



Nuova Cucina Gardesana

CLassic

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

Insalata di pomodori, crudo di gambero rosa e basilico

Crudo di manzo, salamoia d'oliva, insalata liquida

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

Raviolo Burro & Salvia

Persico, burro di malga e prezzemolo

Maialino nero, panatura croccante, salsa in saor

58,00 €

Andrea Σ Marco

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

Ostrica BBQ, olive e scalogno

Toast di scampo, cedro e melissa

Bottone di melanzana alla brace, ricotta vaccina, colatura di caponata

Riso & Scampo

Fassona alla brace, soffritto all'italiana, fondo vegetale

Tonno e cipolla

Assaggio di dolci dalla pasticceria

78,00 €

Bentornati a CASA

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

Vellutata di mandorle e frutti di mare, olio varietà Leccino affumicato

Tartare di pomodoro, mozzarella, basilico e lavanda

Capasanta, vino bianco, lardo e nocciole

Riso & Limone

Sgombro affumicato, peperone crusco e basilico

Quaglia arrosto

Vitello rosa, acciuga, tonno e melanzana

Assaggio di dolci dalla pasticceria

98,00 €

“Uno in più”

I piatti storici da aggiungere al vostro menù degustazione
L'aggiunta si intende per l'intero tavolo

Toast di scampo, cedro del Garda

Raviolo classico, ripieno bresciano, faraona arrosto

Lucioperca, olive, limone, capperi di Gargnano e le loro foglie

Animelle alla milanese

*Brasato di manzo ai vini rossi, minionette di pepi,
purè di patate*

11,00 €

per persona

per ogni portata scelta

Menù alla carta

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

1 portata – 32,00 €

2 portate – 58,00 €

3 portate – 80,00 €