

# Territorio

---

*- Menù degustazione 6 portate -*

*Salmerino marinato,  
acqua acidula di finocchio e latticello di burro di  
malga*

*“Crudo ma cotto” di manzo,  
fondo di vinaccia, olio di carne arrosto*

*Risotto ai limoni del Garda*

*Trota fario semi-cotta, ginepro, anice e  
rafano*

*Coniglio allo spiedo, burro e salvia*

*Dessert*

*Solo per l'intero tavolo, non modificabile*

*65 €*

# I Classici

---

*- Menù degustazione 7 portate -*

*Ostrica BBQ, oliva casaliva e  
scalogno*

*Toast di scampo, brodo di cedro del Garda e  
melissa*

*Spaghettono tiepido, sarda di lago e  
bottarga*

*Raviolo classico al ripieno bresciano e  
faraona arrosto*

*Luccio alla Gardesana*

*Coniglio allo spiedo, burro e salvia*

*Dessert*

*Solo per l'intero tavolo, non modificabile*

*80 €*

# Carta Bianca

---

*- Menù degustazione 8 portate -*

*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*

*Solo per l'intero tavolo*

*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 e  
melissa*

*Salmerino marinato,  
acqua acidula di finocchio e laticello di burro di  
malga*

*“Crudo ma cotto” di manzo,  
fondo di vinaccia, olio di carne arrosto*

# Primi Piatti

---

*Raviolo classico al ripieno bresciano e  
faraona arrosto*

*Spaghettono tutto limone*

*Bottoni al ripieno liquido di agrumi, zucca  
e mostarda*

*Risotto*  
*(minimo per due persone)*

# 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*