



*"La polenta la fa  
la tàola contenta"*



*La polenta fa la tavola contenta.*

*(detto bresciano)*



**al**  
**Ghiacciarolo**  
TRATTORIA

*Sapori di Antiche Ricette*



Non si può



**PENSARE BENE**

*Amare BENE*

**DORMIRE BENE**

**SE NON**

**SI**

*MANCIA*

**BENE**



*Vittoria e Domenico*

# Antipasti

Antipasto della TRATTORIA

*Tagliere di Salumi Nostrani e Delizie fatte in casa*

€  
15

Tagliere di Salumi Nostrani

*Crudo San Daniele 36mesi, Pancetta di Zibello,*

*Salame Bresciano*

10

Selezione di Formaggi

*del territorio Bresciano con confettura di frutta*

10

Giardiniera Colorata

4

Coperto e Pane Croccante

2

## I 14 ALLERGENI PRINCIPALI

(REG CF 1169/2011)

Se sei un soggetto allergico, AVVISA il personale, che saprà indicarti la presenza o meno nei nostri prodotti degli ingredienti considerati allergeni dalla normativa europea.



PESCE



MOLLUSCHI



LATTICINI



LUPINI



UOVA



ANIDRIDE SOLFOROSA  
E SOLFITI



GLUTINE



FRUTTA A GUSCIO



CROSTACEI



ARACHIDI



SOIA



SESAMO



SENAPE



SEDANO

Richiedi al personale i menu riassuntivi per Intolleranti al Lattosio, Vegetariani e Celiaci

# Bevande



Bibite in lattina 33cl	€ 3
CocaCola 1lt (bottiglia di vetro)	7
Birra Chiara 50cl	5
Birra Weiss 50cl	5
Acqua Tavina Vivace / Naturale 1lt	3
Caffè Agust	1
Caffè Agust DECA	1.50
Caffè Agust Orzo	1.50
Caffè Agust Corretto	1.50
Amari	3

# Primi Piatti



Casoncelli ripieni al Peštom* <i>ripieni con impasto del salame serviti con burro fuso alle erbe aromatiche e Parmigiano 50mesi</i>	€ 12
Casoncelli alla Bresciana* <i>ripieni di formaggi nostrani, serviti con burro fuso alle erbe aromatiche e Parmigiano 50mesi</i>	12
Reginette con Salmí di lepre <i>sempre di nostra produzione</i>	12
Paccheri di Vittoria con Salsiccia <i>serviti con Olio EVO</i>	10
Parmigiana Nostrana di Melanzane <i>con burro fuso agli aromi e Parmigiano 50mesi</i>	10
Crespelle del Ghiacciarolo <i>servite con burro fuso agli aromi e Parmigiano 50mesi</i>	10
<i>Su prenotazione</i> Trippa in Brodo bù fess	12

\*a seconda della disponibilita' alcune materie prime possono essere surgelate

# Secondi Piatti

€

Arrotolato di pollo con Speck e patate al forno 12

## Piatti Accompagnati con Polenta di Riva Del Garda

Salame morbido Nostrano saltato con panna 13

Manzo all'olio della Tradizione 15

Stracotto d'Asino a tocio 15

## Delizia di Carne Cruda

Tartare di Manzo 150gr 13  
con capperi, aggiughe e olio EVO

## Carne alla Brace

Filetto di Manzo con Pancetta di Zibello 23

Costata di Fassona Piemontese 500gr 20

Fiorentina di Scottona (min. 1 Kg Cruda) all'hg 4.5

Tagliata di Fassona Piemontese 14  
con rucola, scaglie di grana e uvetta

Piccatina di Cavallo servita tiepida 13  
con Salsa verde della Zia

# Contorni

€

Patate al Forno 4

Insalata Fresca 3

Formaggio Fuso alla Griglia 5

# Dessert

Sorprese di Alessandra Fatte in Casa 4

## Su Prenotazione

Spiedo di Domenico 18  
con burro di malga e contorno (min 10 pax)

Grigliata Mista del Ghiacciarolo 18  
Pollo, Costine, Salamine, Scottadito

Bolliti 17  
Pancia ripiena, Cappello del Prete, Lingua,  
Gallina ripiena, Salame cotto, Cotechino

*"Chi beve vino  
campa cent'anni"*



## *Lista Vini*

Bianchi - Rossi - Rosè - Bollicine

[www.trattoriaghiacciarolo.it](http://www.trattoriaghiacciarolo.it)



# Vini Rossi d'Italia

## TOSCANA

*Chianti Classico Riserva Docg* - Castello di Querceto 28

*Morellino di Scansano* - Doga delle Clavule 20

## PIEMONTE

*Bricco Rosso DOCG* - Dogliani 15

*Dolcetto d'Alba* - Fratelli Alessandria 20

*Langhe Nebbiolo Doc* - Pertinace 25

*Barbera d'Alba Doc Sup "Priora"* - Fratelli Alessandria 25

## TRENTINO - ALTO ADIGE

*Teroldego Rotaliano Riserva Doc* - Castel Firmian 26

*Pinot Nero Alto Adige Doc* - Tolloy 20

## FRIULI VENEZIA GIULIA

*Refosco Dal Peduncolo Rosso* - Lo Squero IGP 15

## VENETO

*Valpolicella Classico* - Ca' Dei Maghi 18

*Cabernet IGP* - Domus Vini - **Della Casa in Bottiglia** 9  
(Selezione trattoria Ghiacciarolo)

€

# Vini Rosati

## LOMBARDIA - Bresciani

*Rosa Dei Frati* - Ca' Dei Frati 20

*Rosanoire* - Cantrina 18

# Vini Bianchi d'Italia

## LOMBARDIA - Bresciani

*Lugana Brolettino* - Ca' Dei Frati 23

*Lugana TereCrea* - Pilandro 20

## TRENTINO - ALTO ADIGE

*Gewürztraminer Alto Adige Doc* - Tolloy 25

## PIEMONTE

*Langhe Favorita Doc 2021* - Fratelli Alessandria 18

## VENETO - Della Casa in Bottiglia

*Pinot IGP* - Domus Vini 9  
(Selezione Trattoria Ghiacciarolo)

€



## Bollicine



<i>Lambrusco Emilia IGT</i> - Albinea Canali Ottocentenero	15
<i>Prosecco ExtraDry</i> - Ruge	20
<i>Brut Couvee Prestige</i> - Ca' Del Bosco	45
<i>Champagne - Blanc De Blancs</i> - Brut Voirin - Junel	60
Della Casa in Bottiglia	
<i>Spago Secolo Ventunesimo Millesimato</i> - Domus Vini (Selezione Trattoria Ghiacciarolo)	11

## Vini al Bicchiere

<i>Pinot IGP</i> - Domus Vini	3
<i>Spago Secolo Ventunesimo Millesimato</i> - Domus Vini	4
<i>Cabernet IGP</i> - Domus Vini	3



## Vini Rossi Bresciani



<i>Zerdi IGT</i> - Cantrina	20
<i>Groppello Valtenesi</i> - Cantrina	20
<i>Colle degli Ulivi Doc</i> - <b>Botticino</b> - Noventa	28
<i>Tenuta Bettina</i> - <b>Botticino</b> - Emilio Franzoni	15
<i>Ronco del Gallo</i> - <b>Botticino</b> - Emilio Franzoni	12
<i>La Foja</i> - <b>Botticino</b> - Emilio Franzoni	20
<i>Ronchedone</i> - Ca' Dei Frati	30

## Vini Importanti 14,5°/15°

<i>Barolo</i> "del Comune di Verduno" - Fratelli Alessandria Docg 2018 (Nebbiolo)	50
<i>Pià de la Tesa</i> - Noventa - <b>Botticino</b> (Barbera, Marzemino, Sangiovese, Schiava Gentile)	40
<i>Gobbio</i> - Noventa - <b>Botticino</b> (Barbera, Marzemino, Sangiovese, Schiava Gentile)	50
<i>Foja d'or</i> - RISERVA Franzoni - <b>Botticino</b> (Barbera, Marzemino, Sangiovese, Schiava Gentile)	45

