

The background of the menu is a light blue color, decorated with detailed brown line drawings of various food items. At the top, there are mushrooms and a corn cob. On the left side, there are clusters of grapes and a bunch of asparagus. On the right side, there are more mushrooms and a large, textured vegetable, possibly a cauliflower or a large mushroom. At the bottom, there are more grapes and a piece of bread or a vegetable.

# *Menu bresciano*

## **ANTIPASTI**

bresaola di Angus fume'  
cappuccio marinato e giardiniera -  
SARDA en saor- uovo farcito  
robiola di Serle -INSALATA RUSSA  
polenta taragna con gorgo

## **PRIMI PIATTI**

casoncelli di casa  
assaggio di  
risone risottato alla bresciana

## **SECONDI PIATTI**

tagliata sottile di fassona al rosa con verdure

## **ASSAGGIO**

cotechino CREMONESE con pure'

## **DESSERT**

tiramisu' o gelato fatto in casa

## **VINI**

Vino Bianco Oltrepo'

Vino Rosso merlot.

1 bott ogni 4 commensali

**Caffè**

**€ 50 a testa**

**OSTERIA COMINELLI. BRESCIA**

**OSTERIA COMINELLI A BRESCIA**

# **A TAVOLA CON CHEF COMINELLI**



**VIA DELLA PALLA 4  
ORE 12-15. 20-23**

**3291153252**

# MENU WEEK

**Stucchino di benvenuto bresciano**

## **Antipasto di sapori**

**bresaola di Angus affumicata -  
cavolo cappuccio e giardiniera fatta in casa -  
russa- uovo farcito - robiola nostrana e olio  
polenta taragna formaggi dolci**

**\*\*\***

**casoncelli di zucca con pomodoro  
assaggio  
orecchiette spadellata con salsiccia e bagoos**

**\*\*\***

**Tagliata di fassona sottile e tiepida  
con verdure al forno olio sale  
oppure  
pollo disossato alla cacciatora e pure'**

**\*\*\***

**tiramisu' o gelato fatto in casa**

**\*\*\***

**caffè**

**\*\*\*\*\***

**€ 48**

**VINI E BEVANDE A PARTE**

**OSTERIA COMINELLI BRESCIA**

# *Menu auguri*

## **ANTIPASTI**

**IL NOSTRO ANTIPASTO 9 SAPORI:**

**bresaola Angus fume'-crudo friulano**

**cappuccio marinato e giardiniera -**

**insalata russa-uovo farcito**

**robiola di Serle - tortino con fonduta**

**polenta taragna con gorgo**

## **PRIMI PIATTI**

**lasagnetta al ragu' cremose  
piu'**

**risone alla bresciana con Paestum e verdure**

## **SECONDI PIATTI**

**tagliata sottile di fassona al rosa con verdure  
piu' assaggio**

**cotechino CREMONESE con pure'**

## **DESSERT**

**tiramisu' o gelato casa**

**VINI.**

**€ 55**

**Vino Bianco**

**Vino Rosso Cadetto I BOTT OGNI 4**

**Caffè**

**3291153252**

# Menù' degustazione

**\*\***

Stuzzichino bresciano con salame

*Antipasti*

Il nostro piatto di sapori:

bresaola Angus fume'-crudo diSauris - uovo salsato

cappuccio marinato e giardiniera - insalata russa

robiola di Serle all'olio pepe

tortino con fonduta - polenta taragna con gorgo

*Primi*

Lasagnetta alla bolognese

+assaggio

orecchiette con salsiccia e pecorino

oppure

casoncelli alla bresciana

*Secondi*

Tagliata sottile di fassona al rosa

verdure al forno

oppure altri secondi

*Dolci*

Tiramisu' o Cremcaramel o gelato

*Vini*

Lugana del Garda 22

Merlot umbro Lungarotti

1 bottiglia ogni 3

*Osteria Cominelli Brescia*