

ANTEPRIMA PREVIEW

€16,00

GAMBERI IN KATAIFI CON MISTICANZA MELE E LIMONI

Prawns wrapped in crispy Kataifi
with apple and lemon salad

[1, 2]

IL NOSTRO TRAMEZZINO GARDESANO * CON AGONI E CIPOLLA FONDENTE

Lake Garda sandwich with shad fish
and caramelized onion

[1, 7, 3, 4]

CAPELANTE AL TEGAME CON LATTUGA BRASATA E SALSA COCKTAIL

Scallops with braised lettuce and cocktail sauce

[3, 4]

CLASSICA TARTARE DI MANZO

Classic beef tartare

[3, 10]

CANNOLO CROCCANTE RIPIENO DI PECORINO E PRIMIZIE PRIMAVERILI SU CREMA DI FAVE

Crunchy cannolo filled with Pecorino cheese,
spring vegetables on cream of broad beans

[1, 7]

*Piatto creato in onore di G. D'Annunzio che
inventò il vocabolo "Tramezzino"
This dish was created in honor of G. D'Annunzio
who invented the word "Tramezzino"

SECONDO ME FISH & MEAT

INVOLTINO DI SALMERINO CON ASPARAGI E SALSA MUGNAIA | € 23

Lake fish Salmerino roll with asparagus
and Meunière sauce

[4, 9]

POLPO AL TEGAME SU CREMA DI PATATE CON FAGIOLINI, OLIVE E POMODORI CONFIT | € 26

Octopus on potato cream, with green beans,
olives and confit tomatoes

[9, 14]

TRANCIO DI OMBRINA CON CIME DI RAPA AL PEPERONCINO, SALSA YOGURT E ZENZERO | € 26

Ombrina fillet with chili turnip tops,
yogurt, ginger and chives sauce

[4, 7]

SUPREMA DI FARAONA CON SALSA VERDE, MOSTARDA DI MELE E RIDUZIONE AL LUGANA | € 25

Baked Guinea fowl with green sauce,
apple mustard and Lugana wine sauce

[1, 3, 10, 7]

FILETTO DI MANZO IN CROSTA DI SILTER E CARCIOFI SPADELLATI | € 30

Beef fillet in Silter cheese crust and artichokes

[1, 7]

GUANCIALE DI MAIALE GLASSATO AL MIELE E LIMONE CON MORBIDO DI MAIS | € 28

Pork cheek glazed with honey and lemon
served with polenta

[9]

PRIMA DI TUTTO PASTA & RICE

€18,00

RISO CARNAROLI MANTECATO AL POMODORO, CON ORIGANO E POLVERE DI CAPPERO

Carnaroli risotto with tomato sauce,
oregano and caper powder

[7, 9]

BOTTONI DI PASTA FRESCA RIPIENI DI GAMBERI E MOZZARELLA DI BUFALA CON RIDUZIONE DI CROSTACEI

Fresh homemade ravioli filled with prawns, buffalo
mozzarella with shellfish reduction

[1, 2, 3, 7, 9]

MACCHERONCINO DI SEMOLA AL LIMONE CON COREGONE DEL GARDA, OLIO DI OLIVA E BASILICO

Maccheroncino flavored with lemon,
with Garda white fish, olive oil and basil sauce

[1, 2, 7]

GNOCCHETTO DI SPINACI CON PASSATA DI PEPERONI ROSSI E CRUMBLE ALLA ROBIOLA

Homemade spinach gnocchi with red pepper
sauce and crumble of Robiola cheese

[1, 7]

TAGLIOLINO DI PASTA FRESCA ALLO ZAFFERANO CON ASPARAGI E CREMA AL PARMIGIANO

Fresh saffron pasta Tagliolino with asparagus
and parmesan cream

[1, 3, 7]

DOLCEMENTE DESSERTS

€10,00

TORTA DELLE ROSE CON CREMA INGLESE ALLA FAVA TONKA

"Torta delle Rose"
with custard cream and Tonka bean

[1, 3, 7]

CROSTATINA CON PANNA COTTA AL MANGO, CREMA AL LIMONE E FRUTTI DI BOSCO

Tart with mango panna cotta,
lemon cream and berries

[1, 3, 7]

TIRAMISU' DELLO CHEF

Our Chef's tiramisù

[3, 7]

MILLEFOGLIE CON CREMA CHEESECAKE E LAMPONI

Millefoglie with cheesecake cream and raspberries

[1, 7]

GELATO ALLO YOGURT, FAVA DI CACAO E COOKIES ALL'AVENA

Yogurt ice cream, cocoa bean and oat cookies

[3, 7]

IL BIGNÈ'

Chantilly cream, crunchy caramel

[3]