

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

*Capocollo di Mora Romagnola rosolato,
civet vegetale di more e vino rosso, confettura e
aceto di mora*

Dessert

65 €

Andrea & Marco

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

Ostrica BBQ, oliva e scalogno

*Crudo di manzo,
fondo di vinaccia, olio di carne arrosto*

Risotto ai limoni del Garda

*Bottoni farciti di spinacio fondente e acqua di
ricotta di bruna alpina*

*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 laticello di burro di malga*

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

*Crudo di manzo,
fondo di vinaccia, olio di carne arrosto*

Primi Piatti

*Raviolo classico, ripieno bresciano, faraona
arrosto*

Risotto ai limoni del Garda (minimo per 2 persone)

Spaghettono, melanzane arrostate e menta

*Paccheri cotti in acqua di pomodori arrostiti,
chutney speziato di pomodori e olio alla caponata*

Secondi Piatti

Luccio alla Gardesana

*Anguilla rosolata, insalata agrodolce di rape,
salsa di verdure tostate e aringa affumicata*

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

*Capocollo di Mora Romagnola rosolato,
civet vegetale di more e vino rosso, confettura e
aceto di mora*

Fuori Carta

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

Toast di scampo, brodo di cedro del Garda

Tartare di Pomodori, crema di mozzarella e olio al basilico

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

*Coniglio,
burro & salvia*