

L'antipasto del Legazzuolo

IDEALE
PER 2

Passeggiata nella tradizione camuna

I salumi e formaggi camuni, confetture della casa, salame tagliato al coltello, polenta e porcini* € 22



L'arte della pasta fresca

I Casoncelli* di Nonna Lina

I ravioli fatti a mano, uno a uno come faceva la nostra nonna, con ripieno di formaggio d'alpe, il nostro pane, aromi e conditi con generoso burro nostrano e salvia €13

Pizzoccheri *

Pasta di grano saraceno fatta in casa, erbe, patate e formaggio casera €12

Tagliatelle al Salmi*

Pasta fatta in casa con il nostro salmì di Lepre €13

La zuppa

E' sempre tempo per una buona e saporita zuppa. Chiedi quella del giorno! €11

secondi piatti

Tagliata di manzo kmo

Carne allevata in Vallecamonica, cotta al rosmarino e servita con contorno €18
(Aggiunta di porcini trifolati + €5)

Spezzatino con funghi porcini

Di manzo, cotto in umido con porcini e polenta €14

Gulasch di cervo

gustoso e aromatico servito con polenta €14

Occhio di bue

Uova del contadino all'occhio di bue, polenta, formaggio Casolet e speck croccante €12
(Aggiunta di porcini trifolati + €5)

voglia di burger?



PanBurger Legazzuolo

La nostra Rosetta
con burger 170gr di manzo scelto,
bacon, cipolla caramellata,
maionese fatta in casa, ceddar e
insalata. Servito con patatine
fritte €12

PanBurger di Montagna

La nostra Rosetta con
burger 170gr di manzo scelto,
bacon, formaggio *cadolet*,
maionese fatta in casa, porcini e
insalata. Servito con patatine
fritte €14

piatti freddi

La bresaola

Piatto di Bresaola locale con
rucola, scaglie di grana e noci
€12

Insalatona

Insalata, pomodoro, carote,
noci, olive, scaglie di *Silter*,
uovo sodo €12

IDEALE
PER 2

Selezione di Formaggi

Assaggio di formaggi locali con
marmellate fatte in casa e miele di
Vallecamonica €14



contorni

porcini* trifolati €7
verdura cotta mista €5
patatine fritte* €4,50
insalata mista €4,5
polenta €3

per i bambini

Gnocchetti* di ricotta al
pomodoro €8
Pasta al ragù* €8
Wurstel ai ferri con
patatine* €9,50
Cotoletta* con patatine* €12

le esclusive del Legazuolo

base pomodoro, mozzarella

pizze



LA LEGAZZUOLO €11

PANCETTA in cottura, formaggio Casolet e porcini* di bosco spadellati

CERVO €12

carciofi, prosciutto di Cervo, e Silter DOP di Vallecamonica

CAMPIONE €11

formaggio di capra, porcini* di bosco spadellati e MIRTILLI*

CORNIOLO €11

formaggio casolet, porcini* di bosco spadellati e SALAME della casa

DOSSO ROTONDO €9,50

bresaola e grana a scaglie

DOSSO STRINATO €11

formaggio casolet, porcini* di bosco spadellati e frutti di bosco*

FODESTAL €9,50

speck, panna e scamorza

GINEPRO €9,50

SALSICCIA, taleggio e peperoni

LARICE €10

salsiccia della casa, formaggio BAGOSS DOP e cipolle in cottura

LONGARINO €10

bresaola, grana a scaglie, rucola e formaggio casolet

ROSELLO €11

LARDO, noci e porcini* di bosco spadellati

VALMAIONE €10

trionfo di formaggi camuni: Silter DOP, Casolet e Rosa Camuna

CAMUNA €9,50

SALSICCIA della casa e formaggio Rosa Camuna



le più richieste

BURRATINA €10

pomodoro, Burrata DOP, basilico fresco, olio Evo del Garda

CAPRESE €9

pomodoro, Bufala DOP, basilico fresco, pomodorini

LEGGERA €10,50

pomodoro, Bufala DOP, prosciutto Crudo, pomodorini e insalata fresca

INDIAVOLATA €9,50

pomodoro, mozzarella, Salamino piccante, peperoncino, gorgonzola, cipolle

ORTOLANA €9,00

(TANTE VERDURE +1€) pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni

SCAMORZA E PANCETTA €9,5

pomodoro, mozzarella, scamorza, PANCETTA in cottura

TIROLESE €10,50

pomodoro, mozzarella, speck, porcini* di bosco spadellati

PORCINI €10

(TANTI PORCINI +2€) pomodoro, mozzarella, porcini* di bosco spadellati

senza pomodoro

base mozzarella

BRIE E PERE €8,50
brie, pere

CHIARA €9
prosciutto cotto, zucchine, noci

ZOLA E NOCI €8,50
gorgonzola, noci

pizze



i calzoni

CALZONE CLASSICO €8,50
pomodoro, mozzarella, cotto, origano

CALZONE FARCITO €9
pomodoro, mozzarella, cotto, carciofi, funghetti e origano

le classiche

QUATTRO FORMAGGI €8,50
pomodoro, mozzarella, grana, fontina, zola

DIAVOLA €8,50
pomodoro, mozzarella, salamino piccante, peperoncino

TONNO E CIPOLLE €8,50
pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle

CAPRICCIOSA €8,50
pomodoro, mozzarella, carciofi, cotto, funghetti, acciughe, capperi

NAPOLI €8,50
pomodoro, mozzarella, acciughe

SPECK E ZOLA €9
pomodoro, mozzarella, speck e gorgonzola

LA CRUDO E GRANA €9
pomodoro, mozzarella, prosciutto Crudo e scaglie di grana

le più amate dai bambini

(TANTE
PATATINE
+€1)

AMERICANA €9
pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte*

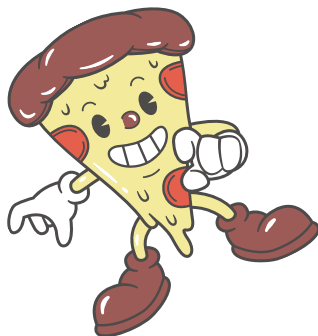
MARINARA €6
pomodoro, aglio

LA COTTO €8
pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto

MARGHERITA €7
pomodoro, mozzarella

(TANTI
WURSTEL
+€1)

LA WURSTEL €7,50
pomodoro, mozzarella e wurstel





i vini scelti per voi

Rossi

Disponibilità anche
al bicchiere.
Chiedi al nostro
personale.



IMPERVIO IGT Vallecamonica
Uve Merlot e Cabernet Franc. Profumi di mirtilli e lamponi rendono potente ma morbido questo ottimo vino. Cantina I Cultivar delle volte. 13,5%vol. € 31

CAMUNNORUM IGT 2016 Vallecamonica
Uve Merlot, Marzemino e Cabernet. 15 mesi in botti di rovere. Profumo di frutti di bosco, spezie e vaniglia. **Un vino importante.** Cantina Rocche dei Vignali. 16%vol. €42

BALDAMI' IGT Vallecamonica
Uve Marzemino e Merlot. Colore rosso rubino con profumo intenso e caratteristico. Adatto a carni e formaggi. Cantina Rocche dei Vignali. 12,5%vol. € 19

IMPRONTE IGT Vallecamonica
Vino ottenuto da uve Rebo. Vino con spiccata personalità e con chiara **impronta** camuna. Colore rosso rubino e con profumi speziati, di frutti rossi e vaniglia. Cantina Rocche dei Vignali. 13,5%vol. € 25

TEROLDEGO Rosso IGT Dolomiti
Incisivo con una trama tannica vellutata e rotonda. Coltivazione biodinamica. Cantina Foradori 12,5%vol. €29

FERGHETTINA Curtefranca DOC
Vino mai banale ma dalla beva semplice ed elegante. Colore rosso rubino intenso al naso da note di frutti di bosco e leggeri sentori di tabacco. 13,5%vol. €17

LAMBRUSCO di Sorbara DOC Cavicchioli Tre Medaglie
Vino frizzante, morbido, armonico e fruttato con sentori di lamponi, ciliegie e fragoline di bosco. 8%vol. €13

BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE DOC GIORGI
Vino frizzante e beverino, dai ricchi e piacevoli sentori fruttati 12%vol. €13

SAN SEVERO DOC TEANUM FAVUGNE - PUGLIA
100% Montepulciano, fruttato e fragrante. 2020 13,5%vol. €15

Rosso da Tavola Sfuso 12%vol.
calice €2
1/4 lt €3
1/2 lt €5
3/4 €8,50

NERO ASSOLUTAMENTE MERLOT VENETO IGT BOSCO DEL GAL
Colore rosso granato intenso dal gusto pieno, vellutato ed armonico. Non è un comune Merlot, è molto di più. Cantine Vitevis. 15%vol. €29

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC Montaer 2021
Vino rosso di grande intensità dal bouquet vinoso e fruttato con note di ciliegia. Sapore pieno e robusto Tenuta Castelnuovo del Garda 14%vol. €26

AMARONE VALPOLICELLA DOCG Riserva Ca' Vegar Fosca Granara 2018
Alla vista risulta rosso granato, con un profumo intenso ed etereo di amarene sotto spirito e al gusto risulta vellutato, robusto e armonico. Tenuta Castelnuovo del Garda 15,5%vol. € 35

Bianchi



COPPELLE IGT Vallecamonica
Uve Incrocio Manzoni, Riesling Renano e Chardonnay coltivate in Vallecamonica. Profumo di fiori bianchi e con buona sapidità. **Il bianco di montagna che non ti aspetti.** Cantina Rocche dei Vignali. 13%vol. €19

LUGANA Monopolo DOC 2021
Uve Turbiana 100% Fresco armonico e delicato. Cantina di Gambellara 13%vol. €20

VICENZA DOC Pinot Grigio 2020
Delicato e con note floreali. Al palato secco e vellutato. 13%vol. Torre dei Vescovi - Colli Vicentini

PROSECCO Doc Vitevis Cantine Extra Dry
Gusto delicato, leggermente amabile e particolarmente fruttato. 11,50 %vol. €14

IL FRANCIACORTA

ESUS FRANCIACORTA BRUT MILLESIMATO DOCG
Chardonnay in purezza. 13%Vol. Sboccatura 2021 Az. Agricola Le Marchesini €36

LA MONTINA FRANCIACORTA DOCG

- Brut
- Rosé Demi-Sec
- Saten

€36



Bianco da Tavola Sfuso leggermente mosso
12%vol.
calice €2
1/4 lt €3
1/2 lt €5
1lt €9,50

le birre

BIRRIFICIO PAGUS

La **BIRRA AGRICOLA** made in **Vallecamonica**. Coltivazione propria di **Luppoli e Cereali**. Il legame di queste birre con la terra diventa indissolubile.

0,37lt - €6,5

BLONDE ALE

Birra chiara con sentori di malto con note floreali. 4,5%vol.

BELGIAN ALE

Birra ambrata in stile belga dai toni caldi. 6,5%vol.

RED IPA

Non filtrata, non pastorizzata e rifermentata in bottiglia. Bella **struttura maltata**, finale amaro appagante. 5,0%vol.

ALIMENTO

Birra bionda **SENZA GLUTINE**. Di colore ambrato chiaro e piuttosto limpida. Birra dissetante e deliziosa con la pizza e il nostro panburger.

6,5%vol.

KMO

Birra color oro carico. Il **tarassaco e il miele** danno un leggero sapore affumicato. 6,7%vol.

SCURA

Birra **color nero** con profumi di caffè, cacao amaro. 6,5%vol.

BIRRIFICIO CURTENSE

Birrificio di **Franciacorta**, predilige materie prime bresciane e di **produzione propria per ottenere birre crude e naturali.**

0,50lt - € 7

BIRRIFICIO FRATELLI TRAMI

Niente pastorizzazioni o filtraggi, nessuna aggiunta di additivi, stabilizzanti e conservanti; BIRRA SECONDO TRADIZIONE made in Capriano del colle, Brescia.

0,50lt - € 7,5

3-TRE

Cavallo di battaglia dei fratelli Trami, birra chiara ad alta fermentazione in tipico **stile TRAPPISTA**. Ideale con brasati, stracotti e formaggi. 7,3%vol.

COL DE SERF

Birra **WEISS** di frumento ad alta fermentazione, sapore fresco e frizzante 5,0%vol. 0,50lt

GRAN RISA

Stile **Bock**. Birra doppio malto a bassa fermentazione dal colore rosso ambrato dal sapore piacevolmente amaro. 5,0%vol. 0,50lt

Birra bionda MORETTI in vetro

Morettina 0,33lt €3,5

Morettona 0,66lt €4,5

Beck's €3,5

Ceres €3,5

Birra alla SPINA WURZBURGER EXPORT

Lager chiara di colore dorato intenso 5,2%vol.

0,20lt €3

0,50lt. €6

acqua e bevande

La Coca Cola in vetro da 1 LITRO €7

Bibite in vetro €3

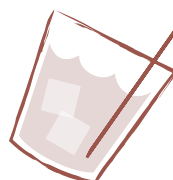
Bibite in lattina €3

Succhi di frutta €3

Acqua in vetro San Carlo Spinone

0,70lt €2,60

0,40lt €1,60





I nostri piatti sono stati creati per favorire l'esaltazione dei sapori del nostro territorio e della nostra tradizione.

Cerchiamo il più possibile di acquistare prodotti **BIO** e **a KMO**.

Abbiamo selezionato le migliori **aziende agricole camune** e locali, per portare i loro prodotti nei piatti che serviamo.

ABBIAMO SELEZIONATO:

AZ. AGRICOLA FONTANA MATTEO__ Artogne
AZ. AGRICOLA FIOR DI LATTE__ Fane di Pian Camuno
AZ. AGR. PAOLA MAZZOLI__ Artogne
AZ. AGR. THE MILK__ Gianico
AZ. AGRICOLA SAN CRISTOFORO__ Darfo Boario Terme
I CULTIVAR DELLE VOLTE__ Piancogno
ROCCHIE DEI VIGNALI__ Losine
BIRRIFICIO AGRICOLO PAGUS__ Rogno
BIRRIFICIO FRATELLI TRAMI__ Capriano del Colle, BRESCIA
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA__ Cooperativa Morani Lago di Garda (BS)
LA GRANDE RUOTA__ Farine Bio dalla Pianura Padana e Bresciana

**Il LEGAZZUOLO è anche
BAR E ALBERGO CON 12 CAMERE**
www.albergolegazzuolo.it / info@legazzuolo.it

I NOSTRI ORARI

Tutti i giorni dalle 08.00 alle 22.30
Gli orari variano in base alla stagionalità

**UNA BUONA RECENSIONE GRATIFICA IL NOSTRO LAVORO
@LEGAZZUOLO #LEGAZZUOLO**

IN QUESTO ESERCIZIO VENGONO UTILIZZATI I SEGUENTI ALLERGENI:

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti superiori a 10 mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

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

Legazzuolo



VOGLIA DI DOLCE

FATTO IN CASA

DOLCE BOSCO • €6

il dessert che vi piace di più:
MIRTILLI di bosco CALDI su GELATO fior di latte

SALAME AL CIOCCOLATO • €5

TIRAMISU' • €5

il classico che PIACE SEMPRE

LA NOSTRA MERINGATA • €6

non troppo dolce, con scaglie di
cioccolato fondente
e servita con cioccolato caldo

STRUDEL DI MELE • €6

con SPEZIE, uvetta, rum e crema alla vaniglia

UN BRINDISI

Spumante dolce Fior D'arancio Colli Euganei

0,75lt € 11

calice € 3

Passito IGT Vallecamosca

"IL SANT" Rocche dei Vignali

0,50lt € 29

calice €7



Legazzuolo



IL FINE PASTO

LA GRAPPETTA

- GRAPPA AL GINEPRO €3,50
- GRAPPA ALLA LIQUIRIZIA €3,50
- GRAPPA ALLA RUTA €3,50
- GRAPPA ALLA GENZIANA €3,50
- GRAPPA BARRICATA DI NEBBIOLO €4,50
- GRAPPA AL GENEPE €3,50
- GRAPPA BIANCA DI MOSCATO - BARBERA €3,50
- GRAPPA FRANCOLI LIMOUSINE € 4**

LIQUORE AI MIRTILLI €3,50

FRATELLO - LIQUORE ALLE NOCCIOLE DEL PIEMONTE €4

- LIQUORE ALLA LIQUIRIZIA €3,50
- LIQUORE ALLE FRAGOLINE DI BOSCO €3,50
- AMARI €4

UNA BEVANDA CALDA €3

- TISANA LIMONE E TIGLIO
- TISANA SPEZIATA
- TISANA "SUMMER EVENING" ALLA
MELISSA**
- TISANA ALLA CAMOMILLA
- EXOTIC ROOIBOS - FRUTTATO E FLOREALE
- TÈ VERDE ALLA MENTA

CAFFETTERIA

- ESPRESSO €1,50
- CAFFÈ DECAFFEINATO €1,60
- CAFFÈ CORRETTO €2
- CAFFÈ AL GINGSENG €1,80 - €2
- CAFFÈ D'ORZO €1,50 - €1,70
- MAROCCHINO €1,40
- CAPPUCCINO €1,50
- BOMBARDINO CON PANNA €4,50

PUNCH €3

CIOCCOLATA CALDA €3

#legazzuolo
@legazzuolo
una buona recensione gratifica il
nostro lavoro

THANK
YOU ♥

