ANTEPRIMA
PREVIEW

GAMBERI IN KATAIFI CON MISTICANZA
DI MELE E LIMONI E ACETO BALSAMICO | **€ 18**

Prawns wrapped in crispy Kataifi
with apple, lemon salad and balsamic vinegar

CLASSICA TARTARE DI MANZO | **€ 18**

Traditional beef tartare

IL NOSTRO TRAMEZZINO GARDESANO
CON AGONI E CIPOLLA FONDENTE | **€ 16**

Lake Garda sandwich with shad fish
and caramelized onion

SFOGLIATINA CON POMODORO CONFIT ACCIUGHE
PESTO E FONDUTA PECORINO | **€ 16**

Puff pastry with confit tomato, anchovies,
pesto, and pecorino fondue

TACOS DI SALMONE CON GERMOGLI DI SOIA E
PISELLO, CREMA ALLO YOGURT E LIME | **€ 18**

Salmon tacos with soy and pea shoots,
yogurt and lime cream

SECONDO ME
FISH & MEAT

TURBANTE DI TROTA CON LE SUE UOVA
BRODETTO ALLO ZENZERO E SPINACI | **€ 23**

Lake Garda trout with its roe, ginger sauce and spinach

TONNO SCOTTATO CON SESAMO ASPARAGI FAGIOLINI
E CARAMELLO ALL'ACETO DI RISO | **€ 24**

Seared tuna with sesame, asparagus,
green beans, and rice vinegar caramel

TRANCETTI DI ORATA CON CIME DI RAPA LEGGERMENTE
PICCANTI E RIDUZIONE ALLA SOIA | **€ 24**

Sea bream with slightly spicy turnip greens
and soy reduction

PLUMA IBERICA ALLA GRIGLIA
CON MOSTARDA DI MELE E CHIPS DI PATATE | **€ 25**

Honey-glazed Iberico pork "Pluma"
with apple mustard and potato chips

FILETTO DI MANZO ALLA SENAPE CON INDIVIA BELGA BRASATA
E PATATE AL ROSMARINO | **€ 30**

Beef fillet with mustard, braised Belgian endive,
and rosemary potatoes

GALLETTO CROCCANTE PAPRIKA DOLCE
MARMELLATA DI PEPERONI | **€ 23**

Crispy corn-fed chicken with sweet paprika
and bell pepper jam

PRIMA DI TUTTO
PASTA & RICE

SPAGHETTO ALLA CHITARRA CON ASTICE
FUMETTO DI CROSTACEI E ORIGANO | **€ 22**

"Chitarra" spaghetti with lobster, shellfish
reduction, and oregano

CREMA DI POMODORO CON CETRIOLI PEPERONI E
CREMOSO AL CAPRINO | **€ 18**

Chilled tomato cream with cucumber, bell
pepper, and goat cheese mousse

CARNAROLI MANTECATO CON SCORZA DI LIMONE
CANDITO E POLVERE DI CAPPERO DEL GARDA | **€ 18**

Creamy Carnaroli risotto with candied
lemon zest and Garda caper powder

PARMIGIANA DI MELANZANE IN COCOTTE | **€ 18**

Baked aubergine Parmigiana style
with tomato sauce and mozzarella cheese

MACCHERONCINO INTEGRALE CON SALMERINO BASILICO
E OLIVE TAGGIASCHE | **€ 18**

Macaroni with Lake Garda char, basil, and
Taggiasca olives

DOLCEMENTE
DESSERTS

€10,00

MERINGA CON SEMIFREDDO AL LIMONE, COULIS AI LAMPONI
CROCCANTE AL CIOCCOLATO BIANCO

Meringue with lemon semifreddo, raspberry
coulis, and white chocolate crisp

GELATO AL FONDENTE CON ALBICOCCHE CONFIT

Dark chocolate gelato with confit apricots

IL TIRAMISU'

Our home-made tiramisù

BRETONE DI MAIS CHANTILLY ALLA VANIGLIA
E FRUTTI DI BOSCO

Corn "Breton" tart with vanilla chantilly and berries

"TORTA DI ROSE" CON CREMA INGLESE ALLA FAVA TONKA

" Torta delle Rose" with tonka bean crème anglaise

COMPOSIZIONE DI FRUTTA FRESCA, CREMOSO
ALLA PESCA, ZENZERO E CIALDA AL MIELE

Fresh fruit composition with peach,
ginger cream and honey crisp