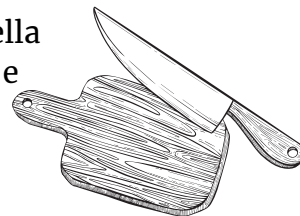


L'antipasto del Legazzuolo

IDEALE
PER 2

Passeggiata nella tradizione camuna

I salumi e formaggi camuni, confetture della casa, salame tagliato al coltello, polenta e porcini* € 21



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

Ravioli di porcini*

Fatti in casa serviti con burro dell' az. Fontana e nocciole €13

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

Selezione di Formaggi

Assaggio di formaggi locali con marmellate fatte in casa e miele di Vallecamonica €13



Stufato di manzo alla bresciana

con aromi e polenta €14

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

contorni

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

per i bambini

Gnocchetti* di ricotta al pomodoro €8

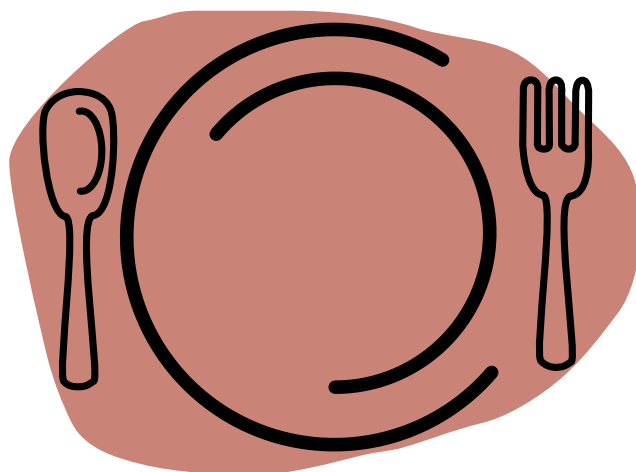
Pasta al ragù* €8

Wurstel ai ferri con patatine* €9,50

Cotoletta* con patatine fritte €12

ogni giorno proposte fuori
menù

chiama per conoscere i piatti e
i dolci
di oggi



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*

CORNILOLO €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

AGGIUNTE da 0,30€ a 3,00€ - bufala 2,00€ - patatine fritte 1,50€ - doppia mozzarella 1,50€

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

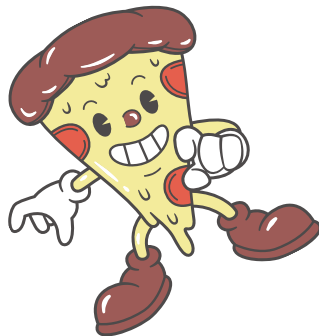
SPECK E ZOLA €9

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 Modena DOC
Az. Laura Romagnelli
Vino frizzante e fruttato DI TIPO amabile o secco. 8%vol. €13

BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE DOC LA BRUGHERA
Vino frizzante e beverino, dai ricchi e piacevoli sentori fruttati 12,5%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
Vino rosso di grande intensità dal bouquet vinoso e fruttato con note di ciliegia. Sapore pieno e robusto Tenuta Castelnuovo del Garda 13,50%vol. €26

AMARONE VALPOLICELLA DOCG IGT
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%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 Mandolara doc 2021
Uve Turbiana 100% Fresco armonico e delicato. Az. ag. Le Morette Peschiera del Garda. 12,5%vol. €19

LUGANA Pasini San Giovanni DOC
Delicato e fresco, con sapore fruttato e armonico. San Benedetto di Lugana. 12,5%vol. €19. 2012

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.

BLONDE ALE

Birra chiara con sentori di malto con note floreali. 4,5%vol.
0,37lt €6,00

BELGIAN ALE

Birra ambrata in stile belga dai toni caldi.
6,5%vol.
0,37lt €6,00

BIRRIFICIO FRATELLI TRAMI

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

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.
0,75lt €13 - 0,50lt €7

COL DE SERF €7

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

GRAN RISA €7

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

Birra alla SPINA Wurzbürger Export Lager chiara di colore dorato intenso

5,2%vol.
0,20lt €3
0,50lt. €5

BIRRIFICIO BALANDER'S

Birre artigianali **camune** non filtrate e non pastorizzate. Unione di ingredienti 100% naturali e acqua da sorgenti di montagna.

HAPA

Birra ambrata in stile American Pale Ale. Segale di Vallecamonica e miele rendono estremamente bevibile questa birra. 6%vol.
0,50lt €7

PITOTA

Birra blonde ale decisamente **beverina**
5,5%vol. 0,50lt €7

BIRRIFICIO CURTENSE

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

KMO €7

Birra color oro carico. Il tarassaco e il miele danno un leggero sapore affumicato. 6,7%vol.
0,50lt

SCURA €7

Birra color nero con profumi di caffè, cacao amaro. 6,5%vol. 0,50lt

Birra bionda MORETTI

Morettina 0,33lt €3,50
Morettona 0,66lt €4,50

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

CORTOBIO__ FRUTTA E VERDURA BIOLOGICA DI PICCOLI PRODUTTORI BRESCIANI

AZ. AGRICOLA SAN CRISTOFORO__ Darfo Boario Terme

MIELE SARA GIORGI e ANTONIO CONTI__ Losine

I CULTIVAR DELLE VOLTE__ Piancogno

BIRRIFICIO AGRICOLO PAGUS__ Rogno

BIRRIFICIO BALANDER'S__ Capo di Ponte

BIRRIFICIO FRATELLI TRAMI__ CAPRIANO DEL COLLE, BRESCIA

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA__ Cooperativa Morani Lago di Garda (BS)

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 potrebbero subire variazioni

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 • €5

con SPEZIE, uvetta e rhum

UN BRINDISI

Spumante dolce Fior D'arancio Colli Euganei

0,75lt € 11

calice € 3



DA
PROVARE

**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 PERA €3,50

GRAPPA ALLA GENZIANA €3,50

GRAPPA BARRICATA DI NEBBIOLO €4,50

GRAPPA FRANCOLI RISERVA 5 ANNI € 4

GRAPPA AL GENEPEY €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 €1,20

CAFFÈ DECAFFEINATO €1,50

CAFFÈ CORRETTO €1,60

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

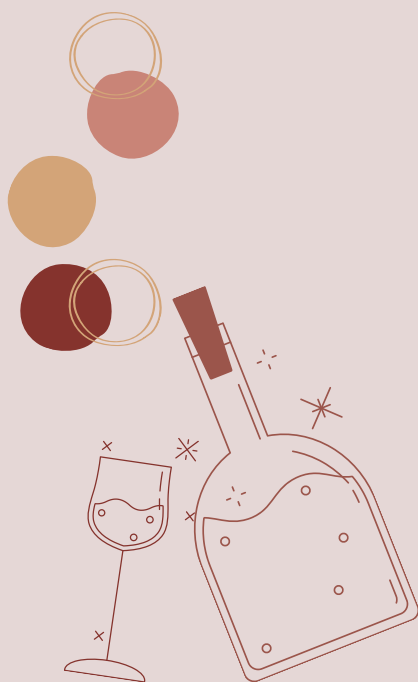
CIOCCOLATA CALDA €3

#legazzuolo

@legazzuolo

una buona recensione gratifica il
nostro lavoro

THANK
YOU ♥



LIQUORI E DISTILLATI

GRAPPA BARRICATA €4,50

LIQUORE AL MIRTILLO €3,50

GRAPPA AL MIELE €3,50

GRAPPA ALLA PERA €3,50

GRAPPA ALLA LIQUIRIZIA €3,50

LIQUORE ALLE FRAGOLINE DI BOSCO €3,50

LIQUORE ALLA LIQUIRIZIA €3,50

GRAPPA BIANCA DI MOSCATO €3,50

GRAPPA AL GINEPRO €3,50

GRAPPA ALLA GENZIANA €3,50

ANIMA NERA €4

AMARO DEL CAPO €4

WHISKEY €5

BRANDY €4

COGNAC €4

AMARI €4



Birificio Pagus

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

BLONDE ALE

Birra chiara con sentori di malto con note floreali.

4,5%vol.

0,37lt €6

BELGIAN ALE

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

0,37lt €6



BIRRIFICIO FRATELLI TRAMI

Niente pastorizzazioni o filtraggi, **nessuna aggiunta** di additivi, stabilizzanti e conservanti;

BIRRA **SECONDO TRADIZIONE** made in

Capriano del colle, **Brescia**.

3-TRE €7

Birra chiara ad alta fermentazione in tipico stile **Trappista**.

Ideale con brasati, stracotti e formaggi. **7,3%vol. 0,50lt**

COL DE SERF €7

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

GRAN RISA €7

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



LE BIRRE



Birificio Balander's

Birre artigianali **camune** non filtrate e non pastorizzate. Unione di ingredienti 100% naturali e acqua da sorgenti di montagna.

HAPA €7

Birra ambrata in stile American Pale Ale. Segale di Vallecamonica e miele rendono estremamente bevibile questa birra.

6%vol. 0,50lt

PITOTA €7

Birra blonde ale **decisamente beverina. 5,5%vol. 0,50lt**



Birificio Curtense

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

KMO €7

Birra color oro carico. Il **tarassaco** e il **miele** danno un leggero sapore affumicato. **6,7%vol. 0,50lt**

SCURA €7

Birra color nero con profumi di caffè, cacao amaro.

6,5%vol. 0,50lt

Birra bionda MORETTI

Morettina 0,33lt **€3,50**

Morettona 0,66lt **€4,50**

Birra bionda alla SPINA Wurzbürger

0,20lt **€3**

0,50lt **€5**