

Cuciniamo per noi e per voi.
Con cura, con prodotti freschi e
possibilmente locali.
Farine, formaggi, salumi, vini e birre.
La Vallecamonica e la tradizione sono nel nostro menù.
Ci teniamo,
e vogliamo lo capiate dai nostri piatti.

*Legazzuolo,
uno straordinario viaggio da 55 anni.*



L'antipasto del Legazzuolo

IDEALE
PER 2

Passeggiata nella tradizione camuna

Pancetta, lonzino e coppa
con salame tagliato al coltello,
formaggi camuni con confetture della casa,
la nostra giardiniera e
polentina con funghi porcini € 24



Primi

Usiamo solo farine
di Vallecamonica
del molino Tognali

I Casoncelli di Nonna Lina



Ravioli fatti a mano,
uno a uno come faceva
la nostra nonna,
con ripieno di formaggi,
pane, spezie e aromi.
Conditi con generoso
burro nostrano e salvia
€13

Pizzoccheri



Pasta di grano saraceno
fatta in casa,
erbe, patate e formaggio
casera €14

Tagliatelle al Salmi



Le nostre tagliatelle
all'uovo con
il salmì di Lepre fatto
con cottura lunga e
lenta €13

La zuppa



E' sempre tempo per una
buona
e saporita zuppa.
Chiedi quella del giorno €12

Spezzatino



con funghi porcini

Di manzo, cotto in umido
con porcini e polenta €16

Gulasch di cervo



gustoso e speziato
servito con polenta €17

Polenta e..



porcini €13
gorgonzola €10
formaggio fuso €11
cadolet €11

Occhio di bue

Uova da galline felici all'occhio di
bue, polenta, formaggio Casolet e
speck croccante €12
(Aggiunta di porcini trifolati + €7)

Tagliata di manzo kmo



Carne allevata in Vallecamonica,
cotta al rosmarino,
e servita con contorno €19
(Aggiunta di porcini trifolati + €7)

Secondi



La nostra POLENTA è
di MAIS GIALLO e ROSSO
dell'az. San Cristoforo
di Vallecamonica



Voglia di burger

PanBurger Legazuolo

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

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
€15

Piatti freddi

Magatello tonnato

Il magatello cotto lentamente
con la nostra salsa tonnata €14



IDEALE
PER 2

Selezione di Formaggi

Assaggio di formaggi locali con
marmellate fatte in casa
e **miele** di Vallecamonica €16






La bresaola

Bresaola locale con **rucola**,
scaglie di **grana** e **noci** €14




Per i bambini e non..

Gnocchetti di ricotta 
dell'az. Fontana
al pomodoro bio €9,00

Pasta con 
il nostro ragù €8,00
pomodoro bio €7,00 

Polenta e ragù €8  

Wurstel ai ferri
con patatine fritte €9,50

Cotoletta di tacchino 
con patatine fritte €12,00



Contorni

Porcini trifolati €10,00
Verdura cotta mista €6,00
Patatine fritte €5,00
Insalata mista €5,00
Polenta €3,00

Le informazioni riguardanti i prodotti che possono provocare **allergie o intolleranze** sono disponibili consultando le schede ricette. In caso di intolleranze o allergie anche lievi, vi invitiamo a richiederlo e comunicarlo **prima dell'ordine**. Nonostante la cura nella preparazione delle pietanze, **non garantiamo l'assenza di contaminazione da allergeni in elenco a fondo pagina.**

In caso di irreperibilità di prodotti freschi, verranno utilizzati prodotti surgelati.
In caso di mancanza di pietanze autoprodotte fresche, verranno utilizzate pietanze abbattute in casa.



Le esclusive del Legazzuolo

base pomodoro, mozzarella

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

BURRATINA €10

pomodoro, **Burrato 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

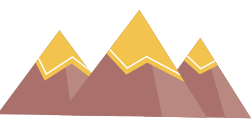
pomodoro, mozzarella, scamorza, **PANCETTA** in cottura

TIROLESE €10,50

pomodoro, mozzarella, speck, porcini* di bosco spadellati

PORCINI €10

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



Pizze



Senza pomodoro

base mozzarella

BRIE E PERE €8,50

brie, pere

CHIARA €9

prosciutto cotto, zucchine, noci

ZOLA E NOCI €8,50

gorgonzola, noci

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

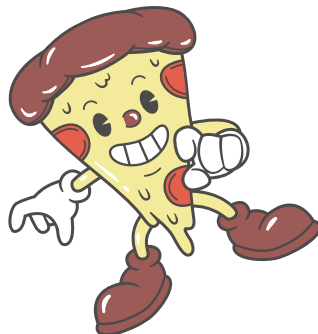
pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto

MARGHERITA €7

pomodoro, mozzarella

LA WURSTEL €7,50

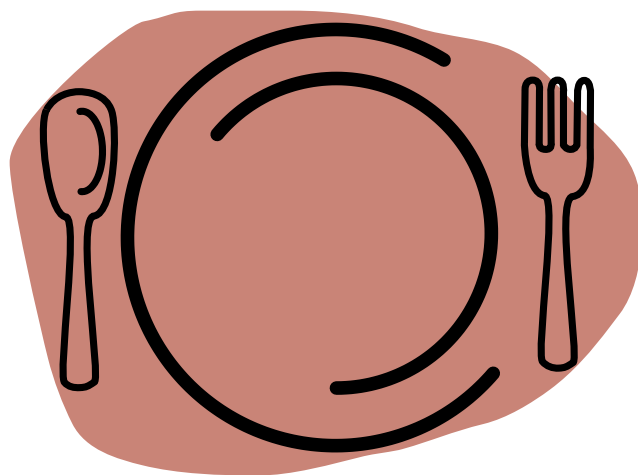
(TANTI WURSTEL +€1) pomodoro, mozzarella e wurstel



AGGIUNTE da 0,30€ a 3,00€ - bufala 2,50€ - patatine fritte 2,00€ - doppia mozzarella 1,50€
mozzarella senza lattosio 1,00€ - BASE SENZA GLUTINE +3,00€

ogni giorno proposte fuori
menù

chiama per conoscere i piatti e
i dolci
di oggi





i vini scelti per voi

Rossi

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 2019 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

ASSOLO Merlot IGT Vallecamonica 2019

Dai migliori vigneti della Vallecamonica, colore rosso rubino, sapore speziato e fruttato e profumo intenso. Affinato per dodici mesi in piccole botti di rovere e almeno sei mesi in bottiglia, regala al palato un gusto pieno. 13,5%vol. Cantina Rocche dei Vignali. € 24

TEROLDEGO Rosso Doc

Dal colore rosso rubino e il gusto vellutato, con note di frutti di bosco. Cantina Mezzocorona, Trento. 12,5%vol. €18

AGAPE Cabernet Veneto IGT

Cabernet Sauvignon amabile. Il colore rosso amaranto impenetrabile rimanda ad un inconfondibile terroir. Gusto caldo ed avvolgente. 15%vol. Parco del Venda, Padova €18

BOCCON Cabernet DOC Colli Euganei

Grande prodotto di rara potenza e di qualità eccellente. Vino dal colore rosso rubino brillante. All'olfatto spiccano note fruttate di mora e marasca, e note speziate. In bocca sono presenti tannini vellutati e una lunga persistenza. 2023 Az. Parco del Venda - Vò (PD) 15,5%vol. €23

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

Rosso da Tavola Sfuso 12%vol.

calice €2
1/4 lt €3
1/2 lt €5
3/4 €8,50

Disponibilità anche al bicchiere.
Chiedi al nostro personale.



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 Ca' Vegar DOC 2023

Uve Turbiana 100% Di colore giallo paglierino, svela al naso profumi intensi di frutta tropicale, ananas e vaniglia. Il sorso è fresco e armonico, dal finale ammandorlato. Cantina Castelnuovo del Garda. 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

Bollicine



Dèss Dosaggio Zero 2020

Nasce da uve bianche coltivate sui versanti montuosi della Vallecamonica. Complesse note olfattive, freschezza e sapidità. 12,5%vol. Az. Rocche dei Vignali - Losinè €36

Esus Franciacorta BRUT MILLESIMATO DOCG

Chardonnay in purezza. 13%Vol. Sboccatura 2021 Az. Agricola Le Marchesini €36

La Montina Franciacorta DOCG €36

- Brut
- Rosé Demi-Sec
- Saten

Bianco da Tavola Sfuso leggermente mosso

12%vol.
calice €2
1/4 lt €3
1/2 lt €5
1lt €9,50

le birre



BIRRIFICIO CURTENSE

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

0,50lt - € 7

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 FRATELLI TRAMI

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

0,50 - €7,50

COL DE SERF

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

GRAN RISA

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

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

Kulmbacher

Stile export di colore chiaro 5,2%vol.

0,20lt €3

0,50lt. €6

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

BROWN ALE

Birra ramata ad alta fermentazione, dal gusto secco e rinfrescante. Il mais nero spinoso i nostri nonni le dona una leggera nota tostata.
4,5%vol.

RED IPA

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

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.

WEISSBIER

Non filtrata, non pastorizzata e rifermentata in bottiglia. Colore **giallo dorato**, profumo fruttato e **speziato**. Sapore vivace con finale pulito.
5,0%vol.

acqua e bevande

La Coca Cola in vetro da 1 LITRO €7

Bibite in vetro €3

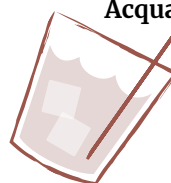
Bibite in lattina €3

Succhi di frutta €3

Acqua in vetro San Carlo Spinone

0,70lt €2,60

0,40lt €1,60



le birre



BIRRIFICIO CURTENSE

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

0,50lt - €7

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.

SCURA

Birra **color nero** con profumi di caffè, cacao amaro.

6,5%vol.

BIRRIFICIO FRATELLI TRAMI

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

0,50 - €7,50

3-TRE

Triple. Birra chiara ad alta fermentazione in tipico stile Trappista, gradazione alcolica alta, calda, piena. 5,0%vol.

COL DE SERF

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

GRAN RISA

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

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

Kulmbacher

Stile export di colore chiaro 5,2%vol.

0,20lt €3

0,50lt. €6

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

BROWN ALE

Birra ramata ad alta fermentazione, dal gusto secco e rinfrescante. Il mais nero spinoso i nostri nonni le dona una leggera nota tostata.

4,5%vol.

RED IPA

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

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.

WEISSBIER

Non filtrata, non pastorizzata e rifermentata in bottiglia. Colore **giallo dorato**, profumo fruttato e **speziato**. Sapore vivace con finale pulito.

5,0%vol.

acqua e bevande

La Coca Cola in vetro da 1 LITRO €7

Bibite in vetro €3

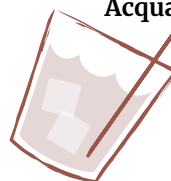
Bibite in lattina €3

Succhi di frutta €3

Acqua in vetro San Carlo Spinone

0,70lt €2,60

0,40lt €1,60



Legazzuolo

DAL 1970
RISTORANTE PIZZERIA
MONTECAMPIONE

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
MACELLERIA KMO ANTONIOLI__ Darfo Boario Terme
AZ. AGRICOLA SAN CRISTOFORO__ Darfo Boario Terme
MOLINO TOGNALI_ Esine
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)

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



Assenza di carne



Assenza di glutine



Assenza di latte e derivati



Prodotto KMO

IN QUESTO ESERCIZIO VENGONO UTILIZZATI I SEGUENTI ALLERGENI E
NON GARANTIAMO L'ASSENZA DI CONTAMINAZIONE:

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, fatto con caffè decaffeinato

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 gelato alla crema



Passito IGT Vallecamonica

"IL SANT" Rocche dei Vignali

0,50lt € 29

calice €7

Spumante dolce Fior D'arancio Colli Euganei

0,75lt € 11

calice € 3

ABBINA UN
CALICE DI
VINO DOLCE!