

ANTEPRIMA PREVIEW

AGONE DEL GARDA, CARPIONE DI VERDURE SCALOPPA DI MAIS E SALSA VERDE | € 18

Lake Garda shad (agone)
with pickled vegetables, corn escalope and green sauce

COMPOSIZIONE DI ORTAGGI PRIMAVERILI CREMA ALLA CURCUMA E UMAMI DI VERDURE | € 16

Spring vegetable composition
with turmeric cream and vegetable umami

CLASSICA TARTARE DI MANZO | € 18

Traditional beef tartare

MILLEFOGLIE DI POMODORO CON ROBIOLA DI CAPRA E ERBA CIPOLLINA | € 16

Tomato millefeuille
with goat's robiola cheese and chives

GAMBERO IN KATAIFI CON MISTICANZA DI MELE LIMONE E ACETO BALSAMICO | € 18

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

CAPELANTE AL TEGAME CON RATATOUILLE DI VERDURE E PASSATA DI SALSA DIAVOLA | € 18

Pan-seared scallops with vegetable ratatouille
and a spicy tomato coulis

PRIMA DI TUTTO PASTA & RICE

TAGLIATELLE CON COREGONE DEL GARDA OLIVE TAGGIASCHE E BASILICO | € 20

Tagliatelle with Lake Gardawhitefish,
Taggiasca olives and basil

TORTELLO DI GAMBERO CON RISTRETTO DI CROSTACEI, POMODORI CONFIT E ORIGANO | € 22

Prawn tortello
with shellfish reduction, confit tomatoes and oregano

RISOTTO AL LIMONE E POLVERE DI CAPPERO DEL GARDA | € 20

Risotto with lemon
and with Lake Garda caper powder flavor

CREMA DI ZUCCHINE CON RAGOUT DI ASPARAGI FAVE, PISELLI, CRUMBLE ALLA BARBABIETOLA E ACCIUCHE | € 20

Courgette cream soup with asparagus ragout,
broad beans, peas, beetroot crumble and anchovies

CANNELLONE GRATINATO CON ARROSTO DI VITELLO FONDUTA AL PARMIGIANO, SALVIA E SPINACI SALTATI | € 20

Gratinated cannellone with roast veal,
Parmesan fondue, sage and sautéed spinach

SECONDO ME FISH & MEAT

CARRE' D'AGNELLO ALLA SENAPE E CUORI DI CARCIOFI AL TEGAME | € 26

Roasted rack of lamb with mustard jus,
and pan-seared artichoke hearts

GALLETTO CROCCANTE ALLA PAPRIKA, PATATE AL ROSMARINO E CHUTNEY ALL'ANANAS | € 24

Crispy paprika baby chicken
with rosemary potatoes and pineapple chutney

FILETTO DI MANZO IN CROSTA LEGGERA DI PISTACCHIO E PASTINACA | € 30

Beef fillet in a light pistachio crust
with parsnip

TRANCIO DI ROMBO CROCCANTE SPUMA DI PATATE AL BASILICO, BATTUTO DI POMODORI, OLIVE E CAPPERI | € 28

Crispy turbot fillet with basil potato espuma,
and a tomato, olive and caper concassé

ZUPPETTA DI PESCE PROFUMATA ALL'ORIGANO E PEPERONCINO | € 25

Mediterranean fish soup
with oregano and a touch of chilli

SALMERINO DI LAGO CON ASPARAGI EMULSIONE DI YOGURT E ANETO | € 25

Arctic char with asparagus,
yoghurt and dill emulsion

DOLCEMENTE DESSERTS

€10,00

CROSTATINA AL MAIS, LEMON CURD E CREMOSO AL LAMPONE

Corn tartlet
with lemon curd and raspberry cream

NAMELAKA ALLA FAVA TONKA CON BRETON, CANDITI E ZESTE DI LIMONE

Tonka bean namelaka
with Breton shortbread, candied fruit and lemon zest

TIRAMISU' DELLO CHEF

Our Chef's Tiramisù

COMPOSIZIONE DI FRUTTA FRESCA SPUMONE AL KEFIR E SORBETTO ALLA FRAGOLA

Fresh fruit composition
with kefir espuma and strawberry sorbet

GELATO GUSTO CREMA CON VANIGLIA E CANNELLA

Custard gelato with vanilla and cinnamon