

Classico

- *Menù degustazione* -

Ostrica BBQ
pesto di olive Casaliva e scalogno

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

Risotto ai limoni del Garda

Trota semi-cotta
profumata all’anice e ginepro e salsa di rafano

Manzo fondente al vino rosso,
mosto d’olio e crema di patate

Dessert

Solo per l’intero tavolo, non modificabile

70 €

Aggiunta Toast di Scampo - 15.00 € per persona

Aggiunta Raviolo Classico - 15.00 € per persona

Originale

- *Menù degustazione* -

Tartare di pomodori, crema di mozzarella,
olio al basilico e consommé di pomodoro

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

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

Seppia cotta sui carboni e
intingolo di maiale arrosto al mirto

Peperone bruciato, estrazione di peperonata

Quaglia, vermut rosso e ibisco

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

Toast di scampo, brodo di cedro del
Garda

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

Spaghettono tiepido, sarda di lago e
bottarga

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

Primi Piatti

Raviolo classico al ripieno bresciano
e faraona arrosto

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

Risotto ai limoni del Garda
- minimo per due persone -

Secondi Piatti

Luccio alla Gardesana
cotto nel suo fumetto, pesto alla portesina,
capperi di Gargnano e salsa delle sue lische tostate

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

Quaglia, vermut rosso e ibisco

Per il Menù in inglese
e
Menù allergeni
utilizzare il QR code

For the English Menu
and
Allergen Menù
use the QR code



WI-FI PASSWORD:
casalealipuegnago