

# MENU'



IL  
P H I L Ó  
RISTORANTE NELL'HOTEL

## **Antipasti ... hors d'ouvres**

Salmone loch-fyne in tartare con croccante di pan brioche e burro  
alle erbe

**Loch Fyne salmon tartare with crispy pan brioche and herb  
butter**

Euro 11

Nido di gamberi in kataifi con misticanza di mele e limoni

**Crispy prawns with fresh apple and lemon salad**

Euro 12

Agoni del Benaco con cipolla fondente

**Garda allis shad with onion fondue**

Euro 10

Uovo poché con crema di asparagi e guanciaie croccante

**Poached egg with creamed asparagus and crispy pork cheek**

Euro 10

Lombetto di coniglio alle erbe con salsa tonnata

**Herb-roast loin of rabbit with tuna sauce**

Euro 11

Insalata di verdure primaverili con ricotta di pecora

**Spring vegetable salad with sheeps-milk ricotta**

Euro 9

## **Primi piatti ... Pasta, rice & soups**

Risotto ai carciofi profumato alla menta  
**Risotto with artichokes flavored with mint**

Euro 11

Lasagnetta di pasta verde con verdure e pesce di lago  
**Green lasagnetta with vegetables and lake fish**

Euro 12

Tagliolino con ragout di coniglio alle erbe  
**Tagliolini with rabbit ragout and herbs**

Euro 12

Mezze penne selezione Cavallieri con sugo classico all'Amatriciana  
**Mezze penne with classic amatriciana sauce**

Euro 11

Gnocchetto di ricotta di capra con fior di zucca su crema di piselli  
**Goats-milk ricotta gnocchetti with zucchini flowers on bed of  
creamed peas**

Euro 11

Minestrone di fave, taccole, piselli e asparagi con crostini di pane  
al basilico

**Minestrone with broad beans, string beans, peas, asparagus,  
and basil croutons**

Euro 11

## **Secondi piatti ... Fish&Meat**

Persico del Garda con panatura e indivia riccia  
**Garda perch in breadcrumbs with curly endive**

Euro 20

Zuppa di ombrina leggermente piccante  
**Lightly spiced croaker fish soup**

Euro 20

Insalata tiepida di baccalà su crema di mais al pomodoro  
**Warm baccalà (salt cod) salad on creamy tomato polenta**

Euro 21

Filetto di manzo con carciofi e Foie Gras  
**Filet of beef with artichokes and Foie Gras**

Euro 24

Pollo croccante farcito con verdure al rosmarino e morbido di  
patate

**Crispy chicken with rosemary vegetable stuffing and softly  
mashed potatoes**

Euro 20

Tartare di manzo italiano con cinque condimenti della tradizione  
**Italian beef tartare with traditional 5-flavour dressings**

Euro 22

## **Titoli di coda ... Desserts**

Millefoglie con crema chantilly e lamponi  
**Millefeuilles with Chatilly cream and raspberries**

Euro 9

Il nostro classico tiramisù  
**Our traditional tiramisù**

Euro 9

Disco di crostatina di frutta fresca e crema al limone e cioccolato  
bianco

**Fresh fruit tartlet with lemon and white chocolate cream**

Euro 9

Il nostro gelato alla crema vaniglia  
**Our own vanilla ice cream**

Euro 9

Cookies alla nocciola con fondente al cioccolato  
**Hazelnut cookies with dark chocolate jelly**

Euro 9