ANTEPRIMA
PREVIEW

GAMBERI IN KATAIFI CON MISTICANZA
DI MELE E LIMONI E ACETO BALSAMICO | **€ 18**
Prawns wrapped in crispy Kataifi
with apple, lemon salad and balsamic vinegar
[1, 2]

CLASSICA TARTARE DI MANZO | **€ 18**
Traditional beef tartare
[3, 10]

IL NOSTRO TRAMEZZINO GARDESANO
CON AGONI E CIPOLLA FONDENTE | **€ 16**
Lake Garda sandwich with shad fish
and caramelized onion
[1, 3, 7]

SFOGLIATINA CON PECORINO
FAGIOLINI, FAVE E FIORI DI ZUCCA | **€ 16**
Puff pastry with pecorino goat cheese,
green & broad beans and pumpkin flowers
[1, 3, 7]

TACOS DI SALMONE CON RUCOLA
GERMOGLI DI PISELLO E SPUMA YOGURT E LIME | **€ 18**
Salmon tacos with pea tendrils,
wild rocket and yougurt-lime mousse
[1, 3, 7]

MISTICANZA DI INSALATE CON QUINOA
CREMA VEGETALE E ANACARDI CARAMELLATI | **€ 16**
Mixed salad with quinoa, plant-based cream
and caramelised cashews
[6, 8]

SECONDO ME
FISH & MEAT

TURBANTE DI TROTA CON LE SUE UOVA
BRODETTO ALLO ZENZERO E SPINACI | **€ 23**
Lake Garda trout with its roe, ginger sauce and spinach
[1, 4]

POLPO SCOTTATO, PASSATA DI CECI,
CECI AL CURRY E OLIO DI SESAMO | **€ 23**
Seared octopus with chickpea purèe,
curried chickpeas and sesame oil
[4, 11]

TRANCETTI DI ORATA AL TEGAME
CON PACK-CHOI GRIGLIATO E RIDUZIONE DI SALSA ALLA
SOIA E ZENZERO | **€ 24**
Golden-browned sea bream fillets with grilled
Pak Choi and ginger & soy sauce
[4, 6]

PLUMA IBERICA ALLA GRIGLIA
CON MOSTARDA DI MELE E CHIPS DI PATATE | **€ 25**
Honey-glazed Iberico pork "Pluma"
with apple mustard and potato chips
[10]

FILETTO DI MANZO AL TEGAME
CROSTA DI SILTER E PATATE NOVELLE AL ROSMARINO | **€ 30**
Beef fillet with Silter cheese crust
and rosemary baby potatoes
[1, 9, 7]

GALLETTO CROCCANTE ALLA PAPRIKA DOLCE
PEPERONE CORNO E CIPOLLA ROSSA| **€ 23**
Crispy cockerel with sweet paprika,
horn pepper and red onion
[9]

PRIMA DI TUTTO
PASTA & RICE

SPAGHETTO ALLA CHITARRA
AL PROFUMO DI ZAFFERANO CON ASTICE E ASPARAGI | **€ 20**
Homemade spaghetti
saffron flavoured with lobster and asparagus
[1, 3, 2]

FUSILLO INTEGRALE CON SALMERINO DI LAGO
BASILICO E OLIVE TAGGIASCHE | **€ 20**
Whole wheat pasta with
Lake Garda white fish, basil and olives
[1, 4, 7]

VELLUTATA DI CANNELLINI CON POMODORI CONFIT
ORIGANO, PESTO E MOZZARELLA DI BUFALA | **€ 18**
Cannellini bean creamy soup with confit
tomatoes. oregano, pesto and buffalo mozzarella
[7]

RISO CARNAROLI MANTECATO
CON FATULÌ, TIMO E SCORZA DI LIMONE CANDITO | **€ 20**
Carnaroli risotto with Fatulì cheese,
thyme and candied lemon zest
[9, 7]

PARMIGIANA DI MELANZANE IN COCOTTE | **€ 18**
Baked aubergine Parmigiana style
with tomato sauce and mozzarella cheese
[7, 8, 1]

GNOCCHI ALLA BARBABIETOLA
FIORI DI ZUCCA E COULIS DI ZUCCHINE AL TIMO | **€ 20**
Beetroot gnocchi with pumpkinflower
and thyme scented zucchini cream
[1, 7]

DOLCEMENTE
DESSERTS

€10,00

MERINGA CON FAVA DI CACAO
COULIS AI FRUTTI ROSSI E CIALDA CROCCANTE AL LAMPONE
Meringue with cocoa bean, red berry coulis and
crispy raspberry wafer
[7, 3]

COMPOSIZIONE DI FRUTTA FRESCA
CROCCANTE AL CIOCCOLATO BIANCO E CREMOSO ALLE
FRAGOLE E ZENZERO
Fresh fruit with white chococolate crisp and
strawberry-ginger cream
[7]

IL TIRAMISU'
Our home-made tiramisù
[1, 3, 7]

GELATO DELLO CHEF AL FONDENTE
CON PERE CONFIT ALLA VANIGLIA
Chef's dark chocolate ice -cream
with vanilla confit pears
[3, 7]

TORTA "DELLE ROSE"
CREMA ALLO ZABAIONE E LIMONE
" Torta delle Rose" with zabaione and lemon cream
[1, 3, 7]

FROLLA BRETONE AL MAIS, CHANTILLY
AL PASSION FRUIT E FRUTTI DI BOSCO
Corn biscuit cake
with passion fruit chantilly and berries