Vini: 100 etichette

Sommelier: Jonida Ferrara

Carta dei vini: Ottimo

Li contraddistinguono ospitalità, cordialità, attenzione e rispetto per i loro ospiti



Locale

CORTE DEL MAGO

Ristorante

Locale intimo e raffinato ubicato nella zona sud della città (quartiere di San Polo) all'interno di una corte storica del '900. L'ambiente - curato in ogni dettaglio - è accogliente e di grande eleganza. Pochi i coperti per poter garantire una qualità costante sia in sala che in cucina. Il locale dispone di una sala interna e un dehor estivo.

Cucina con specialità di pesce e crudi di mare, uniti a piatti della tradizione italiana rivisitata con tecniche moderne

Carta dei Vini: etichette italiane ed estere

Orari cucina: 19-22

Chiuso Domenica

Posti interni: 30 **Esterni:** 15

L'anima del locale è Alessandro Ferrara - chef e patron - dotato di un'ottima tecnica che mette a frutto nelle sue preparazioni mai banali. Insieme al suo staff riusciranno a soddisfare le vostre esigenze per farvi vivere una serata indimenticabile.

Dalla cucina piatti inimitabili dal sapore unico che prendono spunto dalla tradizione culinaria del sud e centro Italia per essere rivisitati in chiave moderna, in un'esaltazione del gusto figlia della qualità della materia prima e dell'esperienza dello Chef. Specialità in prevalenza di pesce e crudi di mare.



Plateau Royal di crudi e crostacei, Risotto cremoso al ristretto di crostacei - Composta di crostacei con verdure croccanti - Maccheroncino cacio e pepe, ostriche e ricci di mare

La Carta dei vini è caratterizzata da piccoli produttori sia italiani che stranieri, con circa 100 etichette. Vini italiani e esteri scelti con una particolare attenzione da piccoli produttori.

Carta dei dessert con abbinamento a vini dolci al bicchiere. Degni di nota il carrello dei distillati - una bella selezione nazionale e internazionale (grande passione dei padroni di casa) - e la ricercata selezione di gin e toniche.

Parcheggio esterno gratuito.

È consigliata la prenotazione

Bresciaatavola CARD: sconto del 10%



BORGONATO DI CORTE FRANCA

Via Foresti, 13

030.9828227

60€ Prezzo indicativo 2 Portate



www.duecolombe.com

Chiusura annuale: 1 Settimana Gennaio e 2 ad Agosto

Posti Interni: 40

Numero di Sale: 3

Location: Ottimo

Chef de Rang: Sì

Personale di sala: più di 3

Servizio di sala: Buono-Ottimo

Cucina: Ottimo

Vino: 1000 etichette

Sommelier: Federica Radice

Carta dei vini: Ottimo

DUE COLOMBE - AL BORGO ANTICO

Ristorante

Il Ristorante Due Colombe al Borgo Antico è situato tra gli splendidi vigneti della Franciacorta, in un antico borgo ristrutturato con maestria. L'ambiente, l'atmosfera e i menù stessi hanno un unico filo conduttore ossia l'unione fra tradizione e modernità.

Cucina tradizionale innovativa

Carta dei Vini: Franciacorta, Italia, Francia e altre parti del mondo

Orari cucina: 12:30-14 / 19:30-22

Chiuso a pranzo da Lun a Gio e la sera di Dom

Posti interni: 40 **Esterni:** 0

Le proposte gastronomiche spaziano tra piatti della tradizione franciacortina e di famiglia e nuove ispirazioni moderne e creative. Propongono tre menù degustazione per raccontarvi tre storie differenti. Sarà inoltre possibile ordinare "alla carta" pescando dai tre menù o dalle eventuali proposte fuori lista.



La patata viola, il gambero rosso e il Franciacorta - Il manzo all'olio del Due Colombe - L'anquilla psichedelica - Il Fungo, garum di siero di latte, menta coreana

"Vorrei che il cliente potesse gioire del piacere della cucina in un ambiente rilassato dove si possa sentire a casa, tra amici, ma senza rinunciare mai al servizio del nostro staff e alla qualità assoluta delle materie prime utilizziamo in cucina."
(Stefano Cerveni)

Il Borgo Antico San Vitale - cornice del ristorante è il luogo ideale per il vostro evento in ogni stagione.

Il piacere di una sosta al Due Colombe è completato dalla selezione accurata dei vini. All'interno della sala da pranzo è collocata la nostra cantina, passione e ricerca quotidiana della nostra sommelier, Federica Radice che propone il meglio dell'enologia del territorio, nazionale e mondiale con oltre 950 etichette in carta

La prenotazione è obbligatoria



Locale



Degustazione



SAN FELICE DEL BENACO

Via C. Cavour, 7

0365.690253

35€ Prezzo indicativo 2 Portate



www.duosanfelice.it

Numero di Sale: 3

Veranda

Personale di sala: 2

Cucina: Ottimo-Eccellente

Vino: 200 etichette

Carta dei vini: Ottimo-Eccellente

Sommelier in sala o in consulenza: Sì



Locale

DUO

Ristorante & Wine Bar

Nel centro storico del piccolo e suggestivo borgo di San Felice del Benaco, località della Valtenesi ubicata su un promontorio che si protende verso il lago tra prati verdi e piante mediterranee, nasce e trova dimora il progetto DUO.

Cucina stagionale, pesce dry aged, innovativa

Carta dei Vini: da tutto il mondo

Orari cucina: 19-22

Chiuso Martedì

Posti interni: 40 **Esterni:** 40

Wine bar e ristorante per un dualismo in cui trova espressione la cucina dei due giovani cuochi, con ricette che mescolano i sapori della terra con profumi e prodotti internazionali, con uno sguardo attento alle suggestioni del loro vissuto. Un ambiente informale ed accogliente, dallo stile unico e provocante, dove creatività e tradizione sembrano potersi abbracciare. Una location nella quale farsi coccolare da un servizio preciso e attento senza mai essere invadente.

In tavola piatti innovativi presentati con eleganza e originalità, gusti ben equilibrati e ingredienti di altissima qualità mixati con maestria. In abbinamento una selezione di vini internazionali con uno sguardo attento al territorio. In particolare trovate qui una delle tendenze gourmet del momento, il pesce dry aged ottenuto lavorando sulle frollature di una materia prima di alta qualità – pescata – direttamente nei nostri laghi e mari.



Spaghettoni cacio e pepe, coregone e limone fermentato

"Qui il pesce viene frollato, proprio come si fa con la carne. Il sapore diventa più intenso, la consistenza cambia, l'esperienza sorprende. Intorno ci sono la brace, gli ingredienti di stagione e un'atmosfera rilassata, dove ci si sente subito a proprio agio. Una cucina che resta impressa"

È consigliata la prenotazione

Bresciaatavola CARD: Sconto del 10%
(escluso menù organizzati a prezzo fisso)



ISEO (Centro storico)

Via Sombrico, 5

333.1829907

55€ Menù degustazione 5 Portate



Numero di Sale: 1

Giardino

Chef de Rang: Si

Personale di sala: 1

Vino: 170 etichette di piccoli produttori

Collaborano attivamente con il Consorzio Vini Valle Camonica

Sommelier: Caballero Hilda



Locale



Degustazione

EL TALLER

Ristorante

Locale ubicato in un angolo nascosto del suggestivo borgo di Iseo, tra il blu del lago e silenziosi scorci medioevali, nei pressi della graziosa Piazzetta delle fontane.

Cucina del territorio

Orari della cucina: 12-14:30 / 19-22:30

Posti Interni: 20 **Esterni:** 30

In questa atmosfera, poetica e pratica insieme, Hilde (Cubana) e Radu (Rumeno) hanno aperto il loro ristorante, affacciato proprio sulla stradina più suggestiva e autentica di Iseo. El Taller in spagnolo significa negozio del sarto, dove ogni indumento, realizzato su misura, è originale ed unico, come originali e uniche sono le proposte che rendono questo ristorante un'esperienza per conoscere e approfondire percorsi di cibo e vino.

Una cucina locale "antica" realizzata con prodotti del territorio e del presidio Slow Food.

Un locale a gestione familiare, nel quale si mescolano le loro radici enogastronomiche alle tradizioni iseano, in un connubio inusuale e innovativo. Qui potrete farvi sorprendere da un viaggio nei sapori e nei colori di un menù da scoprire al momento.

Prenotazione obbligatoria





DESENZANO DEL GARDA

Via Lario, 3

030.9143361

70-80€ Prezzo indicativo 2 Portate



www.ristorante-esplanade.com

Nessuna chiusura annuale

Numero di Sale: 2

Giardino

Direttamente sul lago

Location: Eccellente

Chef de Rang: Sì

Personale di sala: più di 3

Servizio di sala: Eccellente

Cucina: Eccellente

Vini: 2.800 etichette

Sommelier: Marzio Vallio

Carta dei vini: Eccellente



Locale

ESPLANADE

Ristorante

Dal 1992

Un luogo in una posizione panoramica unica in cui la passione per la cucina si fonde con la magia del Lago di Garda, per creare un'esperienza gastronomica. Il dehors, con il suo lussureggiante giardino, si apre su spazi interni curati. Stella Michelin dal 1992.

Cucina classica creativa

Carta dei Vini: da tutto il mondo

Orari cucina: 12.30-13:45 / 20-22

Chiuso Mercoledì

Posti interni: 40 **Esterni:** 40

Ha una location superlativa con spazi interni, caratterizzati da raffinatezza ed eleganza.

La proposta gastronomica è eterogenea e pensata per soddisfare le richieste di ogni palato, includendo opzioni vegetariane e vegane. Ingredienti, precisione tecnica e presentazioni dei piatti stagionali sono sempre curatissimi, il tutto accompagnato da una caratteristica generosità delle porzioni. Il menù è il connubio perfetto tra l'alta cucina e le meraviglie del Lago di Garda. La carta spazia da ricchi piatti di carne ad elaborate pietanze a base di pesce.

"I miei piatti sono il risultato di un'appassionata ricerca di materie prime e tecniche moderne, con l'intento di valorizzare i profumi e sapori che la natura ha loro donato." (Chef Massimo Fezzardi)



Spaghetti freddi al nero di seppia con tartar di calamari e zenzero marinato - Tortelli d'anatra profumati al rosmarino con fegato d'oca - Anguilla alla brace laccata al miele, servita con composta di cipolla rossa e aglio nero - Piccione alle due cotture con salsa al Porto, ciliegie profuma, fegato d'oca e pesto al crescione

Speciale anche alla carta dei vini con 2.800 etichette da tutto il mondo: italiane, inglesi e francesi, con oltre 200 etichette di champagne. "Una carta dei vini importante, frutto della mia continua ricerca del connubio perfetto tra cibo e vino" (Emanuele Signorini)

È consigliata la prenotazione



PALAZZOLO SULL'OGLIO

Via Giacomo Matteotti, 119

030.7301826

45-50€ Prezzo indicativo 2 Portate



www.hostariadolcevita.it

Chiusura annuale: 15 giorni centrali ad Agosto e la prima settimana di Gennaio

Domenica aperto per eventi

Numero di Sale: 2

Personale di sala: 2

Vini: oltre 300 etichette

Sommelier in sala o consulenza: Sì



Locale

HOSTARIA DOLCE VITA

Ristorante

Hostaria Dolce Vita, ristorante gourmet di Palazzolo Sull'Oglio, si trova in un'ala della Filanda, un antico stabilimento adibito alla filatura della seta di fine '800. Qui tra gli alti soffitti e le decorazioni dell'epoca è possibile immergersi in un'atmosfera d'altri tempi.

Cucina del territorio e non solo (di ricerca)

Carta dei Vini: etichette italiane ed estere

Orari cucina: 12-14 / 19:30-22

Chiuso Domenica e Martedì sera

Posti interni: 35-40

Locale caldo ed accogliente dall'atmosfera raffinata ed intima con soli 35 coperti, luogo ideale per coppie, famiglie e colazioni di lavoro. La gestione – nelle mani di Mattia e Greta – data dal 2012. Greta è la regina della sala mentre Mattia è all'opera in cucina. Ottima la selezione di carne alla Brace.

La cucina affonda le radici nella tradizione, partendo da materie prime di qualità sempre stagionali. Gli ingredienti di terra provengono da piccoli produttori locali, così come per quelli di mare, da peschiere selezionate che si approvvigionano nel mediterraneo.

È invece Greta ad occuparsi dei vini: oltre 260 etichette con una ricca selezione di Franciacorta e Champagne oltre ad etichette nazionali che internazionali

È consigliata la prenotazione



MONTICELLI BRUSATI

Via Foina, 42

334.2741885

40€ Prezzo indicativo 2 Portate



www.hostariauvarara.it

Numero di Sale: 2

Veranda e Giardino

Chef de Rang: Si

Personale di sala: 3

Vini: 200 etichette

Sommelier in sala o consulenza



HOSTARIA UVA RARA

Ristorante

All'interno di un antico cascinale del '400 immerso nel verde della Franciacorta, a poca distanza da Brescia e dal Lago d'Iseo, sorge l'Hostaria Uva Rara.

Cucina tradizionale con rivisitazioni

Carta dei Vini: etichette bresciane, italiane e francesi

Orari cucina: 12-14 / 19:30-22

Chiuso Martedì e Mercoledì a pranzo

Posti interni: 50 **Esterni:** 25

Potrete accomodarvi nell'accogliente sala ristorante, nel luminosa portico e, durante la bella stagione, nel delizioso dehor. Atmosfere e personalità diverse per i vostri momenti in solitaria o condivisi. L'elegante sala interna di inalterata bellezza è l'ambiente che rappresenta il cuore dell'Uva Rara con un'atmosfera densa di fascino grazie all'antica volta con muri in pietra e l'ampio camino, sempre acceso nei mesi invernali. Oppure potrete accomodarvi nella più informale sala del vecchio portico che vi accoglie all'entrata dove melograni, piante tropicali e un gelso secolare adornano il dehor.

I prodotti tipici della Franciacorta e il Sebino sono il fulcro della nostra cucina. Prepariamo menù accomunati dal rispetto e il gusto dei piatti tradizionali, rivisitati a modo nostro. Alessandro, chef di seconda generazione, e il suo staff valorizzano con creatività le materie prime di terra e d'acqua dolce, esaltandone i sapori territoriali. Una cantina di oltre 300 etichette, per portare i nostri piatti all'apice del gusto

È consigliata la prenotazione



Locale



PADENGHE SUL GARDA

Via G. Marconi, 93

030.9995813

€ n.d. Prezzo indicativo 2 Portate



www.ilrivale.it

Numero di Sale: Più di 3

Veranda e Giardino

Location: Ottimo-Eccellente

Chef de Rang: Sì

Personale di sala: più di 3

Servizio di sala: Ottimo

Cucina: Ottimo-Eccellente

Vini: 1200 etichette

Sommelier in sala: Claudio Bertolotti

Carta dei vini: Ottimo-Eccellente



Locale

IL RIVALE AL LAGO

Ristorante

Incastonato in un elegante palazzo del Settecento e immerso in un rigoglioso giardino - Il Rivale Al Lago è un ristorante dei fratelli Favalli a Padenghe sul Garda dall'atmosfera raffinata e intima, dove il tempo sembra rallentare. Ristrutturato con gusto e modernità, che offre scorci incantevoli sul lago di Garda. La veranda affacciata sul verde e gli spazi esterni curati invitano a momenti di relax, mentre all'interno gli ambienti si distinguono per equilibrio e charme.

La cucina regionale lombarda è al centro dell'esperienza, con piatti che uniscono sapienza antica e tecniche moderne.

Cucina contemporanea e creativa

Carta dei Vini: ottima

Orari cucina: 12-14:30 | 19:30-22:00

Sempre aperto

Posti Interni: 75 **Esterni:** 55

La filosofia del Rivale al Lago si basa su un'attenta selezione delle materie prime, con ingredienti di altissima qualità che esaltano i sapori dei piatti di lago, mare e terra

La cucina, contemporanea e creativa, propone piatti che uniscono gusto e armonia visiva, valorizzando ingredienti di qualità e sapori del territorio.



Carne alla griglia con differenti tagli di carne - Raviolo ripieno all'amatriciana con salsa al pecorino romanco e chips di guanciale croccante - Risotto allo zafferano con matignon d'ossobuco - Guancia di vitello cotta lentamente su soffice di patate Ratte e chips di radici di loto - Uovo bio in cocotte con tartufo nero

La location, suggestiva e immersa nel verde, è ospitata in un palazzo del 1600, ristrutturato con gusto e modernità, che offre scorci incantevoli sul lago di Garda ed è facilmente raggiungibile sia via terra sia in barca, grazie a un attracco diretto.

La sala cantina, con le bottiglie a vista e le luci soffuse, trasmette un calore autentico che accompagna l'esperienza gastronomica in un contesto accogliente e suggestivo. Cantina che propone una bella selezione di etichette nazionali e internazionali.

È consigliata la prenotazione



BRESCIA

Via Antonio Gramsci, 10

030.6365984

55€ Prezzo indicativo 2 Portate



www.ilrivale.it/rivale-in-città

Chiusura annuale: Luglio e Agosto

Numero di Sale: 3

Location: Eccellente

Chef de Rang: Si

Personale di sala: Più di 3

Vini: 500 etichette

Sommelier di sala: Davide Patruno

Carta dei vini: Ottimo



Locale

IL RIVALE IN CITTA'

Ristorante

Il Rivale in Città, nuova gemma dei fratelli Favalli e Stefano Bignotti, reinterpreta la tradizione gastronomica italiana in una chiave raffinata e gourmet. La cucina lombarda è il punto di partenza, con ricette preparate con maestria e ingredienti di alta qualità che esaltano i sapori autentici dei piatti.

Cucina contemporanea di alto livello

Carta dei Vini: ottima

Orari cucina: 12-14:30 | 19:30-22

Chiuso Lun tutto il giorno e Mar a pranzo

Posti interni: 85

Situato nel suggestivo Palazzo Martinoni Caleppio, risalente al 1700, Il Rivale in Città è un luogo ricco di storia, testimone delle vicende della Patrona di Brescia, Santa Maria Crocifissa Di Rosa, e della nobile famiglia Martinoni Caleppio, che lo ha custodito per secoli. Oggi, il palazzo è affidato alle mani esperte dei fratelli Favalli e di Stefano Bignotti, già noti per il celebre Rivale al Lago. All'interno delle eleganti sale ottocentesche, gli ospiti possono immergersi in un'esperienza gastronomica di alta qualità, dove la tradizione italiana si reinventa in un contesto di autentica raffinatezza.

La proposta culinaria si basa su ingredienti freschi e locali, come pesce di lago e di mare, carni italiane di pregio, pasta e lievitati artigianali, insaccati e formaggi di produttori locali, oltre a tartufo, ortaggi mediterranei e frutta di stagione. Ogni piatto è realizzato con cura e attenzione, offrendo un menù in continua evoluzione che celebra la stagionalità. La cucina propone ricette di sostanza dal carattere italiano contemporaneo, con eccellenti realizzazioni come la sfoglia di patate, scampi, caviale e crema alle nocciole. Troverete menù degustazione sia di carne che di pesce.



Raviolo alla amatriciana con salsa al pecorino e guanciale croccante

Propongono carne pregiata cotta sulla griglia di tagli differenti, stagionata e frollata. Uno dei must della nuova formula è il servizio dei dessert, rigorosamente fatti in casa e proposti dal pasticciere direttamente a tavola, su un goloso carrello in legno.

Buona anche la selezione enoica, con particolare attenzione alla vicina Franciacorta e di facile consultazione su tablet.

È consigliata la prenotazione



PILZONE D'ISEO

Via Caproni, 264

030.6588999

60€ Prezzo indicativo 2 Portate



www.izerestaurant.com

Numero di Sale: 2

Terrazza

Cucina contemporanea che celebra le radici mediterranee dello chef abilmente mescolate con gli ingredienti del territorio bresciano

Chef de Rang: Si

Personale di sala: 3

Vini: 300 etichette

Sommelier in sala o consulente: Si



Locale

IZÈ RESTAURANT

Ristorante

Si trova adiacente allo storico Hotel Araba Fenice. Un ambiente dal design moderno e dai toni caldi che, unitamente a una saletta privata e un terrazzino a filo d'acqua, offrono lo sfondo ideale per momenti da ricordare. Un rifugio esclusivo in cui gli ospiti possono ritrovare il piacere della tavola e la gioia della convivialità, in un'atmosfera unica e memorabile, a bordo lago.

Cucina contemporanea

Spiedo bresciano: Sì, in stagione

Carta dei Vini: Franciacorta, Italia e Francia

Orari cucina: 19:30-22 / 12:30-14:30 (Sab-Dom)

Chiuso Lunedì ed a pranzo da Mar a Ven

Posti interni: 50 **Esterni:** 30

L'attenzione all'accoglienza, tratto distintivo del locale, pone il cliente al centro dell'esperienza gastronomica. Il servizio, premuroso e discreto, desidera accompagnare l'ospite attraverso un'esperienza culinaria a bordo lago emozionante, il cui filo conduttore è un mix di gentilezza calda e riservatezza.

Propone una cucina contemporanea, in cui lo chef Carlo Spina intreccia le sue radici mediterranee con ingredienti del territorio bresciano, esaltandone la ricchezza e la varietà. In ogni piatto si esprime il desiderio di valorizzare il sapore autentico delle materie prime attraverso una lavorazione attenta e rispettosa. Sia nel menù degustazione che nella carta, accanto al pescato di mare, ai limoni e al caciocavallo podolico, trovano ampio spazio ingredienti locali come pesci d'acqua dolce, nervetti e funghi. Ma non solo. Lo chef Spina non fa mistero del suo amore per il mondo vegetale, al quale ha dedicato un intero menù degustazione. La cucina è arricchita da una selezione di vini ricercati con numerose etichette provenienti ovviamente dalla Franciacorta.

È consigliata la prenotazione



CELLATICA

Via Stella, 6

348.8142407

40-50€ Prezzo indicativo 2 Portate



www.lamarenaaicampiani.it

Numero di Sale: 2

Veranda Giardino e Terrazza

Location: Ottimo

Cucina: Ottimo

Servizio: Ottimo

Vino: 400 etichette

Sommelier in sala: Maifredi Nico

Carta dei vini: Ottimo

Ricevimenti ed eventi privati



Locale



Degustazione

L'AMARENA RISTORANTE AI CAMPIANI

Ristorante

Una vista mozzafiato, qualità e raffinatezza nei piatti, servizio ed ospitalità impeccabili, una location, in mezzo al verde, curata nei minimi particolari: L'Amarena, ristorante di classe sito in via Stella 6 a Cellatica, nel cuore dei Campiani, è il luogo ideale per chi vuole vivere un'esperienza intima ed indimenticabile.

Cucina ricercata e raffinata

Spiedo bresciano: italiani e francesi

Carta dei Vini: Franciacorta, Italia e Francia

Orari cucina:

Settembre-Maggio: Gio, Ven, Sab 19-23 / 12-16 (Dom)

Giugno-Luglio-Agosto: Gio, Ven, Sab e Dom 19-24

Chiuso (sempre): Lunedì, Martedì e Mercoledì

Posti interni: 60 **Esterni:** 60

Daniele Molinari e la moglie Halyna Lutsan, da perfetti padroni di casa, sapranno "coccolarvi" attraverso piatti raffinati e mai banali, un servizio d'eccellenza ed una location particolarmente affascinante. L'ambientazione è unica, forte di un panorama indimenticabile che si può ammirare in tutta la sua bellezza dalla moderna sala interna che si distingue per le luci soffuse, i tavoli apparecchiati con raffinatezza e la cantina a vista. D'estate si cena a bordo piscina.

La proposta culinaria, curata dal giovane ma già esperto chef Diego Pasinetti, è innovativa ma legata al territorio. Un'equilibrata fusione tra tradizione e modernità che si riflette in piatti curati in ogni loro aspetto: dalla scelta delle materie prime alla presentazione, passando ovviamente per una lavorazione di alto livello. I piatti proposti sono deliziosi da gustare e perfettamente presentati.



Tortelli di pasta fresca e Lumache

Ad una proposta culinaria di alto livello non poteva non affiancarsi una cantina dei vini all'altezza. L'abile sommelier Domenico Bettenzoli, saprà consigliarvi il bicchiere di accompagnamento più adatto alla vostra cena, potendo scegliere tra un'ampia cantina di vini locali, nazionali e stranieri.

È consigliata la prenotazione
Bresciaatavola CARD: sconto del 5%



NAVE

Via Monteclana, 40

392.3400350

52-90€ Prezzo indicativo 2 Portate



www.artigliere.net

Numero di Sale: 3

Veranda

Location: Ottimo-Eccellente

Chef de Rang: Si

Personale di sala: 3

Servizio di sala: Ottimo-Eccellente

Cucina: Eccellente

Vini: 100 etichette

Sommelier in sala: Muca Flutura

Carta dei vini: Ottimo-Eccellente



Locale



Degustazione

L'ARTIGLIERE

Ristorante

Davide Botta è un ristoratore di lungo corso conosciuto a Brescia per L'Artigliere in quel di Gussago in Franciacorta e poi nel complesso del Santellone a Brescia, che ha sempre fatto della creatività e della qualità della materia prima il segreto del suo successo. Dopo una parentesi decennale nel veronese (dal 2013) da un anno è ritornato a Brescia ed ha "preso casa" a Nave in un locale che, insieme alla sua compagna Flutura, hanno ristrutturato seguendo i propri gusti per creare un ambiente confortevole ed appartato per i loro clienti.

L'Artigliere è situato nell'affascinante Via Monteclana 40 a Nave alle porte di Brescia ed è un vero e proprio gioiello da scoprire. È uno di quei locali che valgono un lungo viaggio per raggiungerli. La caratteristica della sua proposta è l'interpretazione creativa strizzando l'occhio ai piatti della memoria che ricordano emozioni e sensazioni degli anni '70 e '80. Nel complesso una cucina italiana e della tradizione - con un posto speciale per l'amato riso (c'è una carta dei risotti) - e ricercata (gourmet) con una ricca carta, un menù degustazione e qualche fuori menù.

Cucina italiana e gourmet

Orari cucina: 12-14 / 19:30-22

Chiuso Lunedì e Martedì

Posti interni: 50 **Esterni:** 26

"Amo definire la mia una cucina in moderna evoluzione, un mio piccolo contributo al rinnovamento. Bontà, bellezza, modernità e leggerezza sono gli obiettivi che perseguo, mettendo in campo competenza e creatività. Sono un cuoco senza pregiudizi, con un pizzico di anarchia che riconosce la legge dell'equilibrio imposto dalla natura... io sono Davide Botta Chef"



Risotto appena affumicato con crudo di gambero rosso limone candito e uova d'aringa - Risotto con fondente di cipolla rossa e coscette di quaglia arrosto - Il "Piatto del re" polenta, porcini trifolati, uovo all'occhio di bue e tartufo nero

È consigliata la prenotazione



BRESCIA

Via Giovan Battista Melzi, 29

030.2010822

35-40€ Prezzo medio 2 Portate



www.labottegadivittorio.com

Chiusura annuale: dal 20 Luglio al 25 Agosto

Numero di Sale: 1

Location: Ottimo

Chef de Rang: Sì

Personale di sala: 2

Servizio di sala: Ottimo

Vini: 450 etichette

Sommelier in sala: Daniele Tebaldini

Carta dei vini: Ottimo-Eccellente



Ristorante



Degustazione

LA BOTTEGA DI VITTORIO

Ristorante in salumeria

Dal 2004

Locale con pochi tavoli, dallo stile semplice e moderno, quasi un piccolo emporio anni Cinquanta dominato da un gran banco di salumi e formaggi e circondato da scaffali ricchi di vini e di specialità. La sala si sviluppa attorno al vecchio banco della bottega di famiglia che regna circondato dalle luccicanti affettatrici e bilance Berkel.

Cucina ricette di carne e di pesce con grande attenzione alla materia prima e alla stagione

Carta dei Vini: italiani ed esteri

Orari cucina: 12-14 / 19;30-22

Chiuso Lunedì, Sabato a pranzo e Domenica sera

Posti Interni: 35

I fratelli Ruggero e Claudio Mombelli nel 2004 aprono La Bottega di Vittorio a San Bartolomeo, Brescia, dopo l'esperienza come ristoratori della Trattoria "La Campanella" a Concesio dal 1998. Il locale nasce dall'idea di ridare vita all'originaria bottega fondata dai genitori Vittorio Mombelli ed Emilia Piscini nel 1954 che fu punto di riferimento per la spesa del quartiere per quarant'anni. In questo luogo Ruggero inizia come salumiere e successivamente con il fratello Claudio si matura il progetto di creare un ristorante dove i salumi e i formaggi rimangono i protagonisti accanto ai piatti della tradizione del territorio.

Cucina "di stagione e di mercato" che si rinnova ogni giorno, con materie prime selezionate con passione e lavorate con grande cura e semplicità dal cuoco Alessio Procida. Ricette di carne e di pesce dai sapori chiari e decisi e golose proposte di gelati e dolci



Selezione di salumi - Risotto radicchio rosso Amarone e balsamico - Gnocchi porro lemon-grass e zafferano - Faraona Marsala prugna e noci e Millefoglie con le creme

La cantina è curata con grande attenzione dal sommelier Daniele Tebaldini, che propone una selezione di circa 450 etichette che si arricchisce continuamente con nuove scoperte offrendo sempre nuovi spunti per gli appassionati

È consigliata la prenotazione



PALAZZOLO SULL'OGLIO

Via S. Pancrazio, 41

030.7402136

40-45€ Prezzo indicativo 2 Portate



www.ilristorantelacorte.com

Numero di Sale: 3

Sommelier in sala: Aldo Chiari

Vini: 850 etichette in carta - ma in realtà oltre le 1500 - partendo dall'anno 1954



LA CORTE

Ristorante

Dal 1993

Storico ristorante elegante e raffinato a Palazzolo sull'Oglio nel quale gustare la cucina tipica italiana.

Ambiente raffinato ed elegante offre una capienza di 60 posti, e ogni piatto è una creazione si distingue per la sua unicità..

Cucina creativa tradizionale

Carta dei Vini: Franciacorta, Nazionali ed Esteri (tutto il mondo)

Orari cucina: 12:10-14 | 19:30-21:20 (22 Ven-Sab)

Chiuso Lunedì, Domenica a cena e Sabato a pranzo

Posti interni: 36 **Esterni:** 0

Locale gestito con passione e competenza da Aldo Chiari e dalla moglie Cinzia - sommelier AIS - ed è improntato su una cucina che sappia unire il territorio franciacortino a creatività, estro che sia di soddisfazione della propria clientela.

Si possono assaggiare piatti e specialità di carne, di selvaggina, di pesce di lago e pesce di mare, piatti a base di tartufi e funghi. Il menù alla carta propone una cucina creativa ed elaborata che privilegia pesce e verdure, ma anche primi piatti dal gusto deciso e memorabile. Preparano anche piatti specifici senza glutine e per celiaci, senza per questo abbandonare la tipicità e la qualità delle proprie creazioni culinarie.

Anche i vini sono di altissima qualità nazionali o esteri e tanta Franciacorta. 850 etichette e oltre 3.000 bottiglie con proposte anche al bicchiere vini della Franciacorta

È consigliata la prenotazione



Locale



Degustazione



CAZZAGO SAN MARTINO

LOC. BORNATO

Via Basso Castello

351.6320228

50-55€ Prezzo indicativo 2 Portate



www.ristorantedamabianca.it

Chiusura annuale: dal 7 gennaio al 13 febbraio

Numero di Sale: Più di 3

Giardino

Location: Ottimo

Personale di sala: 3

Servizio di sala: Ottimo

Cucina: Ottimo

Vini: più di 50 etichette

Sommelier in sala: Valentina Tognoli e Giorgio Tonoli

Carta dei vini: vini: Buono-Ottimo

Ricevimenti ed eventi



LA DAMA BIANCA

Ristorante

Locale nelle verdi colline della Franciacorta, all'interno di una cascina del 1800 sapientemente ristrutturata, ex-scuderia del Castello di Bornato, affacciata sui vigneti.

Cucina tradizionale bresciana

Carta dei Vini: focus sulla Franciacorta, selezione delle principali zone del resto d'Italia e una piccola selezione di Francia

Orari cucina: 12-14 / 19:30-21

Chiuso Lunedì, martedì e Mercoledì

Posti Interni: 60 **Esterni:** 60

Oltre ad una location speciale e una cucina tradizionale, troverete una famiglia che si prende cura di ogni dettaglio. La cucina è legata alle radici del territorio, ma allo stesso tempo è ricca di ricerca e attenzione, per offrirvi un'esperienza gastronomica unica e indimenticabile.



Risotti - Coniglio arrosto Bra-sato e Torta di rose

Nel complesso li contraddistinguono un'accurata selezione della materia prima, la cucina espressa e un'ottima accoglienza in atmosfera di casa

"Ai nostri ospiti vogliamo trasmettere la passione e l'amore per quei sapori che fanno parte dell'identità e della storia della nostra terra lombarda. Siamo pronti a farvi vivere un'esperienza singolare attraverso la nostra cucina, l'ambiente suggestivo della nostra struttura e l'atmosfera di familiarità offerta dal nostro giovane, e vivace, team"

È gradita la prenotazione

Bresciaatavola CARD: sconto del 5%
(escluso le festività e gli eventi)



Locale



Degustazione



SAN FELICE DEL BENACO

Piazza Municipio, 10

0365.557023

80-100€ Prezzo indicativo 2 Portate



Chef de Rang: Si

Personale di sala: 3

Vino: etichette di vini artigianali e naturali.

Grande proposta di vini francesi importanti e Champagne

Sommelier in sala: Mario Bandera



Locale

LA DISPENSA

Ristorante

Ristorante di eccellenze artigianali, a metà tra un bistro parigino e un osteria italiana, nel cuore del piccolo borgo di San Felice del Benaco, Lago di Garda. Nelle sale interne l'occhio è catturato dalle numerose vetrinette che custodiscono tagli di carne sottoposti al trattamento dry-aged (stagionatura a secco) e da un'esposizione infinita di vini. Sono indizi di quello che troverete e proverete da da Bontempi a San Felice del Benaco: solo il meglio.

Carta dei Vini: 2.500 etichette

Orari cucina: 12-14.30 / 19-21.30

Chiuso Lunedì

Posti interni: 40 **Esterni:** 35

Aspetti che li contraddistinguono: produzioni di piccoli artigiani locali, stagionalità degli ingredienti, carni grass-fed frollate con il dry-ager, plateaux di pesce crudo proveniente dai migliori mari della nostra penisola. In cucina, cotture espresse grazie al forno Jospier che cuoce su braci di olivo del Garda.

Secondo il giornalista Marco Gatti Michele Bontempi - il fondatore e patron della Dispensa - è "geniale e istrionico", nientemeno che "lo Steve Jobs del gusto italiano". La cucina del suo ristorante "conquista esaltando materie prime di eccellenza". Buona parte dei piatti di carne, pesce e verdure sono cucinati con il Jospier - forno spagnolo brevettato che funziona solo a braci con legna di ulivo del Garda e non trattata. Degni di nota anche i loro formaggi ed è d'obbligo chiudere con un loro dessert, tutti buonissimi!

I vini, per i quali il ristoratore bresciano ha "investito cifre da capogiro", sono da favola e "non hanno uguali in Italia". Talebano del vino naturale ha realizzato una carta dei vini unica in Italia che racconta il rispetto per la natura tramite 2.500 etichette

È consigliata la prenotazione

**BRIONE**

Via Aquilini, 5

030.8940937**50-60€** Prezzo menù 7 e 10 Portatewww.trattorialamadia.it**LA MADIA****Ristorante**

In un ambiente rustico-elegante con vista sulle colline propone una cucina molto personale e di sperimentazione con utilizzo di prodotti locali ed ingredienti stagionali, erbe spontanee della zona. Lo Chef Michele Valotti è un antisignano del concetto di sostenibilità a 360 gradi e precursore di studi approfonditi sulle tecniche di fermentazione in cucina.

Cucina del territorio**Orari cucina:** 19:30-23 / 12:30-15**Chiuso** Lunedì e Martedì**Aperti** Da Mer a Ven solo a cena
Sab e Dom pranzo e cena**Posti interni:** 55 **Esterni:** 15

Processo antichissimo con il quale si ottiene un cibo vivo che favorisce un apporto nutritivo superiore al prodotto fresco è la massima espressione di prodotto vivo e autentico. L'apporto di batteri arricchisce il nostro microbioma, i cibi ne risultano predigeriti e più facilmente assimilabili. Le loro verdure fermentate hanno valori nutrizionali eccezionali, con più elementi nutritivi del prodotto fresco, ricche di batteri, vitamine e minerali biodisponibili.

Al ristorante propongono esclusivamente percorsi degustazione per evitare sprechi, eliminando preparazioni ed eccedenze, e contenere i prezzi. Vi troverete tradizioni ancestrali, non scontate e sempre diverse, tecniche non usuali e sfumature personali. L'equilibrio che cerchiamo comprende tutti i 5 gusti: dolce, amaro, salato, acido e umami. Desiderano ricercare profondità con le acidità e lunghezza con le note amare. Ampio l'utilizzo di verdure - provenienti da piccoli produttori e lavorate spesso con proteine vegetali - vuole andare verso una sostenibilità reale e non di facciata, limitando le proteine animali.

È consigliata la prenotazione

Locale



SIRMIONE

Via Dante, 16 (centro storico)

030.9906292

95€ Prezzo indicativo 2 Portate



www.lasperanzina.it

Chiusura annuale: variabile

Numero di Sale: 3

Terrazza panoramica

Location: Ottimo-Eccellente

Chef de Rang: Si

Personale di sala: più di 3

Servizio di sala: Ottimo-Eccellente

Vini: 1.300 etichette

Sommelier in sala: Eleonora Scalvini

Carta dei vini: Buono-Ottimo

Piccoli ricevimenti



Locale

LA SPERANZINA

Ristorante

Nel cuore di Sirmione in un piccolo complesso Relais&Restaurant di recente realizzazione si trova un ristorante "fine dining". Il Ristorante, che ha visto confermata anche nel 2025 la "stella" dalla prestigiosa Guida Michelin, rappresenta una meta obbligata per chiunque voglia gustare piatti raffinati.

Cucina "fine dining"

Carta dei Vini: prevalentemente Francia e Italia

Orari cucina: 12-14:30 / 19:30-22:30

Chiuso Lunedì (10.03-31.10) e Lun-Mar-Mer (01.11-28.02)

Posti interni: 35-40 **Esterni:** 35

Potrete accomodarvi nella bella stagione nel giardino circondato dalla macchia mediterranea e affacciato sul lago o - in tutte le stagioni - all'interno in una delle romaniche sale - tutte con vista lago. Interessante per coloro che intendono fermarsi a Sirmione più a lungo la possibilità di soggiornare nelle lussuose camere o in suite con terrazza a lago per apprezzare appieno l'esperienza de La Speranzina Restaurant & Relais.

Li contraddistinguono: l'ambiente di charme, il servizio impeccabile e una cucina di altissimo livello, ricercata e mai banale, che valorizza al meglio le materie prime del territorio.

Il Ristorante offre una cucina di altissimo livello, ricercata e mai banale, valorizzando al meglio le materie prime del territorio.



Gambero Rosso di Mazara, Cannolicchi, Pomodoro, Yuzu, Nero di Seppia - Storione Bianco Rafano, Ponzu affumicato, Menta, Caviale di Salmerino aggiunta di Caviale Beluga "Amur" Voyage - Morone del Mar Ligure Peperone, Cetriolo, Parmigiano, Limone e Soppresata Gentile Rossa Piccante

Importante la cantina dei vini - gestita da Carlo El Allaoui - per la quantità di etichette italiane e estere proposte nella quale spiccano gli Champagne anche di grande formato

È consigliata la prenotazione



GARGNANO

Via XXIV Maggio, 5

0365.71251

130-140€ Prezzo menù degustazione



www.ristorantelatortuga.it

Vini: 450 etichette italiane e 150 straniere



Locale

LA TORTUGA

Ristorante

In pieno centro a Gargnano, davanti alla piazzetta del porticciolo, si trova questo piccolo e delizioso ristorante giunto alla 4a generazione e gestito al femminile. Gli ambienti, arredati con gusto ed eleganza, sono caldi ed accoglienti.

Cucina tradizionale, del territorio e contemporanea

Carta dei Vini: etichette italiane ed estere

Orari cucina: 19-21

Chiuso Lunedì e Martedì

Aperti Da Mer a Ven solo a cena

Sab e Dom pranzo e cena

Posti interni: 18

Nel 1980 la prestigiosa guida "Michelin" ha riconosciuto alla dedizione e al talento della famiglia Filippini una stella, che continua da allora a brillare e ispirare la passione che Maria, Danilo e Orietta. La proposta gastronomica, principalmente marinara e lacustre, punta su cotture semplici per esaltare i sapori della materia prima sempre eccellente.

Hanno posto grande cura ed attenzione nella selezione dei vini in grado di accompagnare ed esaltare i sapori e le qualità delle pietanze proposte. Bianchi rossi e rosati del Garda, nazionali ed esteri. E per i palati più esigenti una serie di riserve speciali, vere e proprie eccellenze della produzione nazionale e internazionale riconosciute nel mondo.

È consigliata la prenotazione



GARDONE RIVIERA

Corso Zanardelli, 196

0365.20019

Da 140€ Prezzo indicativo 2 Portate



www.ristorantelido84.com

Chiusura annuale: dalla seconda settimana di gennaio fino a metà febbraio, da metà novembre fino alla prima settimana di dicembre circa e una settimana variabile a giugno

Numero di Sale: 2

Giardino

Location: Eccellente

Chef de Rang: Si

Personale di sala: più di 3

Servizio di sala: Ottimo-Eccellente

Cucina: Eccellente

Carta dei vini: 500/600 etichette

Sommelier in sala: Samuele Origano e Nicholas Berardi

Carta dei vini: Ottimo-Eccellente



Locale

LIDO 84

Ristorante

In angolo di paradiso, sulla sponda bresciana del Lago di Garda che profuma di limoni, l'16° miglior ristorante al mondo secondo la classifica dei The World's 50 Best Restaurants, 1 stella Michelin dal 2015.

Una cucina meravigliosamente spiazzante, di idee e di cultura gastronomica, di riferimenti complessi e di ricontestualizzazioni libere, di cuochi giovani che escono in sala a presentare i piatti, di una gestione familiare dei fratelli Camanini senza storia.

Cucina d'autore

Carta dei Vini: etichette internazionali, soprattutto italia e Francia

Orari cucina: 12:30-14:30 / 19:30-22:30

Chiuso Martedì-Mercoledì

Posti interni: 30-35 **Esterni:** 30-35

Ogni piatto è ricerca, rivisitazione, goloso senza paura di essere pieno, rotondo e generoso. Lascia l'impressione di trovarsi al tavolo per il pranzo della domenica festosa, complice l'atmosfera rilassata ed informale.



Cacio e Pepe in Vescica di Maiale - Spaghetto al burro e lievito di birra - Torta di Rose, Zabaione al Vov, Limoni del Garda - Riso all'Aglio Nero Fermentato e Frutti Rossi - Melanzana cotta a 400 gradi alla Parmigiana

Talento, idee e applicazione mostruosa. Con quel tocco non tipicamente italiano e mai banale, che piace tanto ai gourmet che viaggiano.

Prenotazione obbligatoria



MONTICHIARI FRAZ. VIGHIZZOLO

Via San Giovanni, 1

030.962304

60€ Prezzo indicativo 2 Portate



www.ristorantemaragoncello.it

Numero di Sale: 1

Veranda

Location: Buono-Ottimo

Chef de Rang: Sì

Personale di sala: 3

Servizio di sala: Buono-Ottimo

Cucina: Buono-Ottimo

Carta dei vini: 180 etichette

Sommelier in sala: Luigi d'Angelo

Carta dei vini: Buono



Spaghetti A.O.P. crema di parmigiano reggiano, zenzero, gamberi rossi e Rigatoni cacio, pepe, ricci di mare



Locale



Degustazione

MARAGONCELLO

Ristorante

Il Maragoncello è un ristorante baluardo della cucina mediterranea in terra bresciana. Mario e Vania, che vantano un'esperienza pluriennale nella ristorazione, hanno realizzato un locale a propria immagine e somiglianza valorizzando l'ambiente mantenendo il calore e il fascino di sempre.

Cucina mediterranea, contemporanea, contaminata

Orari cucina: 12-14 / 19-21:30

Chiuso Domenica sera e Lunedì

Posti interni: 35-40 **Esterni:** 24

In sogno si è realizzato una decina d'anni fa a Vighizzolo una frazione del comune di Montichiari. Il Maragoncello è stato realizzato con garbo e discrezione e valorizzando l'ambiente. Pochi tavoli ben disposti, un'impronta moderna tendente al minimalista con accostamenti cromatici e luci soffuse che lo rendono caldo e accogliente.

Le radici salde al passato ed un'infanzia felice attorno ad una tavola, hanno elaborato in Mario un concetto di cucina concreta che nasce dalla tradizione mediterranea radicata e dal rispetto delle antiche ricette.

La ricerca di piccoli e grandi produttori e la loro collaborazione consente a Mario di utilizzare costantemente alimenti di eccellenza. Nei fondamentali il rispetto verso la stagionalità. Con questi presupposti la sua cucina si fonda nel rispetto per le materie prime che, attraverso una creatività istintiva, danno vita a piatti unici.

Oltre alla cucina di alta qualità degno di nota l'ambiente curato in ogni dettaglio - peraltro appena rinnovato in chiave moderna - nel quale l'elegante informalità permette al cliente di sentirsi a casa.

Il mio concetto di cucina è fortemente legato al rispetto per le materie prime che danno origine ad uno stile personale nella creazione dei piatti, grazie a una cucina fortemente istintiva. L'impegno nella ricerca di piccoli e grandi produttori, mi consente di utilizzare alimenti di eccellenza riuscendo a reperire il meglio che offre il mercato (Mario Leriche)

È consigliata la prenotazione



DESENZANO DEL GARDA

Via Porto Vecchio, 28

030.9143339

55€ Prezzo indicativo 2 Portate



www.mosristorante.it

Chiusura annuale: 2a settimana di Marzo

Numero di Sale: 1

Veranda e Giardino

Chef de Rang: Sì

Personale di sala: 2

Sommelier: Simone Sirgiovanni



Locale



Degustazione

MOS

Ristorante

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

Mos è un luogo libero da sovrastrutture e dove un approccio culinario spontaneo ne identifica la filosofia gastronomica.

Cucina Italiana - territorio - fine dining

Carta dei Vini: 300 etichette Italia, Francia e Germania

Orari cucina: 12-14 / 20-22

Chiuso Mar - A pranzo Lun e Mer

Posti interni: 24 **Esterni:** 30

Zanini non è semplicemente un cuoco; è un raffinato artigiano del gusto la cui formazione è un itinerario d'eccellenza. Dopo aver assorbito segreti e tecniche nelle cucine stellate del Vecchio Continente, toccando l'apice con un'esperienza nell'atelier culinario del mitico Alain Ducasse, ha compiuto la scelta più coraggiosa e poetica: fermarsi. Ha deciso di donare alla sua terra, il luminoso bacino del Garda, una sua personale e colta interpretazione della cucina, in un locale che è un ritratto della sua essenza: elegante, raffinato, senza clamori ma di sostanza profonda.

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.

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, tra i sapori e gli odori dimenticati. La cantina include una selezione di più di 150 piccoli produttori che spazia principalmente tra l'Italia e la Francia

È consigliata la prenotazione



POZZOLENGO

Località Moscatello, 5

030.918521

50€ Prezzo indicativo 2 Portate



www.agriturismomoscatello.it

Numero di Sale: 1

Veranda e Giardino

Location: Eccellente

Personale di sala: 3

Servizio di sala: Ottimo-Eccellente

Cucina: Ottimo-Eccellente

Vini: 200/300 etichette

Sommelier in sala: Alexis Del Bello



Locale



Degustazione

MOSCATELLO & MULINER DESIGN AGRI RELAIS

Ristorante e Relais

A Pozzolengo, nella bella campagna del basso Garda tra Brescia, Verona e Mantova a pochi minuti dal Lago, si trova un luogo che riesce a coniugare eleganza, ospitalità e una cucina capace di emozionare: il Design Agri Relais Moscatello e Muliner.

Cucina territoriale, rivisitata, creativa

Carta dei Vini: etichette italiane ed estere

Orari cucina: 19:30-21:30 / 12:30-14 (Sab-Dom)

Chiuso Martedì

Posti Interni: 35 **Posti esterni:** 35

In un elegantissimo salotto privato affacciato con ampie vetrate sul verde delle colline tra piante, tappeti, tavoli in vetro e comode poltroncine in un contesto bucolico si inserisce questo ristorante i cui piatti si legano al territorio con grande gusto. Un locale raffinato - ma mai eccessivo - che colpisce fin da subito per il suo stile curato in ogni dettaglio. L'arredamento è un omaggio al design contemporaneo, con pezzi unici e materiali scelti con gusto, creando ambienti accoglienti, luminosi e di grande personalità.

La cucina è capitanata dallo chef Lorenzo Bernardini - con una storia di riconoscimenti stellati - e nei menù la mano del giovane team di cucina. Cucina che evolve di stagione in stagione nel rispetto della reperibilità della materia prima, ma anche nel rispetto della tradizione, pur lavorando con originalità e canoni moderni.

Interessante la Carta dei Vini anch'essa in continua evoluzione.

“Sposiamo i valori del territorio che per morfologia e generosità offre prodotti di prim'ordine, prodotti che spesso restano nascosti come gemme al grande pubblico, di produzione propria o provenienti da Aziende Agricole a noi legate professionalmente.”

È consigliata la prenotazione



PALAZZOLO SULL'OGLIO

Via Guglielmo Marconi, 104

030.7401899

30€ Prezzo indicativo 2 Portate



www.osteriadellavilletta.it

Numero di Sale: 3

Veranda e Giardino

Chef de Rang: Si

Personale di sala: 3

Vini: 150 etichette

Sommelier in sala: Maurizio Rossi



Locale

OSTERIA DELLA VILLETTA

Trattoria

Storica osteria in Villa liberty del '900 - Maurizio e Grazia sono la 4a generazione - dall'atmosfera retrò e arredi liberty - a pochissimi chilometri dalla Franciacorta dove regnano accoglienza, convivialità e socialità. Qui troverete i sapori semplici di una volta. Una storia che continua da 100 anni.

Cucina tradizionale

Carta dei Vini: Italia e Francia

Orari cucina: 19:30-21:30 / 12:15-14 (V-S-D)

Chiuso Dom e Lun e le sere di Mar-Mer-Gio

Posti interni: 50 **Esterni:** 25

"Da quattro generazioni la mia famiglia si dedica a questo appassionante lavoro che io e mia moglie abbiamo voluto continuare. L'Osteria rappresenta le mie origini, una concreta testimonianza di storia, di cultura, di tradizioni da dover conservare. Tutto ciò si traduce nei valori dell'accoglienza, della convivialità, della socialità."

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. Particolarità: il loro gelato "Love difference".



Pesce di lago - I bolliti - La trippa - Le polpette di manzo

Proposta dei vini di piccoli e grandi produttori (50 etichette) della Franciacorta ed italiani (in carta anche Baroli e Barbareschi). Propongono inoltre per ogni regione italiana una selezione dei vini più rappresentativi

È consigliata la prenotazione



SALÒ

Via Gasparo da Salò, 33

0365.244089

45-50€ Prezzo indicativo 2 Portate



www.rosesalo.it

Chiusura annuale: 1 settimana a Novembre e 1 a Gennaio

Numero di Sale: 3

Veranda e Giardino

Location: Buono-Ottimo

Chef de Rang: Sì

Personale di sala: 1

Servizio di sala: Buono

Cucina: Ottimo

Vini: 200 etichette

Sommelier in sala: Ottavia Felter

Carta dei vini: Buono



Spaghetto crema al basilico e limone - Anguilla laccata - Animelle - Costate - Pasta fatta in casa



Locale



Degustazione

OSTERIA FELTER ALLE ROSE

Ristorante

Il ristorante si trova nel borgo di Salò, all'interno di una storica locanda del 1700. La nuova ristrutturazione ha saputo conservare il calore dello spazio storico aggiungendo modernità ed eleganza agli ambienti che sapranno regalarvi un'esperienza unica.

Cucina tradizionale

Carta dei Vini: etichette Italia e soprattutto Francia

Orari cucina: 12:30-13:30 / 19:30-21:30

Chiuso Domenica sera e Lunedì a pranzo

Posti interni: 50 **Esterni:** 40

Sono partiti dalla storia profonda del territorio per ricavare dei veri e propri momenti di gusto, esaltando la matericità e la stagionalità degli ingredienti. Utilizzano materie prime locali ricercate con attenzione, tecnica ed esperienza. La cucina è loro è una tradizione che parte da basi solide, alle quali si aggiunge la tecnica, che rende migliore ogni preparazione, anche la più semplice.

“La cucina è per noi una tradizione che parte da basi solide, alle quali aggiungiamo la nostra mano e nuove idee. Partiamo dalla storia profonda del territorio per ricavare dei veri e propri ricordi legati al gusto, esaltando la stagionalità degli ingredienti e unendola all'accoglienza calorosa di una famiglia.”

Questa è la visione contemporanea di Matteo e Ottavia Felter che si unisce al calore tipico di un'autentica osteria. Qui il carrello dei dolci è un gesto antico che rivive ogni giorno. Lo Chef Matteo Felter esce in sala e presenta a ogni ospite una golosa selezione di dolci, torte, formaggi e lievitati tipici del territorio, capaci di rievocare ricordi ed emozioni.

La famiglia Felter ha sempre avuto a che fare con cibo, il mangiar bene e l'ospitalità scorre nel sangue. Il padre di Matteo e Ottavia, Mario Felter, rilevò la salumeria e norcineria "F.lli Felter" dal padre e dallo zio, in via Garibaldi a Salò, e continuò la tradizione norcina seguendo le ricette segretamente custodite e tramandate da generazioni, finché un giorno intraprese la via della ristorazione, dando spazio alla sua più grande passione: il vino. Nel 1984 aprì la "Cantina Santa Giustina", in un vicolo del centro storico di Salò, divenendo un grande promotore del territorio.

È consigliata la prenotazione



BRESCIA - BORGO TRENTO

Via Trento, 52

030.380947

50€ Prezzo indicativo 2 Portate



www.porteri.it

Chiusura annuale: primi 10 gg a Gennaio e le 2 settimane centrali di agosto

Numero di Sale: 3

Location: Buono-Ottimo

Chef de Rang: No

Personale di sala: più di 3

Servizio di sala: Buono

Cucina: Buono

Vini: 300 etichette

Sommelier in sala: Francesca Porteri

Carta dei Vini: Buono



Locale

PORTERI

Antica salumeria e Trattoria Dal 1995

La trattoria si trova in Borgo Trento, un borgo antico esistente già prima dell'espansione della città di Brescia e poi inglobato dalla stessa. Dal 1875 è un punto di riferimento a Brescia per la salumeria e la cucina tradizionale, una sofisticata interpretazione della tradizionale cucina Bresciana. Caratterizzata da archi in pietra e antichi ricordi - si è sviluppata nel tempo anche nelle dimensioni aprendo con due sale e 54 posti per poi raddoppiare insieme alle sale disposte su 3 livelli.

Cucina tradizionale con piatti classici e rivisitati

Carta dei Vini: etichette solo italiane

Orari cucina: 12-14 / 20-22

Chiuso Domenica sera e Lunedì

Posti Interni: 100

Qui ogni piatto racconta una storia che affonda le sue radici nella memoria. Le paste fresche sono lavorate a mano seguendo ricette di famiglia che si tramandano da generazioni. I salumi provengono direttamente dalla storica Salumeria Porteri, garantendo una qualità che si può assaporare ad ogni boccone. Il loro menù non è solo una lista di portate; è un percorso sensoriale.



Malfatti al bagoss - Casoncelli - Risotti - Manzo all'olio - Quaglia disossata ripiena - Guancia di vitello brasata - Salumi - Formaggi - Torta di rose - Cestino di croccante

Francesca Porteri - punto di riferimento della trattoria - incarna l'essenza dell'accoglienza e dell'ospitalità e guida la sala con passione e dedizione. Il suo impegno si riflette nell'atmosfera conviviale e raffinata della Trattoria Porteri.

Marco Porteri è lo chef di famiglia cresciuto tra le ricette e i sapori autentici tramandati dalla nonna e dalla madre, come i celebri Casonsei e i Malfatti al Bagoss. Dopo aver acquisito solide competenze culinarie, ha rinnovato il menù della trattoria, combinando rispetto per la tradizione con abbinamenti moderni e tecniche innovative. Nei suoi piatti trovate tradizione e contemporaneità in un menù prevalentemente di carne ma con qualche piatto di pesce di lago e vegetariano. Irrrinunciabili i taglieri di salumi e i formaggi.

È consigliata la prenotazione



SALÒ

Via Pietro da Salò, 23

0365.520421

65€ Prezzo indicativo 2 Portate



www.qbduepuntozero.it

Chiusura annuale: dal 3 Novembre al 22 e dal 26 Gennaio al 9 Febbraio

Numero di Sale: 2

Terrazza

Location: Ottimo-Eccellente

Personale di sala: 1

Servizio di sala: Ottimo

Vini: 350 etichette

Sommelier in sala: Andrea Lanzi

Carta dei vini: Buono



Locale

QB DUEPUNTOZERO

Ristorante

Uno spazio raffinato - e "minimal quanto basta" - nutrito di una bellezza semplice e chiara, caratterizzata da arredi di design e da una mise en place pulita ed elegante, con dettagli dai colori del lago. Affacciato sul porticciolo di Salò, QB Duepuntozero accoglie gli ospiti in un'ambiente fresco e rilassante. L'ampio e luminoso dehors regala un'atmosfera unica, che si riflette nelle due luminose e moderne sale interne. Un ristorante fine dining in un'oasi di relax dalla vista indimenticabile, dalla cucina sincera, genuina ed equilibrata in sostenibile equilibrio tra lago, terra e mare.

Cucina Gourmet

Orari cucina: 12:15 -13:45 / 19:15-21:45

Chiuso Domenica sera e lunedì tutto il giorno

Posti Interni: 50 **Posti esterni:** 60

"Quanto Basta" è ciò che occorre per un proporre un 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.



Spaghetti monograno Felicetti, burro alle acciughe del Cantabrico, lime e caviale Royal Food - Piccione, crema di topinambur e barbabietola e aceto ai lamponi

Alberto, originario di Gargnano, racconta il Lago di Garda con una proposta equilibrata ed essenziale. Territorio, qualità, stagionalità e freschezza per un menù innovativo, ma con quella punta di tradizione che non guasta mai.

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

È consigliata la prenotazione



ERBUSCO

Via Camillo Benso Conte di Cavour, 7

030.5543935

60€ Prezzo indicativo 2 Portate



www.quintale.net

Chiusura annuale: 1 settimana a Luglio e 1 a Gennaio

Numero di Sale: Più di 3

Giardino

Location: Eccellente

Chef de Rang: Sì

Personale di sala: 3

Servizio di sala: Ottimo

Cucina: Eccellente

Vini: 150 etichette

Sommelier in sala: Chiara Danieli

Carta dei vini: Ottimo

Spazi per eventi



QUINTALE

Ristorante

Nel cuore di Erbusco, tra i vigneti e le colline della Franciacorta, Il Quintale si distingue come una delle tavole più raffinate e autentiche del territorio.

Cucina carne, vegetale e moderna

Carta dei Vini: etichette italiane ed estere

Orari cucina: 12:30-14 / 19:30-22

Chiusura settimanale: Lunedì e Martedì tutto il giorno e mercoledì e giovedì a pranzo

Posti Interni: 50 **Esterni:** 20

Elegante ma caldo, con pavimenti in cotto e luci studiate; il fuoco e la grande griglia a vista creano un'atmosfera intima e vibrante. Lo chef Davide Modesti ha saputo trasformare un ristorante nato attorno alla carne in un laboratorio di eleganza e fuoco. La sua cucina, costruita sulla valorizzazione integrale dell'animale e sulla forza espressiva della brace, unisce memoria e tecnica, con piatti che profumano di territorio e rivelano un gusto contemporaneo.

Cucina del fuoco, raffinata e territoriale con la brace che è protagonista anche dell'ampia proposta vegetariana, rendendo appetitosi e particolarmente gustosi questi piatti. L'equilibrio tra semplicità e tecnica, l'uso poetico del fuoco e la sensibilità dello chef verso sostenibilità e verdure dell'orto.



Risotto, cipolla caramellata, zafferano e liquirizia - Uovo morbido, spuma di patate e cipolla caramellata e Porro, fondente e nocciole

Buona carta dei vini, con focus su etichette Moretti e bollicine locali.

Staff giovane, coordinato, impeccabile in sala e in cucina; servizio puntuale e sorridente.

Un ristorante giovane e già maturo, che unisce radici, eleganza e un'anima autenticamente franciacortina.

È consigliata la prenotazione



Locale



Degustazione

**ISEO**

Via Mirolte, 53

392.9206145**62-72€** Prezzi Menù degustazionewww.radiciristoranteiseo.com

Locale



Degustazione

RADICÌ**Ristorante**

Il locale ubicato nel centro di Iseo è un autentico laboratorio del gusto dall'atmosfera magica. Si sviluppa in più ambienti fruibili in base al periodo dell'anno.

Cucina creativa**Carta dei Vini:** etichette Italia e Francia**Orari cucina:** 19:30-23 / 12:30-14:30**Chiuso** Mer e a pranzo Lun-Mar-Gio-Ven**Posti interni:** 25 **Esterni:** 30

Durante la bella stagione con un giardino circondato da mura antiche in pietra dà il benvenuto nella sua atmosfera magica. La veranda circondata dai colori e le fragranze delle erbe aromatiche è la cornice perfetta per un pranzo al fresco o una cena sotto le stelle. La Sala d'inverno, dall'atmosfera accogliente e curata con un arredamento dall'eleganza essenziale, cattura alla perfezione il calore e la magia della stagione fredda. Ampie vetrate offrono alla sala un visuale diretta sulla cucina e la cantina dei vini.

Proposta gastronomica scegliendo tra menù degustazione che si articolano in percorsi basati su filosofie diverse, per scoprire i sapori del territorio. La selezione dei prodotti, sempre attenta all'origine e alla stagionalità, è alla base della creazione di piatti. Il menù è in continua evoluzione.

Attenta la selezione di vini italiani e internazionali frutto di una costante ricerca, dalle etichette più blasonate a veri e propri tesori nascosti per i palati più raffinati.



Il menu di lago è uno dei loro best seller

È consigliata la prenotazione



PONTE DI LEGNO

Piazzale Europa, 18

0364.91036

€ 40 Prezzo indicativo 2 Portate



www.ristorante-sanmarco.it

Numero di Sale: 3

Personale di sala: più di 3

Servizio di sala: Ottimo

Cucina: Ottimo

Vino: Ottimo



Locale

SAN MARCO

Ristorante

Il Locale si trova nel centro del paese a pochi passi dalla stazione degli autobus e vicino agli impianti di risalita. Alla guida del locale due coniugi: Mara in sala e Marco ai fornelli.

Cucina del territorio rivisitata e italiana

Carta dei Vini: etichette Valle Camonica ed ampia rappresentanza di tutte le regioni italiane

Orari cucina: 12-14 / 19-23

Chiuso Lunedì

Posti interni: 60 **Esterni:** 44

L'ambiente è moderno e curato nei dettagli, con arredi dai rilassanti colori naturali. Nel menù due sezioni: i grandi classici e le nuove proposte, e i piatti tipici locali con i genuini sapori di montagna sapientemente elaborati dallo chef.

Passione per la cucina della Vallecamonica e per il rilancio della stessa attraverso la ricerca e l'utilizzo di prodotti del territorio ed un'ottima scelta di vini con anche offerti a bicchiere.

La cucina è un'arte meravigliosa, tutto ciò che creiamo è dedicato a voi

È consigliata la prenotazione





ORZINUOVI LOC. BARCO

Via Filippo Turati, 8

030.941149

36-48€ Prezzo indicativo 2 Portate



www.ristorantesaur.it

Numero di Sale: 3

Veranda

Location: Ottimo-Eccellente

Servizio di sala: Ottimo-Eccellente

Cucina: Ottimo-Eccellente

Vini: 150 etichette

Sommelier in sala: Naiara Recenti

Carta dei vini: Buono-Ottimo



Locale



Degustazione

SAUR

Ristorante

Il ristorante nasce dal sogno di tre giovani amici provenienti da tre realtà totalmente diverse in Italia (Agrigento, Cremona, Torino) di aprire un locale tutto loro. Lavoravano insieme in un famoso ristorante toscano quando hanno pensato di fare il grande salto.

Cucina gastronomica di innovazione

Carta dei Vini: Italia e Francia

Orari cucina: 19:30-21:30 / 12:30-14 (Dom)

Chiuso Mercoledì e Giovedì

Posti interni: 35

Ve li presentiamo: si chiamano Nicholas, Alessandro e Virginia. Dopo alcuni anni ed altrettanti viaggi all'estero durante i quali hanno continuato a formarsi – Virginia come sommelier e Nicholas ed Alessandro come chef – e nel 2017 aprono un locale in una terra a loro sconosciuta: la bassa bresciana.

Il loro focus è sempre stato il "sapore". Studiano, cucinano e sperimentano ciò che la "nostra" terra offre come il pesce d'acqua dolce, le verdure dell'orto, la cacciagione e formaggi delle valli. Questo gli permette di circondarsi di piccoli produttori che come noi abbracciano una visione del mondo sostenibile. In cucina, non troverete mai prodotti che arrivano da oltreoceano o di mare.

La loro cucina è gastronomica di innovazione, legata ai prodotti del nostro territorio. Molto attenti alla sostenibilità del pianeta, cercano di ridurre al minimo l'uso delle plastiche e di utilizzare in tavola l'acqua della loro rete idrica opportunamente microfiltrata.



Lingua croccante, porro e la nostra salsa verde - Risotto alla milanese (è un dolce) - Radice di prezzemolo, menta, cipolla rossa e peperoncino - Lepre, biancospino e topinambur

La loro cantina si è formata negli anni e continua ad evolversi grazie alla ricerca e alla scoperta di nuove realtà

È consigliata la prenotazione
Bresciaatavola CARD: sconto del 10%



ORZINUOVI LOC. PUDIANO

Via Gerolanuova, 4

030.5636125

70-80€ Prezzo indicativo 2 Portate



www.ristorantesedicesimosecolo.it

Numero di Sale: 3

Giardino

Location: Buono-Ottimo

Chef de Rang: Si

Personale di sala: più di 3

Servizio di sala: Ottimo-Eccellente

Cucina: Ottimo-Eccellente

Vini: 450 etichette

Sommelier in sala o consulenza: Si

Carta dei vini: Ottimo-Eccellente



Locale

SEDICESIMO SECOLO

Ristorante

Nella Bassa Bresciana, all'interno di una dimora del Sedicesimo Secolo, è incastonato il ristorante di Simone Breda, talentuoso giovane volto della nuova generazione di chef italiani. Sedicesimo Secolo: come l'epoca a cui risale l'antico feudo dei Conti Caprioli cui appartiene il piccolo borgo di Pudiano, frazione di Orzinuovi, in quella terra la cui ricchezza di produzioni diventa storie raccontate nei piatti con dedizione per la tradizione e saggia abilità di innovazione.

Cucina classica

Carta dei Vini: etichette italiane ed estere

Orari cucina: 12-15 / 18-22

Chiuso Lunedì e Martedì

Posti interni: 30 **Esterni:** 8

Lo chef racconta il territorio attraverso una cucina che valorizza la tradizione e i prodotti locali di alta qualità, attentamente selezionati anche tra i piccoli produttori del bresciano e del bergamasco, in equilibrio perfetto ed elegante con il gusto contemporaneo e l'estro personale. L'esperienza gastronomica si sublima nella sala dove la raffinatezza garbata del servizio e l'intimità accurata dell'atmosfera sono il frutto della cura ricercata e accogliente di uno staff giovane, dinamico e appassionato.



Risotti

Simone Breda racconta il territorio attraverso una cucina che valorizza la tradizione e i prodotti locali di alta qualità, attentamente selezionati anche tra i piccoli produttori del bresciano e del bergamasco, in equilibrio perfetto ed elegante con il gusto contemporaneo e l'estro personale. Crea piatti che fondono sapori quotidiani e ingredienti inediti, che declinano il rispetto per le ricette classiche attraverso l'azzardo giovane di sapori decisi, che conquistano il gusto con grinta, eleganza e leggerezza. Ad accompagnare le pietanze una ricchissima ed ampia carta dei vini

Prenotazione obbligatoria



SALÒ LOC. VILLA

V. Navelli, 2

0365.42281

30-50€ Prezzo indicativo 2 Portate



www.hotelvillaarcadio.it

Numero di Sale: 2

Giardino e Terrazza

Chef de Rang: Sì

Personale di sala: più di 3

Vini: 300 etichette

Sommelier di sala: Andrea Laffranchi

Ricevimenti



Locale

VILLA ARCADIO

Relais & Ristorante

Hotel Villa Arcadio è un resort di charme con servizi a 4 stelle di Salò dell'atmosfera suggestiva realizzato in un antico monastero del XIV secolo completamente ristrutturato immerso nel verde di boschi e ulivi di una collina a pochi chilometri dal centro del borgo.

Cucina tradizionale italiana rivisitata ed internazionale

Carta dei Vini: del territorio e le migliori zone vitivinicole italiane ed europee

Orari cucina: 12-14 / 19-21:30

Chiuso Martedì

Posti Interni: 40 **Esterni:** 40

In Villa Arcadio il vero protagonista è il ristorante. La sua cucina valorizza le ricette della tradizione bresciana, rivisitate con eleganza, accanto a piatti dal respiro d'oltralpe. Ogni piatto è preparato con prodotti stagionali freschi, garantendo qualità e fragranza, esaltati da una carta dei vini di grande pregio.



Spaghetti affumicato al coregone, scalogno e aria al limone del Garda - Il Persico e salvia fritte con maionese all'arancia ed erbe del nostro orto (vere espressioni della filosofia gastronomica di Villa Arcadio)

La collina di Villa, a pochi minuti da Salò è stata scelta dai proprietari di Villa Arcadio per riportare in vita l'incanto dell'antico monastero, creando atmosfere che da sempre ispirano poeti, artisti e viaggiatori raffinati. Undici ettari di verde tra ulivi, frutteti, boschi e fiori. Il fascino del luogo si rispecchia negli ambienti: la sala interna, la veranda e la terrazza panoramica con vista sul Lago di Garda offrono scenari unici per un pranzo raffinato o una cena al tramonto.

È consigliata la prenotazione



CORTE FRANCA

Via Nazario Sauro, 15

030.9826831

60€ Prezzo indicativo 2 Portate



www.vivilofranciocorta.com

Chiusura annuale: una settimana a Gennaio ed una in Agosto

Numero di Sale: 2

Veranda

Location: Ottimo-Eccellente

Chef de Rang: Sì

Personale di sala: più di 3

Servizio di sala: Ottimo

Cucina: Ottimo-Eccellente

Vini: 200 etichette

Sommelier in sala: Ramon Testa

Carta dei vini: Ottimo

Matrimoni, ricevimenti ed eventi aziendali

VIVILO

Ristorante

Ai piedi del Lago d'Iseo, dove ci si tramanda l'arte della viticoltura da almeno due secoli, la cucina gourmet contemporanea trova casa a Palazzo Barboglio De Gaiocelli.

La sala del ristorante al piano superiore consente lo spaziare dello sguardo sulla vigna simbolo di questo luogo, mentre al piano terra l'ampia corte diventa la cornice ideale per momenti di relax. L'intero locale è avvolto da un'atmosfera rilassante ed accogliente, dove la pietra e il legno sembra voler creare un legame con la natura che lo circonda.

Cucina innovativa ma con sempre un occhio di riguardo verso la tradizione

Carta dei Vini: 500 etichette italiane ed estere

Orari cucina: 19:30-22

Chiuso Lunedì e Martedì

Posti Interni: 70

La conoscenza approfondita, la cura e l'attenzione nel trattamento delle materie prime del territorio permettono di creare piatti esclusivi in cui tradizione e innovazione si incontrano. La creatività negli accostamenti e l'armonia dei sapori contribuiscono a rendere ricercato ed accurato il menù proposto per un'esperienza di gusto davvero unica.



Risotto al Franciacorta con fonduta di robiola dolce - Filetto di maiale, speck, patata e mela - Bollito dal mare



La cucina concreta e territoriale dello chef Lorenzo Tagliabue si sposa con i vini della Franciacorta (illustrati e consigliati con passione dal sommelier Ramon), mentre il maestro pasticciere Giovanni Cavalleri, anima della storica Pasticceria Roberto, porta in tavola creatività e tradizione. Insieme guidano un team giovane e affiatato, davvero piacevole, competente e sempre attento a coccolare e guidare il cliente in esperienze gourmet ed eventi unici, nel cuore di un territorio dove la storia del vino vive da oltre due secoli.

È consigliata la prenotazione



Locale



Degustazione



Brescia centro

Una città d'arte e cultura palcoscenico di grandi mostre ed eventi...



BRESCIA

Via Musei, 47/A

030.8561313



AL FONTANONE

Trattoria



Trattoria dall'atmosfera informale, in pieno centro, a pochi passi dal Museo Martinengo, propone una cucina italiana tradizionale all'interno di un ambiente informale ed accogliente.

BRESCIA

Via Laura Cereto, 8/A

030.8370085



AL MONASTERO

Ristorante con pizza



Un angolo di quiete ed eleganza nel cuore di Brescia. Carne selezionata, pesce fresco e pizza artigianale.

ANTICA OSTERIA LA GROTTA

BRESCIA Vicolo del Prezzemolo, 10

Nel Gennaio 2026 Angelo e tutto lo staff si trasferiranno

AL FRATE BRESCIA Brescia Via dei Musei, 25

Il numero rimane inalterato: Cell. 345.5335631

BRESCIA

Via Antiche Mura, 5

030.40834



CASA NANI

Trattoria



Locale carino situato in un vicolo nel pieno centro città. Ambiente informale ma curato, ottimo sia per un'apericena che per una cena con piatti italiani tradizionali.

**BRESCIA**

Piazza del Mercato, 21/BIS

351.5869240**30€** Prezzo indicativo 2 Portate**CECOSTERIA****Trattoria**

Nella pittoresca piazza del Mercato, in pieno centro città, la Cecosteria è un punto di riferimento per chi vuole assaporare gustosi piatti della tradizione, all'interno di una tipica osteria bresciana.

Cucina tipica bresciana**Orari cucina:** 12-15 / 18:30-22:30**Chiuso** Lunedì e Domenica sera

Riccardo Arici ed il suo giovane e professionale staff sapranno metterti a tuo agio per una serata fatta di cordialità ed ottimi sapori.

Gli ambienti sono quelli da osteria ma rinnovati e modernizzati. La trattoria è caratterizzata da diverse intime salette. Punto di forza il dehors inserito perfettamente nella bella cornice della piazzetta che lo ospita.

L'offerta culinaria, sempre caratterizzata da ottima materia prima e lavorata sapientemente dallo chef Alessandro Agnelli, guarda alla cucina tradizionale locale e nazionale. Buono lo gnocco fritto con salumi, gorgonzola e giardiniera: ottimo per aprire le danze. Tra i primi consigliamo cacio e pepe, tra i secondi cotolettona, la guancetta di maialino con polenta e patate arrosto ed il manzo all'olio.



Per aprire le danze accontenta tutti il gnocco fritto con salumi, gorgonzola e giardiniera (davvero ottimo). Per proseguire consigliamo tra i primi cacio e pepe e tra i secondi cotolettona, la guancetta di maialino con polenta e patate arrosto ed il manzo all'olio.

È consigliata la prenotazione**BRESCIA**

Via Carlo Cattaneo, 24

333.2876236**30-35€** Prezzo indicativo 2 Portate**MA! OSTERIA****Osteria**

In un palazzo storico a metà strada tra piazza Arnaldo e piazza Loggia, Ma!Osteria è un locale caldo ed accogliente. Il menù è perfettamente calibrato tra tradizione ed innovazione

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
El Paradis Gropello - Antica Corte ai Ronchi di Pasini

ricetta



vino



BRESCIA

Via Gasparo da Salò, 3

030.41314

€ 35 Prezzo indicativo 2 Portate



www.caffefloriamrestaurant.it

Chiusi 2 sett a Gen (8-25)

Tavoli all'aperto nell'area pedonale



CAFFÈ FLORIAM RESTAURANT

Ristorante con Pizza

Un tempo Caffè storico del centro città oggi ristorante 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.

Cucina creativa e rivisitata in chiave moderna

Carta dei Vini: tutte le doc bresciane, Franciacorta, Italiani e francesi (rossi)

Chiuso Lun (Sempre aperto Giu-Set)

Posti interni: 70 **Esterni:** 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 menù.



Casoncelli alla bresciana - Risotto di provola e Franciacorta - Filetto al pepe verde - Pizze con farciture raffinate

Anche proposte Veg mai banali. Oltre ai piatti il Locale prepara una pizza tradizionale realizzata con farine non raffinate e lievito madre.

Spiedo bresciano su ordinazione.

È consigliata la prenotazione



Locale



TINELLO

Aperitivo con il vero pirlò bresciano e Franciacorta, ideale per qualsiasi pausa stuzzicando qualcosa

Brescia Via IV Novembre, 7 Tel. +39.349.0847763



DUKKA

Ristorante

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.

Cucina palestinese

Orari cucina: 12-14:30 / 18-23

Sempre aperti

Posti interni: 70 **Esterni:** 50

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.

BRESCIA

Via dei Musei, 9/B

030.8771900

50€ Prezzo indicativo 2 Portate



www.nonsolohummus.it

Sale: 2

Corte estiva

Piccoli ricevimenti



Locale



Degustazione

BRESCIA

Corso Cavour, 12/D
329.1269166

**BRESCIA**

Contrada delle Cossere, 13
389.5360827

55€ Prezzo indicativo 2 Portate



www.medeia-ristorante.it

Chiusura annuale: 2a e 3a settimana di Agosto

Numero di Sale: 3

Location: Eccellente

Chef de Rang: Si

Personale di sala: 2

Servizio di sala: Eccellente

Cucina: Eccellente

Vini: una trentina di etichette

Sommelier in sala: Andrea Zani

Carta dei vini: Buono-Ottimo



Locale



Degustazione

MI CASA**Osteria**

Osteria made in SUD in centro a Brescia dove farvi sentire a casa. Un locale dall'atmosfera familiare ed accogliente che propone una cucina prevalentemente di pesce senza dimenticare piatti di terra.

MEDEA**Ristorante**

In un elegante palazzo d'epoca nel centro storico che si affaccia su Contrada delle Cossere un ristorante dove tradizione e modernità si incontrano, sia nei sapori che nell'atmosfera, offrendo uno spazio raffinato, ma privo di formalismi, dove sentirsi subito a proprio agio. Le sale intime, gli arredi ricercati, le luci calde, le pareti arricchite da quadri e l'attenzione ai dettagli accolgono l'ospite in un ambiente di grande fascino.

Cucina italiana contemporanea

Carta dei Vini: Italia Francia Spagna ed Est Europa

Orari cucina: 19:30-22:30 / 12:30-14.30 (Dom)

Chiuso Mercoledì

Posti Interni: 42

Una cucina italiana contemporanea che unisce tecnica, ricerca e sensibilità artigianale reinterpretando i piatti della tradizione con precisione e rispetto assoluto per il prodotto. La stagionalità guida ogni creazione, con vegetali spesso protagonisti e lavorati con cura. In alcuni piatti emergono delicate contaminazioni giapponesi e orientali, che aggiungono equilibrio, profondità e armonia ai sapori.



Cavolfiore marinato al miso e arrostito in forno, con spuma affumicata di cavolfiore, miele con garum di verdure e polvere di alloro - Rollè di coniglio lardellato, con ripieno alla bresciana, taccole speziate e una salsa totalmente giapponese a base di prugne - Plin di coniglio con spuma di erborinato di capra e le nostre tagliatelle fatte in casa quotidianamente - Mouse di arachide salata, gianduia, lamponi e pralinato

È consigliata la prenotazione



BRESCIA

Via Gasparo da Salò, 24

030.2400226

€ 35 Prezzo indicativo 2 Portate



www.trattoriagasparo.it

Dehor estivo

Menù personalizzati per comitive

Vini: 90 etichette tra bresciane e nazionali di cui 40 sono in degustazione



Locale

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.

Cucina bresciana e nazionale

Orari cucina: 12-15 / 19:15-23

Sempre aperti

Posti interni: n.d. **Esterni:** 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.

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 partire dalle ore 11:00 con il classico pirlò, altri drink e grandi vini accompagnati da salumi, panini e altre specialità secondo stagione come le ostriche disponibili da Settembre ad Aprile.

È consigliata la prenotazione



**BRESCIA**

Contrada del Carmine, 18/B

392.9253416**25-30€** Prezzo indicativo 2 Portatewww.idudelacontrada.it

Locale

I DÙ DELA CONTRADA**Osteria**

I Dù de la Contrada nasce dalla voglia di creare un locale in cui ci si possa "sentire a casa". Un'osteria con cucina casalinga!

Cucina tradizionale bresciana/mediterranea con prodotti stagionali

Carta dei Vini: 80/100 etichette bresciane ed italiane

Orari cucina: 19-23 / 12-15:30

Aperto solo la sera da Lun a Ven
Sabato e Domenica pranzo e cena

Posti Interni: 70 **Esterni:** 15

Il locale è nato in un edificio storico del centro cittadino, creando un'ambiente accogliente partendo dalla semplicità e dal gusto della cucina tradizionale.



Filetto di maialino ripieno con prugne e speck - Tagliatelle al salmi di cinghiale - Gnocco fritto con salumi - Timballo di scarola - Gnocco fritto con salumi

**BRESCIA**

Via Gasparo da Salò, 22

030.5232676

Locale



Degustazione

I NAZARENI**Ristorante**

Locale in pieno centro storico, a due passi da Piazza della Loggia, uno degli angoli più rappresentativi di Brescia, con un ambiente suggestivo che richiama le atmosfere arabe.

Chiuso Lunedì

Si tratta di un ristorante da ormai un decennio affermato ed apprezzato all'interno del panorama della ristorazione etnica della città. Offre una cucina tipica palestinese capace di incontrare il gusto e le esigenze di tutti. L'ospite si può avvicinare a questo tipo di cucina grazie a selezioni elaborate dallo chef o menù degustazioni creati per compiere per un viaggio tra i sapori. Oltre ai piatti a base di verdure potrete gustare anche diversi piatti di carne, in particolare pollo, manzo ed agnello per una proposta culinaria ricca e sfaccettata.

È consigliata la prenotazione telefonica



IL RIVALE IN CITTA'

Ristorante - Brescia

Scheda a Pag. 45



BRESCIA

Via Cesare Beccaria, 11/D

030.300309

15-50€ Prezzo indicativo 2 Portate



www.imbufalita.it

Numero di Sale: 2

Location: Ottima

Chef de Rang: Sì

Personale di sala: più di 3

Servizio di sala: Ottimo

Cucina: Ottima

Vini: 35-40 etichette

Sommelier in sala: Filippini Andrea

Carta dei vini: Buono



Locale



Degustazione

IMBUFALITA

Ristorante

Imbufalita Trattoria Moderna è un bel locale presente da anni nel panorama della buona ristorazione a Brescia che si è trasferito da qualche tempo in uno dei vicoli più suggestivi della Brescia antica. Imbufalita incarna la cucina della tradizione campana e il sapore del mare.

Cucina mediterranea, pesce e carne

Orari cucina: 12-15 / 19-23

Chiuso Domenica sera

Posti Interni: 70 **Esterni:** 30

Qui passione per il cibo, la cura per i dettagli e l'atmosfera che sa di casa, si fondono in un'esperienza che resta nel cuore. I titolari di origine campana sono attenti alla selezione delle materie prime e sono in costante ricerca dei veri sapori mediterranei. Inoltre hanno una passione: la cucina di qualità e all'amore per la loro terra.



Frittura di pesce - Crudi di pesce - Ragù napoletano - Genovese napoletana - Mozzarella di bufala DOP

Imbufalita nasce nel 2015 da un sogno e da una visione comune: portare a Brescia un nuovo modo di intendere la cucina e la ristorazione. Il progetto parte da un prodotto tipico italiano, che viene ricercato e lavorato, unendo tradizione e sperimentazione.

“Abbiamo due obiettivi: stupirvi ogni giorno, e allo stesso tempo farvi sentire a casa. Adoriamo lasciarvi a bocca aperta, perchè una Trattoria Moderna come la nostra fa anche questo, oltre a proporvi sempre un menù frutto di ricerca e di studio. Ci sembra scontato, inoltre, parlarvi delle materie prime: quelle sono sempre stagionali e selezionate da noi con estrema cura.”

A completare il quadro li contraddistinguono anche accoglienza, gentilezza e attenzione al cliente.

È consigliata la prenotazione

**BRESCIA**

Via Cesare Beccaria, 5

030.7823443**20-30€** Prezzo indicativo 2 Portatewww.lestropizzarestaurant.it

Chiusura annuale: variabile

Numero di Sale: 3

Location: Buono

Cucina: Ottimo

Sommelier in sala: Antimio

Carta dei vini: Buono-Ottimo

Possibilità di riservare una sala per eventi privati



Locale



Degustazione

LESTRO**Pizza Ristorante**

Locale ubicato nel cuore del centro storico - di fianco a Piazza della Loggia - in uno dei vicoli più caratteristici di Brescia all'ombra dei "Macc de le ure", in una location curata con passione.

Cucina di pesce, carne e vegetariana**Orari cucina:** 12-14 / 19-23**Carta dei Vini:** poche etichette selezionate da Italia e Francia**Chiuso** Lunedì**Posti Interni:** 90 **Esterni:** 40

Un locale, questo, dove la pizza diventa protagonista, dall'impasto da lievito madre e Senatore Cappelli - sapientemente lavorato con tecniche di forneria innovative - al topping - frutto di una ricerca meticolosa e una dedizione alla qualità. Ogni abbinamento si trasforma in un momento di pura creazione per regalare sapori inediti e memorabili. Proposte anche le farinate e primi piatti ad alta qualità e un'ottima scelta vegana. In tavola birre artigianali e vini di qualità.



Pizza in moltissime combinazioni - Tagliatelle di pasta fresca - Pasta di grano duro di Gragnano - Farinate servite in tante combinazioni

Locale dall'atmosfera originale dispone di tre sale interne. Tutti ambienti non banali e in perfetta fusione tra le mura ed i soffitti storici: la sala vintage con arredi 60-70; la taverna al rustico con tavoli di legno e l'attico con alle pareti vecchi stucchi del palazzo del 1600. Nella stagione calda ci si può accomodare nel comodo dehor dal quale ammirare i poetici scorci del vicolo.

È consigliata la prenotazione**Bresciaatavola CARD: sconto del 10%****Sconti nei Ristoranti?***richiedi la BresciaatavolaCARD*



BRESCIA

Via Spalto S. Marco, 15

030.45541



www.ristorantesanmarcobrescia.it



Locale



Degustazione

LOCANDA SAN MARCO

Ristorante

Dal 1964

Storico locale nel cuore di Brescia presenta un'atmosfera casalinga e uno stile vintage che esprimono la solidità di una tradizione che continua nel tempo.

Cucina bresciana

Orari cucina: 12-14 / 19:30-22

Chiuso Lunedì e Martedì

Qui il menù viene raccontato. Un'abitudine dettata dal fatto che la maggior parte della clientela è abituale e i piatti cambiano spesso in base alla disponibilità del prodotto: una genuina cucina di giornata che porta in tavola i sapori tipici bresciani



BRESCIA

Vicolo Sant'Agostino, 7/A

371.6731991



Locale



Degustazione

OSTERIA ENRICO VIII AL PINTÙ

Ristorante

dal 1908

Locale in pieno centro, in un vicolo che fiancheggia, la splendida Piazza Paolo VI ed il Duomo, tornato a nuova vita grazie ad una giovane chef bresciana ed a suo marito, sommelier di esperienza.

Cucina casalinga e tradizionale

Orari cucina: 12-14 / 19-22

Venerdì fino 14:30, Sabato fino 15 e 23, Domenica fino alle 16

Chiuso Lunedì e le sere di Martedì e Mercoledì

Qui potrete gustare la cucina di ottima qualità di Alice - casalinga e tradizionale - con un'attenzione particolare ai prodotti del territorio: salumi e formaggi di malga, pane e pasta fresca fatti a mano ed una proposta menù con protagonisti i piatti tipici. Il locale propone anche pranzi di lavoro e ricchi aperitivi. Carta dei vini prevalentemente bresciani.

**BRESCIA**

Via di Porta Pile, 3

329.5480103**25€** Prezzo medio 2 Portatewww.mentelocalebrescia.it

Numero di Sale: Più di 3

Veranda

Location: Ottimo

Chef de Rang: Sì

Personale di sala: 3

Servizio di sala: Ottimo

Cucina: Ottimo

Vini: 60 etichette

Carta dei vini: Buono

MENTELOCALE**Ristorante**

Ubicato in zona Carmine, locale dall'ambiente moderno, dinamico, informale, giovanile e vibrante energia nel quale vivere un momento di convivialità con spensieratezza.

Cucina mediterranea e con influenza laziale

Carta dei Vini: rappresentanza di tutte le regioni d'Italia e qualche estera

Orari cucina: 11-14:30 / 19-22:30

Sempre aperti

Posti Interni: 50

Qui chef Aldo, di origini romane, ha portato le ricette tipiche e sapori inconfondibili della città eterna insieme alle idee innovative, al buongusto e allo stile che si respira nelle aree metropolitane.

Le parole d'ordine sono: ingredienti di qualità, ricette ricercate e sapori di casa



Pasta fatta in casa e piatti di stagione e carciofi puntarelle

È consigliata la prenotazione

Bresciaatavola CARD: sconto del 3%



Locale



Degustazione

BRESCIA

Via Nino Bixio, 19

351.5333996**OSTERIA DEL MORETTO****Ristorante**

Nel cuore dell'iconico quartiere del Carmine un ristorante che promuove la tradizione bresciana e la qualità, con un tocco di raffinatezza contemporanea.



BRESCIA

Via Trieste, 66

030.40306

25-35€ Prezzo indicativo 2 Portate



www.trattoriamezzeria.it

Sale: 2

Spazio estivo



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.

Cucina bresciana e regionale

Carta dei Vini: 50 etichette

Orari cucina: 12-14 / 19:30-22

Chiuso Dom a cena e Lun a pranzo

Posti interni: 65 **Esterni:** 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.

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

È consigliata la prenotazione



Locale

**BRESCIA**

Via Foro Boario, 13

331.1015512**35€** Prezzo medio 2 Portate

Chiusura annuale: 2 settimane centrali agosto

Numero di Sale: 1

Terrazza

Location: Ottimo

Personale di sala: 1

Servizio di sala: Ottimo

Vino: 23 etichette

Sommelier in sala: Claudia Giacomelli

Carta dei vini: Buono



Locale



Degustazione

OPINABILE**Ristorante**

Ristorante diurno con gastronomia e curati aperitivi serali. Aperto a cena Venerdì e Sabato sera. Sala interna e dehor esterno.

Cucina creativa**Carta dei Vini:** italiani**Orari cucina:** 12-14:30 / 19:30-21:30 (Ven-Sab)**Chiuso** Sabato pranzo e Domenica tutto il giorno**Posti Interni:** 23 **Esterni:** 20

Baccalà mantecato, chips di polenta e olio basilico - Coscia d'anatra cotta nel suo grasso, purea affumicata e fondo d'anatra - Spaghetti fatti in casa di pomodoro, burro alle acciughe, gamberi rossi e mandorle

Aspetti che li contraddistinguono: gentilezza, attenzione al dettaglio e rispetto del cliente.

È consigliata la prenotazione**Bresciaatavola CARD: sconto del 10%****BRESCIA**

Contrada del Mangano, 8

030.3755422**OSTERIA LA COLONNA****Osteria**

È uno dei più vecchi locali del centro storico di Brescia. Nato nel 1886 veniva soprannominato "LA COLONNA INFAME", ritrovo a quei tempi di ladri e malfattori. Propone un'ottima cucina casereccia e tradizionale.



BRESCIA

Via Gasparo da Salò, 32

030.292328

30€ Prezzo indicativo 2 Portate



www.osteriaalbianchi.it

Numero di Sale: 2

Dehor

Personale di sala: più di 3

Cucina: Ottimo

Vini: oltre 100 etichette



Locale

OSTERIA AL BIANCHI

Trattoria

Dal 1881

In centro a Brescia, adiacente a piazza della Loggia, osteria storica sin dal 1881, qui si può degustare un aperitivo, pranzare e cenare, il tutto all'insegna della tradizionale convivialità bresciana in un ambiente familiare.

Cucina bresciana e regionale

Carta dei Vini: bresciani, italiani e francesi (Champagne)

Orari cucina: 12-14 / 19:45-22

Chiuso Martedì e Mercoledì

Posti interni: 60 **Esterni:** 20

L'ampio bancone all'ingresso del locale richiama l'atmosfera dei bar di una volta. A disposizione degli ospiti due piccole sale interne e uno spazio esterno nell'area pedonale. Un luogo dove ci si sente subito accolti come a casa grazie alla cordialità dei proprietari ed all'allegria degli avventori.

L'offerta gastronomica è tipica bresciana con l'utilizzo esclusivamente di prodotti di alta qualità. Le specialità della casa sono i malfatti di spinaci, lo stracotto d'asino ed il baccalà, ma trovano ampio gradimento fra gli ospiti anche tutti gli altri piatti della cucina tradizionale a partire dai casoncelli.

Merita una nota speciale l'aperitivo del Sabato mattina dove persone di tutte le età si ritrovano in un clima di festa a sorvegliare vino, birra e pirlì accompagnati dal bertagnì, il baccalà fritto del Bianchi

È consigliata la prenotazione



**BRESCIA**

Via Sovera, 87

030.294767**30€** Prezzo indicativo 2 Portate

Numero di Sale: 1

Location: Buona

Personale di sala: 2

Servizio di sala: Buono

Cucina: Buono

Vini: 20 etichette

Carta dei vini: Discreto



Locale



Degustazione

OSTERIA TANANAI**Osteria**

Nel cuore del Carmine a Brescia, l'Osteria Tananai offre un'autentica esperienza di cucina bresciana in un ambiente da trattoria curata e accogliente.

Cucina tipica bresciana di una volta**Carta dei Vini:** Franciacorta e Garda**Orari cucina:** 19:30-23**Chiuso** Domenica sera e Lunedì solo sera**Posti Interni:** 60

Pasta fatta a mano e sughi tipici o di stagione - Frattaglie - Baccalà

Li contraddistinguono la cucina tipica di una volta.

La prenotazione è obbligatoria**BRESCIA**

Piazzale Arnaldo, 6

030.6371830

Locale



Degustazione

OSTERIA VECCHIO BOTTICINO**Ristorante**

Conosciuto locale del centro di Brescia, dalla location accogliente. Dispone di un ampio dehor con vista privilegiata su piazzale Arnaldo mentre l'interno presenta il fascino dei palazzi storici

Tipica osteria bresciana nella quale gustare una cucina tradizionale di qualità dai classici salumi del territorio, alla carne di cavallo passando per gli immancabili casoncelli fatti a mano. Tutto preparato con una materia prima di pregio.

È gradita la prenotazione telefonica



BRESCIA

Via Cesare Beccaria, 6

030.2944336

30€ Prezzo indicativo 2 Portate



www.osteria-ostesobrio.it

Numero di Sale: 2

Dehor

Location: Ottimo

Servizio di sala: Ottimo

Cucina: Ottimo

Vini: 160 etichette

Carta dei vini: Buono-Ottimo

OSTERIA L'OSTE SOBRIO

Ristorante

Trattoria urbana in uno dei vicoli più antichi della città, all'ombra della Torre dell'Orologio. Ambiente familiare ed accogliente con due sale interne ed un suggestivo spazio esterno perfetto per la stagione calda.

Cucina mediterranea-bresciana tradizionale

Carta dei Vini: etichette italiane e francesi

Orari cucina: 12-15 / 19-22:30

Sempre aperti

Posti interni: 85 **Esterni:** 50

Piatti tradizionali e rivisitati caratterizzati da prodotti genuini e dalla qualità della materia prima, lavorata con semplicità per esaltarne i sapori. Ottimi primi e carne pregevole.



Bigoli al pestöm - Casoncelli alla bresciana - Riso venere ai quattro formaggi con speck e tartufo - Tagliate - Filetti - Manzo all'olio.



Fermarsi all'Osteria L'Oste Sobrio per sentirsi come a casa, tra consigli su cosa scegliere da mangiare, cosa mettere nel bicchiere, in ambiente giovanile, pulito, cordiale e soprattutto senza essere derubati da prezzi folli

È consigliata la prenotazione



Locale



Degustazione

**BRESCIA**

Via Marsala, 43

331.2180998**30€** Prezzo indicativo 2 Portatewww.osteria-ostesobrio.it

Chiusura annuale: le settimane centrali di Agosto

Numero di Sale: 2

Location: Ottimo

Personale di sala: 3

Servizio di sala: Ottimo

Cucina: Ottimo

Vini: 160 etichette

Carta dei vini: Ottimo



Locale



Degustazione

OSTERIA L'OSTE SOBRIO IN CARMINE**Ristorante**

Nel pieno della movida, in via Marsala 43, in una delle zone più vivaci della città, l'Oste sobrio in Carmine è il luogo ideale per qualsiasi occasione, grazie ad una cucina sia tradizionale che mediterranea, ad una location curata ed informale e ad un'atmosfera giovanile e professionale.

Cucina tradizionale bresciana e mediterranea**Carta dei Vini:** Italia e Francia**Orari cucina:** 12-15 / 19-22:30**Chiuso** Domenica**Posti interni:** 80 **Esterni:** 30

L'Oste Sobrio in Carmine propone una cucina che fa della semplicità degli abbinamenti il proprio segreto. Una scelta voluta per esaltare i sapori di prodotti di qualità selezionati per la loro genuinità. I piatti proposti si affidano alla stagionalità anche se alcuni must sono presenti tutto l'anno.



I tradizionali casoncelli di Grottolengo, i bigoli al pestöm o alla crema di zucca e pancetta affumicata, il riso venere con fonduta ai 5 formaggi, tartufo estivo e scaglie di speck. Ottime le carni: in particolare filetti e tagliate tenere e saporite ed il cavallo

"Gentilezza e spontaneità contraddistinguono il nostro giovane personale di sala che intende far trascorrere un pranzo o una cena genuina in un ambiente familiare a coloro i quali ci onoreranno della nostra presenza. Pronti a consigliare piatti e vini che più si avvicinano ai vostri gusti con un sorriso e una chiacchiera".

È consigliata la prenotazione**Bresciaatavola CARD: sconto del 10%** (escluso le sere di venerdì e sabato)

BRESCIA

Contrada del Soncin Rotto, 4/A

351.1633003



LA CONTRADA

Trattoria



Trattoria tradizionale a gestione familiare in pieno centro a Brescia. Ambiente casalingo e cordiale. Servono i piatti della cucina bresciana cucinati in modo rustico e con passione.



BRESCIA

Via Porta Pile 19/1 (Carmine)

380.8675327

30€ Prezzo indicativo 2 Portate



www.rufioristorante.com

RUFIO

Ristorante & Cocktail Bar

Rufio, ristorante e cocktail bar, si trova in Via Porta Pile, appena fuori dal cuore del Carmine: un luogo giovane, sia nella gestione che nella clientela, che conquista subito per stile e atmosfera.

Orari cucina: 18–24/01 (Venerdì–Sabato)

Chiuso il Lunedì

Rufio è un locale a tutto tondo ideale per aperitivi, cocktail, cena e dopo cena. Un indirizzo fresco e contemporaneo, ideale per chi cerca convivialità, qualità e una cucina dal tocco creativo senza eccessi.

L'ambiente è ampio e curato nei dettagli, con un mix riuscito di modernariato e contemporaneità. Ti senti subito a casa, con quel tocco in più che mette di buon umore. Anche la musica segue la stessa filosofia: un po' nostalgica, un po' ambiente, sempre discreta.



Locale



Degustazione



Coniglio alla Bresciana

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



Tutte le ricette della tradizione

Brescia *a* tavola

~ ENOGASTRONOMIA DI QUALITÀ ~

Brescia a Tavola è un'associazione
per la promozione dei bravi ristoratori
di Brescia e provincia.

INFO

info@bresciaatavola.it

+39 030 8550500



INQUADRA QUI

bresciaatavola.it

€ 15,00

ISSN 979-12-243-0849-2



9 791224 308492

CON IL PATROCINIO DI



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
BRESCIA