



Nuova Cucina Gardesana

Classic

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

*Spaghettono tiepido cotto in acqua di pesce, bottarga di merluzzo
grasso e polvere di sarda*

Pane tostato, anatra arrosto, salsa al groppello e semi croccanti

Raviolo classico, ripieno bresciano, faraona arrosto

Luccio alla Gardesana

Maiolino nero, panatura croccante, salsa in saor

Dessert

65 €

Andrea & Marco

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

Ostrica BBQ, oliva e scalogno

Tartare di manzo, olio di carne arrosto, il suo brodo leggero e pane tostato

Bottoni di agrumi e zucca, pepe timut

Risolimone

Merluzzo ai crostacei e salsa di cozze

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 menù 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 €

“Uno in più”

I piatti storici da aggiungere al vostro menù degustazione

Toast di scampo, cedro del Garda

Raviolo classico, ripieno bresciano, faraona arrosto

Animelle alla Milanese

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

12,00

per persona, per ogni portata scelta

*Eventuali variazioni o sostituzioni dei piatti
possono variare il costo del menù degustazione*

Menù alla carta

*Tutti i piatti presenti
nei menù degustazione e negli "Uno in più"
possono essere ordinati alla carta,
in porzione classica, più abbondante*

1 portata – 35,00

2 portate – 65,00

3 portate – 80,00