

Iniziamo con.....

Fantasia di mare "Ciclone" (polipo al vapore con crema di patate e olio al basilico; capasanta gratinata con panure agli agrumi; branzino marinato con pomodorini passiti)	€ 16,00
Girello di vitello marinato con insalatina di funghi prataioli e pan brioches	€ 12,00
Jamon iberico Bellota 38 mesi "Pata Negra" con melone giallo e grissini al finocchio	€ 18,00
Le tartare di mare: tonno sashimi e gamberi rossi di Sicilia, con salsa verde e salsa di soja	€ 18,00
Piccola parmigiana di melanzane in cialda di grana e vellutata di pomodoro all'olio extravergine del Garda	€ 10,00
Fantasia di pescato del Garda (luccio alla gardesana, aole in saor, trota e anguilla affumicata)	€ 14,00
Code di mazzancolle al vapore su crudità di carciofi e guazza bianca al "Lugana" doc	€ 13,00
Millefoglie con petto d'oca al punto rosa, asiago e crema di asparagi	€ 13,00

Le paste fresche e i risotti...

Spaghetti alla chitarra con delizie di scoglio	€ 13,50
Bigoli al torchio con dadolata di tonno sashimi alla mediterranea	€ 14,00
Tagliolini con le sarde del Garda, cime di rapa spadellate e julienne di patate	€ 12,00
Gnocchetti di erbe di campo con dadolata di San Marzano e spuma al caprino	€ 11,00
Maccheroncini all'uovo con puntarelle di asparagi e sfilacci di bresaola in vellutata al grana Padano	€ 12,00
Risotto ai bruscardoli mantecato al Castelmagno con cuore di birra rossa	€ 12,00
Ravioli al nero di seppia ripieni di polpa di granchio con ristretto al "Franciacorta" brut e riccioli di sedano	€ 14,00
Paccheri di Gragnano con filettini di triglia su vellutata al pesto delicato di ruchetta	€ 13,00
Risotto all'arancia e rosmarino con code di gambero spadellate	€ 12,00

I pesci e le carni....

Bianco d'orata con carciofi stufati su vellutata di zafferano	€ 15,00
Tagliata di manzo irlandese alla griglia con pomodorini ai profumi dell'orto su schiacciata di patate	€ 15,00
Costolette d'agnello scottadito al marsala e soufflé di ricotta alle noci	€ 18,00
Tempura di calamari, gamberi e verdure con salsa soja e agrodolce	€ 15,00
Grigliata di mare in bellavista (scampi, gamberi, branzino, calamari, tonno)	€ 25,00
Filetto di Angus con asparagi al pepe rosa sfumati al cognac	€ 18,00
Tartar"burger" di tonno e salmone con verdure verdi e salsa allo yogurt	€ 16,00
Filetto di coregone del Garda alla piastra con verdure al vapore e salsa hollandaise	€ 15,00
Selezione di formaggi italiani con le nostre marmellate	€ 12,00

Per accompagnare...

Patate al forno	€ 4,00
Patate fritte	€ 3,00
Insalata mista	€ 4,00
Verdure alla griglia o bollite	€ 4,00
Spinaci al burro	€ 4,00
Fumè di Salmone, pesce spada, tonno e provola, insalata mista, mela verde e glassa al balsamico di Modena	€ 11,00

Per i più piccoli.....

Pennette al pomodoro e basilico o al ragù bolognese	€ 7,00
Cotoletta alla milanese con patatine fritte	€ 9,00
Petto di pollo alla griglia con patatine fritte	€ 9,00

IDOLCIFATTI IN CASA

Il tortino caldo al cioccolato con cuore fondente e sorbetto al lampone	€ 5,50
Perfetto allo zabaione su cialda di biscotto e riduzione al caffè	€ 6,00
Semifreddo ai due cioccolati con granella di nocciola e salsa alla vaniglia	€ 5,50
Il tiramisù scomposto	€ 5,50
Tarte-tatin tiepida con pere, pinoli e crema inglese	€ 6,00
Semifreddo ai frutti di bosco meringati e yogurt bianco al naturale	€ 6,00
La crostate con le nostre marmellate e gelato alla crema	€ 6,00
Il tris di sorbetti alla frutta	€ 6,00
Il gelato al pistacchio di Bronte	€ 6,00
L' ananas fresco con gelato alla vaniglia	€ 5,00
L'affogato al caffè con panna montata	€ 4,50

I vini da dessert al bicchiere...

Moscato d'Asti "Gianni Doglia"	€ 3,50
Moscato di Sicilia "Ambar"	€ 3,50

| menù degustazione

DEGUSTAZIONE DI LAGO

Luccio alla Gardesana con polentina croccante

Tagliolini con le sarde del Garda, cime di rapa spadellate e julienne di patate

Filetto di coregone del Garda alla piastra con verdure al vapore e salsa hollandaise

€ 30,00

DEGUSTAZIONE DI TERRA

Girello di vitello marinato con insalatina di funghi prataioli e pan brioches croccante

*Maccheroncini all'uovo con puntarelle di asparagi e sfilacci di bresaola in vellutata al grana
Padano*

*Tagliata di manzo irlandese alla griglia con pomodorini ai profumi dell'orto su schiacciata di
patate*

€ 35,00

DEGUSTAZIONE VEGETARIANA

*Piccola parmigiana di melanzane in cialda di grana e vellutata di pomodoro all'olio
extravergine del Garda*

Gnocchetti di erbe di campo con dadolata di San Marzano e spuma al caprino

Asparagi alla bismark

€ 28,00

Dessert per tutti i menu a scelta alla carta

| menu si intendono minimo per 2 persone