

## Ripartenza

## Hors d'ouvres

gamberi in kataifi con misticanza di mele e limoni  
**fried prawns with fresh apple and lemon salad**  
Euro 13

tramezzino\* gardesano ( con agoni di lago e cipolla fondente )  
\*la parola tramezzino fu inventata da D'Annunzio come traduzione di "sandwich"  
**Lake Garda sandwich with shad fish and caramelized onion**  
Euro 12

carpaccio di salmone marinato, emulsione di soia e cialda al curry  
**marinated salmon carpaccio, soy sauce and curry waffle**  
Euro 12

uovo poché con asparagi, ricotta di capra e fondo di vitello  
**poached egg with asparagus and goat cheese**  
Euro 12

pomodoro farcito con salsa verde, bufala, acciughe e panure alle olive  
**tomato stuffed with green sauce, buffalo mozzarella, anchovies and olives**  
Euro 12

## Prima di tutto

## Pasta & Rice

riso Carnaroli mantecato con burro di malga alle erbe di campo, limone e formaggio Maniva  
**risotto with herbs butter, lemon and Brescia Maniva cheese**  
Euro 12

lasagnetta di pasta verde con ortaggi di stagione  
**lasagna with spring vegetables**  
Euro 12

tagliatella di grano duro "az.agr. Fracasso" con Astice e il suo fumetto  
**tagliatella "az.agr. Fracasso" noodles with lobster sauce**  
Euro 18

tortello di pasta fresca con pesce di lago, capperi e basilico  
**home-made ravioli with Garda white fish, capers and basil**  
Euro 13

crema di zucchine alla menta con asparagi e crumble di grana padano  
**courgettes cream soup with asparagus and Parmesan croutons**  
Euro 12

## Secondo me

## Fish & Meat

trancio di branzino con macedonia di verdure  
**sea bass fillet with vegetables flavoured with soy sauce**  
Euro 22

filetto di trota del Garda panato con pistacchi, mandorle, indivia riccia e maionese alla senape  
**Garda trout breaded with pistachios, almonds, salad and mustard mayonnaise**  
Euro 20

filetto di manzo con cime di rapa, foie gras e riduzione al Gropello  
**beef fillet with turnip greens, foie gras and red wine Gropello sauce**  
Euro 24

guancialino di maiale glassato con patate al rosmarino  
**glazed pork meat with rosemary potatoes**  
Euro 22

Misticanze di insalate verdi, pomodori passiti, fagiolini e scalogno in agrodolce  
e pollo caramellato al miele  
**Mixed green salad, tomatoes, beans and shallot in sweet&sour  
with chicken caramelized with honey**  
Euro 18

## **Dolcemente**

## **Desserts**

il gelato dello Chef al fior di latte e vaniglia  
**home-made fior di latte&vanilla ice cream**  
Euro 10

torta delle rose con salsa inglese  
**“torta delle rose” cake with English sauce**  
Euro 10

mousse al cioccolato bianco con sbrisolona al limone e mandorle  
**white chocolate mousse with sbrisolona and almonds**  
Euro 10

cremoso allo yogurt e menta con frutta fresca  
**yogurt mousse with mint and fresh fruit**  
Euro 10

tiramisù della Casa  
**our Chef's tiramisù**  
Euro 10

Alcuni cibi proposti contengono allergeni: se hai intolleranze o allergie puoi chiedere la lista dettagliata.  
**Some of the proposed foods contain allergens: if you have intolerances or allergies you can ask for the detailed list.**

## ALLERGENI ALIMENTARI



GLUTINE



LATTICINI



LUPINI



CROSTACEI



FRUTTA A GUSCIO



MOLLUSCHI



SEDANO



UOVA



PESCE



SENAPE



ARACHIDI



SESAMO



SOIA



ANIDRIDE SOLFOROSA  
E SOLFITI



IL

P H I L Ó

RISTORANTE NELL'HOTEL