

RISTORANTE A' LA CARTE... IL PHILO'

Opening titles [Hors d'ouvres](#)

Gamberi in kataifi con misticanza di mele e limoni
[Fried prawns with fresh apple and lemon salad](#)
Euro 12,00

Tramezzino* gardesano (agoni di lago e cipolla fondente)
*la parola tramezzino fu inventato da D'Annunzio come traduzione di "sandwich"
[Lake Garda tramezzino \(shad fish and caramelized onion\)](#)
Euro 11,00

Trancetto di baccalà cotto in olio con crema di burrata olive e capperi
[Baccalà slice cooked in oil, with creamed Burrata, olives and capers](#)
Euro 11,00

Lombetto di coniglio con peperoni fondenti e polenta
[Saddle of rabbit with melt-in-the-mouth peppers and polenta](#)
Euro 11,00

Ovo poché su spinaci al burro e tartufo bianchetto
[Poached egg on buttered spinach with bianchetto truffle](#)
Euro 11,00

Misticanza di primavera con ricotta di pecora e pomodori confit
[Spring vegetable salad with sheeps-milk ricotta](#)
Euro 10,00

Buona la prima ! [Pasta, rice & soups](#)

Raviolo farcito con bufala e basilico e salsa ai crostacei
[Ravioli with buffalo mozzarella and basil stuffing in seafood & lobster sauce](#)
Euro 13,00

Riso Carnaroli con bruschandoli, formaggella della Valsabbia e zafferano
[Risotto with wild asparagus, Valsabbia cheese and saffron](#)
Euro 12,00

Gnocchetto di patate con crema di piselli, fave e fagiolini
[Potato gnocchi with creamed peas, broad beans and french beans](#)
Euro 12,00

Spaghetto al battuto di aglio, olio del Garda e peperoncino
[Spaghetti with Garda oil, crushed garlic and chili pepper sauce](#)
Euro 12,00

Parmigiana di melanzane in cocotte
[Eggplant Parmigiana en cocotte](#)
Euro 12,00

Secondo me [Fish & Meat](#)

Zuppetta di pesci e scampi al pizzico
[Spicy fish and scampi soup](#)
Euro 21,00

Rombo alla mugnaia con asparagi e fagiolini
[Turbot meunière with asparagus and French beans](#)
Euro 21,00

Frittura di pesce Persico all'olio del Garda
[Perch deep-fried in Garda oil](#)
Euro 20,00

Filetto di manzo in crosta di erbe, salsa al Gropello
[Beef fillet in herb crust, Gropello wine sauce](#)
Euro 24,00

Galletto farcito croccante su letto di cipollotti e agretto
[Crispy stuffed spring chicken on bed of spring onions](#)
Euro 21,00

Coppa di maialino glassata al miele con patate al rosmarino
[Honey-glazed neck of young pork with Rosemary potatoes](#)
Euro 21,00

Titoli di coda... [Desserts](#)

A tutta frutta: frutta affettata, miele e yogurt magro
[Sliced fresh fruit, honey and white yogurt](#)

Il nostro tiramisù classic
[Traditional tiramisù](#)

Il bigné (bigné, frolla, crema diplomatica)
[Choux pastry puff, shortcake, Chantilly cream](#)

Crostatina con crema alla vaniglia, lamponi e passion fruit
[Raspberry and passion fruit tart with vanilla cream](#)

Gelato alla fava tonka con streusel al limone
[Tonka bean tart with lemon streusel](#)

Sorbetto di limone e profumi gardesani
[Lemon sorbet lake Garda style](#)
Euro 9,00