



IL NOSTRO RISTORANTE ALLA CARTA

Per la preparazione dei piatti selezioniamo le eccellenze qualitative italiane privilegiando produttori locali a km zero ed osservando la stagionalità degli alimenti e la provenienza certa delle materie prime.

OUR A LA CART RESTAURANT

We select the Italian excellences with a special attention for local producers at zero km and observing the seasonality of the food and the origin of the raw materials.

Ripartenza

Hors d'ouvres

gamberi in kataifi con misticanza di mele e limoni

fried prawns with fresh apple and lemon salad

Euro 12

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 con pesche e yogurt

marinated salmon carpaccio with peaches and yogurt

Euro 12

uovo poché, passata di piselli e cipolla rossa marinata e lardo croccante

poached egg, with green peas and red onion cream, crispy lard

Euro 12

tartare di manzo con condimenti classici

beef tartare with traditional seasoning

Euro 12

Prima di tutto

Pasta & Rice

riso Carnaroli mantecato con caprino in fieno, erba cipollina
e Lugana

risotto with goat cheese, chives and Lugana wine

Euro 12

la nostra pasta e fagioli (fusilli con crema di fagioli, gamberi
e mozzarella di bufala)

fusilli with beans cream, shrimps and buffalo mozzarella

Euro 13

taglierini con Porcini, prezzemolo e formaggio Bagoss

**taglierini noodles with Porcini mushrooms and Bagoss
cheese**

Euro 13

caramella di pasta fresca con pesce di lago, capperi, olive e
basilico

**home-made ravioli with Garda white fish, capers, olives
and basil**

Euro 12

crema di pomodoro tiepida, Olio evo del Garda e veli di
pane

**cold tomato cream soup with Garda olive oil and
croutons**

Euro 12

Secondo me

Fish & Meat

zuppa di pesce con brodo di crostacei e peperoni rosso
fish soup with crustaceans bouillon and red peppers

Euro 22

salmerino del Garda in carpione con polenta morbida
**Garda white fish with sweet&sour vegetables and
smashed potatoes**

Euro 20

polpo croccante con salsa verde e pomodori passiti
**crispy octopus with parsley&tuna sauce and steamed
tomatoes**

Euro 20

filetto di manzo in crosta con caponata di stagione e salsa
al vino Groppello

**beef Fillet with vegetables and red wine Groppello
sauce**

Euro 23

petto di faraona farcito con patate al tegame
stuffed Guinea fowl breast with baked potatoes

Euro 23

pollo arrosto con erbe aromatiche e coste spadellate
roasted chicken with aromatic herbs and spinach beet

Euro 21

il gelato dello Chef al gusto Malaga
home-made ice cream Malaga taste
Euro 10

sfogliata con crema bavarese e fragole
millefeuille with cream and strawberries
Euro 10

sbrisolona e semifreddo al limone
sbrisolona and lemon parfait
Euro 10

la frutta nel piatto con sorbetto alla pesca
fresh fruit with peach sherbet
Euro 10

tiramisù della Casa
our Chef's tiramisù
Euro 10