

COLAZIONE

Caffè illy, latte fresco intero e un bel sorriso
per la tua colazione al chiosco di campagna
nella cantina della Spia d'Italia



Caffè
Caffè macchiato
Caffè corretto
Caffè doppio
Caffè marocchino
Caffè d'orzo
Caffè al ginseng
Cappuccino
Latte macchiato

Spremuta di agrumi
Succhi di frutta
Bibite
Acqua

Quando ti prende la voglia di dolce...
cornetti di pasticceria, golosi pancake,
waffle caldi e profumati e frutta fresca

Cornetto di pasticceria
Pancake, miele delle colline moreniche
e frutta fresca
Waffle, cioccolato e panna montata
Pà, botèr e marmelàda fatta in casa
Fettazza di anguria

Il pane è una quello di una volta,
ma sfornato ogni giorno.
Segui il profumo!

E se invece ti prende la voglia di salato?
Uova di giornata, pane fragrante e
salumi e formaggi della tradizione bresciana...

Uova strapazzate con pancetta
Omelette prosciutto e formaggio
Uova all'occhio di bue

Pà e salàm
Pà e mortadèla
Pà e crudo de le colìne moreniche
Pà e còt semper de le colìne
Pà e còpa
Pà e formài
Pà e salamina

Selezione di formaggi bresciani
Selezione di salumi bresciani
Selezione di salumi e formaggi

CUCINA DI CAMPAGNA

Sulla nostra lavagna le specialità di oggi
per il tuo pranzo o la tua merenda

Alla sera la cucina bresciana di lago e di campagna
è solo su prenotazione o per i tuoi eventi privati

SPIEDO BRESCIANO DELLA TRADIZIONE
GRIGLIATA DI CARNE DI ALLEVAMENTI BRESCIANI
GRIGLIATA DI PESCE DAL NOSTRO LAGO
LA GRANDE TAVOLATA DEI FORMAGGI BRESCIANI

Lasciaci un tuo contatto
per il prossimo evento in programma



COLAZIONE
APERITIVO
VINO
COCKTAIL
CUCINA
DI CAMPAGNA



I vini della cantina:



Spia d'Italia
Cascina
L'Orto del Garda

Azienda Agricola con vigneti situati sulle assolate, ventilate e sassose colline moreniche che chiudono a sud il Lago di Garda.

I vini sono caratterizzati dalle bassissime produzioni di uva per ettaro e dall'attenta lavorazione.

Assaggia i nostri vini

Puoi acquistarli tutti direttamente al prezzo della cantina
Confezioniamo anche cesti e confezioni regalo.

BOLLICINA

Garda DOC brut Sinfonia in Rosa "

Ottenuto dalle uve Gropello, Barbera, Sangiovese e Marzemino si presenta di un bel colore rosa intenso tendente al granato per la sua lunga evoluzione in bottiglia. Profumo intenso, caratteristico e coinvolgente. Il perlage è consistente e fine. La maggiore percentuale del Barbera conferisce una buona acidità e un'ottima sapidità. Consigliato per aperitivo è anche un ottimo abbinamento a tutto pasto. Gradazione alcolica: 13° % vol.



MAGNUM

BIANCO

San Martino della Battaglia DOC Bianco dell' Erta

La cima della collina sassosa ed assolata che sovrasta la ripida "Erta del Tiracollo" ospita da sempre le uve del Tuchi (ex Tocai) che qui producono un vino particolarmente profumato e ben caratterizzato. Ottimo abbinato ai salumi, al pesce non solo di lago ed ai formaggi bianchi e giovani. Da provare "in stagione" con le pesche gialle. Gradazione alcolica: 13° % vol.



Spia d'Italia
L'Orto del Garda

Annata 2018

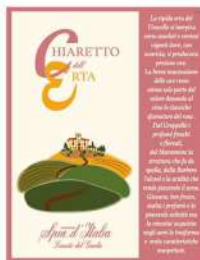
Annata 2019

Annata 2020

CHIARETTO

Garda Classico doc "Chiaretto dell'Erta" 2020

La breve macerazione delle uve rosse estrae solo il colore, donando al vino la classica colorazione rosa. Dal Gropello i profumi freschi e floreali, dal Marzemino la struttura che fa da spalla e dalla Barbera l'alcool e la acidità che rende piacevole il sorso. Bevuto giovane, ben fresco, esalta i profumi e la piacevole salinità, ma, la vinosità acquisita negli anni, lo trasforma e svela caratteristiche inaspettate. Gradazione alcolica: 12,5° % vol.



ROSSO

Benaco Bresciano Rosso IGT "Solitario" 2018

Il Cabernet Sauvignon, raccolto in vendemmia tardiva, dona al vino nobiltà, autorevolezza e complessità. Il Gropello e il Marzemino donano piacevolezza, speziatura dolce e sapidità. Gradazione alcolica: 13° % vol.



LIQUOROSO

San Martino della Battaglia VLQPRD Gefide

Nella vigna più sassosa ed arida le uve attentamente selezionate di Tuchi "San Martino della Battaglia" DOC sono lasciate sulla pianta fin quasi ad appassire. Produrranno con avarizia questo particolare vino. Definito da Luigi Veronelli: Gefide (Il diamante più splendido) Bugizio (estrema tonalità del giallo). Ben freddo nei piccoli bicchieri da vino liquoroso accompagna ottimamente formaggi erborinati, tutta la pasticceria secca ed il dessert in genere. - bottiglia da 0,50 l - Gradazione alcolica: 16° % vol.



Tra i numerosi riconoscimenti ricordiamo:
il Premio Internazionale Gran Menzione Vinality annate 1991-96-97-98-2000
Douja d'Or di Asti annate 90-93-94-96-97-98-99-2000
Guida Veronelli 1999: tre "chapeaux".

Noi nasciamo "baristi".

Non barman, non bartender... ma baristi!

Con passione, competenza e simpatia
proveremo ogni volta a farti gustare il drink
più buono di sempre.

Questa deve essere la missione del "barista"...
e questa è la nostra missione!!

A disposizione per farti tutti i cocktails che vuoi

APERITIVO

Sinfonia in Rosa con le pesche

Pirlo

Americano

Negroni

Negroni sbagliato

MI-TO

Hugo Rosè

Manhattan

Martini Hemingway

Selezione di gin e tonica per divertirsi
con abbinamenti nuovi o per gustare al meglio
il tuo drink preferito!



COCKTAIL

Dark 'N' Stormy

Old Fashioned

Daiquiri

Rusty Nail

Margarita

Piña Colada

Maitai

Tom Collins

Moscow Mule

Mojito

Caipiriña

Cuba libre

Long Island Iced Tea

Il pane è una quello di una volta,
ma sfornato ogni giorno.

Salumi e formaggi della tradizione bresciana...
Segui il profumo!

Pà e salàm

Pà e mortadèla

Pà e crudo de le coline moreniche

Pà e còt semper de le coline

Pà e còpa

Pà e formài

Pà e salamina

Selezione di formaggi bresciani

Selezione di salumi bresciani

Selezione di salumi e formaggi



COLAZIONE

APERITIVO

VINO

COCKTAIL

CUCINA

DI CAMPAGNA

