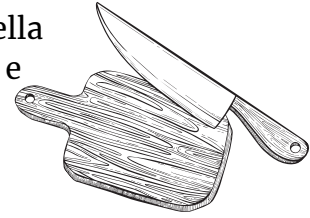


# L'antipasto del Legazzuolo

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

### 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



### 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

# FUORI MENU'

**Ravioli di zucca e prosciutto crudo  
al burro versato**

**€12**

**Ravioli ai porcini con burro alle nocciole**

**€13**

**Gulasch di cervo con polenta**

**€16**

**Polenta e gorgonzola**

**€9**

## **PIZZE**

### **AUTUNNALE**

**mozzarella, zucca,  
castagne caramellate, lardo**

**€11**

### **LA MORTAZZA**

**mozzarella, granella di pistacchi,  
mortadella e  
mozzarella di bufala igp fuori forno**

**€11**



## 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

### 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

### AMERICANA €9

(TANTE PATATINE +€1) pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte\*

### MARINARA €6

pomodoro, aglio

### LA COTTO €8

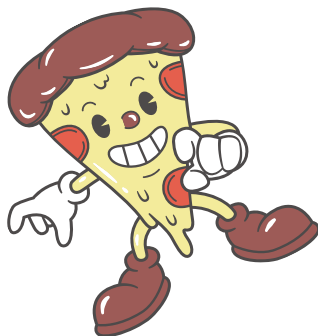
pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto

### MARGHERITA €7

pomodoro, mozzarella

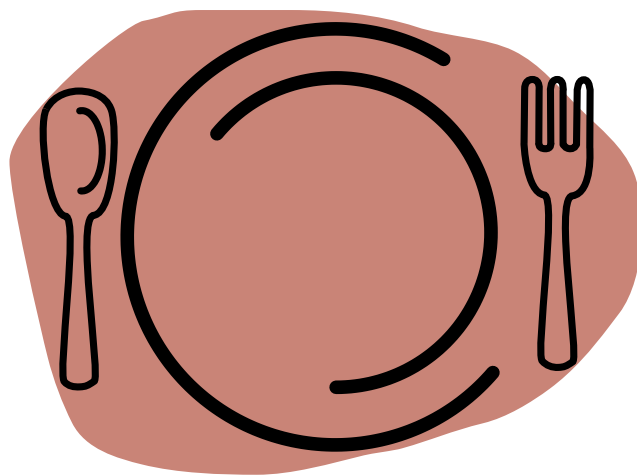
### LA WURSTEL €7,50

(TANTI WURSTEL +€1) pomodoro, mozzarella e wurstel



*ogni giorno proposte fuori  
menù*

*chiama per conoscere i piatti e  
i dolci  
di oggi*





# 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

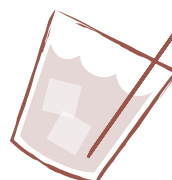
Bibite in lattina €3

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](http://www.albergolegazzuolo.it) / [info@legazzuolo.it](mailto: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**

\*PRODOTTI CONGELATI ALL'ORIGINE

\* PRODOTTI ABBATTUTI IN CASA

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, rhum e crema alla vaniglia

## UN BRINDISI

Spumante dolce Fior D'arancio Colli Euganei

0,75lt € 11

calice € 3

**Passito IGT Vallecamonica**

**"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 GINEPY €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 ♥

