

Classic

- Menù degustazione 6 portate -
Solo per l'intero tavolo

*Spaghettono tiepido cotto in acqua di pesce,
polvere di bottarga di merluzzo e sarde di lago*

*Insalata rosolata, fondente di patata al macis e
friggitelli*

*Raviolo classico, ripieno bresciano e faraona
arrosto*

Luccio alla Gardesana

*Coppa di maiale nero, saor di peperoni, fondo di
maiale e senape in grani*

Dessert

65 €

Andrea & Marco

- Menù degustazione 7 portate -
Solo per l'intero tavolo

Ostrica BBQ, oliva e scalogno

*Tartare di manzo, salamoia di olive, cannella e
insalata liquida*

*Bottoni di asparago fondente, acqua di mandorla
ed infuso di erbe fresche*

Risotto ai limoni del Garda

*Merluzzo, erbe spontanee e salsa di baccalà in
bianco*

*Bavetta di Fassona, soffritto all'italiana, fondo
vegetale all'olio di rosmarino*

Dessert

85 €

Bentornati a CASA

- *Menù degustazione 8 portate* -
Solo per l'intero tavolo

*Un menu a mano libera, interamente da scoprire,
per lasciarsi trasportare nel mondo della
stagionalità,
dell'evoluzione e dell'interpretazione del
territorio - e non solo - dello chef*

95 €

Menù alla carta

1 portata – 35,00

2 portate – 60,00

3 portate – 80,00

Antipasti

Ostrica BBQ, oliva e scalogno

Toast di scampo, brodo di cedro del Garda

*Salmerino marinato, finocchio acidulo e latticello
di burro di malga*

*Spaghettono tiepido cotto in acqua di pesce,
polvere di bottarga di merluzzo e sarde di lago*

*Tartare di manzo, acqua di vegetazione,
salamoia di olive, cannella*

Primi Piatti

Raviolo classico, ripieno bresciano, faraona arrosto

Bottoni farciti di asparago fondente ed acqua di mandorla

Risotto ai limoni del Garda (minimo per 2 persone)

Pasta & Cipolla

Secondi Piatti

Luccio alla Gardesana

*Anguilla rosolata, insalata di rapa bianca e rossa
in agrodolce, salsa di verdure tostate e aringa
affumicata*

*Coppa di maiale nero, saor di peperoni, fondo di
maiale e senape in grani*

*Guancetta di manzo ai vini rossi, minionette di
pepi, puré di patate*

Fuori Carta

I piatti a seguire possono essere scelti alla carta oppure aggiunti ad un menù degustazione al costo di 12,00 € per persona.

Tartare di Pomodori, crema di mozzarella e olio al basilico

Risotto tiepido alla Chartreuse verde, friggietello e mozzarella di bufala (minimo per 2 persone)

Centrofolo scottato sulla pelle, salsa delle sue lische, nduja e peperone crusco

Coniglio in rosa e in saor, salsa di arrosto