

Territorio

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

Pinzimonio, olio nuovo

*Salmerino marinato, laticello di burro di
malga*

Spaghettono tutto limone

Luccio alla Gardesana

Coniglio allo spiedo, burro e salvia

Dessert

65 €

Carta Bianca

- *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*

98 €

Menù alla carta

1 portata – 35,00

2 portate – 65,00

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*

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

Primi Piatti

*Raviolo classico, ripieno bresciano, faraona
arrosto*

Spaghettono tutto limone

Bottoni ripieni d'agrumi, zucca e mostarda

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*

Maiale in saor

Piatti storici

*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*

Spaghettono tiepido, sarda e bottarga

Raviolo Classico