

English Menù

Classico

- *Tasting Menu* -

BBQ oyster, olive and shallots pesto

Fish, egg

"Raw but cooked" beef,
marc sauce, roasted meat oil

Egg, sulfites (wine), mustard

Garda's lemons risotto

Lactose, celery

Semi-cooked brown trout, juniper, anise and
horseradish

Lactose, fish, celery

Beef braised in wine and oil must
with mashed potatoes

Lactose, sulfites (wine)

Dessert

Only for the whole table, not editable

70 €

Addition of Langoustine Toast - 15.00 € per person

Aggiunta "Classic" Ravioli with roast guinea fowl - 15.00 € per person

Originale

- *Tasting Menu* -

Tomato tartare

Lactose

Marinated char,
acidulous fennel water and alpine buttermilk

Fish, lactose

Green pasta ravioli, basil liquid filling,
green bean salad and their extract

Lactose, gluten, celery, sulfites (wine)

Cuttlefish cooked over the coals, roast suckling pig gravy
with myrtle

Gluten

Burnt and dried pepper with cream of
peperonata extraction

Mustard

Quail, red vermouth and hibiscus

Quail, red vermouth and hibiscus

Dessert

Only for the whole table, not editable

80 €

Addition of Langoustine Toast - 15.00 € per person

Addition "Classic" Ravioli with roast guinea fowl - 15.00 € per person

Menù alla carta

1 course – 35,00

2 course – 65,00

3 course – 80,00

Starters

BBQ oyster, olive and shallots
pesto
Fish, egg

Langoustine toast, Garda cedar broth
Shellfish, gluten, celery, egg

Marinated char,
acidulous fennel water and alpine buttermilk
Fish, lactose

Warm spaghetti, lake sardines and
bottarga of cod
Lactose, gluten, fish, celery

"Raw but cooked" beef,
marc sauce, roasted meat oil
Egg, sulfites (wine), mustard

First Dishes

“Classic ravioli” with roast guinea fowl

Gluten, lactose

Green pasta ravioli, basil liquid filling,
green bean salad and their extract

Gluten, lactose

Garda’s lemons risotto

- minimum for two people -

Lactose, celery

Second Courses

Gardesana-style pike

Fish, celery

Beef braised in wine and oil must
with mashed potatoes

Lactose, sulfites (wine)

Quail, red vermouth and hibiscus

Quail, red vermouth and hibiscus

Menù Allergeni

Territorio

- *Menù degustazione* -

Ostrica BBQ, oliva casaliva e scalogno

Pesce, uova

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

Uova, solfiti (da vino), senape

Risotto ai limoni del Garda

Lattosio, sedano

Trota semi-cotta, ginepro, anice e
rafano

Lattosio, pesce, sedano

Manzo fondente al vino e mosto d'olio

Lattosio, solfiti (da vino rosso)

Dessert

Solo per l'intero tavolo, non modificabile

70 €

Aggiunta Toast di scampo - 15.00 € per persona

Aggiunta Raviolo Classico - 15.00 € per persona

I Classici

- *Menù degustazione* -

Tartare di pomodoro

Lattosio

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

Pesce, lattosio

Bottoni di pasta verde, ripieno liquido di basilico, insalata di fagiolini e il loro estratto

Lattosio, glutine

Seppia cotta sui carboni, intingolo di maialetto arrosto al mirto

Glutine

Quaglia, vermut rosso e ibisco

Lattosio

Dessert

Solo per l'intero tavolo, non modificabile

80 €

Aggiunta Toast di scampo - 15.00 € per persona

Aggiunta Raviolo Classico - 15.00 € per persona

Menù alla carta

1 portata – 35,00

2 portate – 65,00

3 portate – 80,00

Antipasti

Ostrica BBQ, oliva e scalogno

Pesce, uova

Toast di scampo, brodo di cedro del Garda e
melissa

Crostacei, glutine, sedano, uova

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

Pesce, lattosio

Spaghettono tiepido, sarda di lago e
bottarga

Pesce, lattosio, glutine

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

Uova, solfiti (da vino), senape

Primi Piatti

Raviolo classico al ripieno bresciano e
faraona arrosto

Glutine, lattosio

Bottoni di pasta verde, ripieno liquido di basilico,
insalata di fagiolini e il loro estratto

Glutine, lattosio

Risotto ai limoni del Garda

(minimo per due persone)

Lattosio

Secondi Piatti

Luccio alla Gardesana

Pesce, sedano

Guancetta di manzo fondente al vino rosso e mosto d'olio
con puré di patate

Lattosio, solfiti (da vino)

Quaglia, vermut rosso e ibisco

Lattosio