ANTEPRIMA
PREVIEW

GAMBERO IN KATAIFI CON
MISTICANZA DI MELE E LIMONI | € 18 [1, 2]

Kataifi-wrapped shrimp with a
mixed apple and lemon salad

UOVO POCHÉ CON FONDUTA DI PECORINO E SPINACIO
IN SALSA AL CARAMELLO ALL'ACETO BIANCO | € 16 [3, 7]

Poached egg with pecorino fondue and
spinach in white vinegar caramel sauce

TARTARE DI MANZO CLASSICA | € 18 [3, 10]

Classic beef tartare

CAPESANTE GRIGLIATE CON VELLUTATA
DI PATATE DOLCI E SALSA BBQ | € 18 [14]

Grilled scallops with sweet potato velouté and BBQ sauce

SFOGLIA CON PORCINI, UMAMI DI
VERDURE E GUANCIALE CROCCANTE | € 18 [1, 7]

Puff pastry with porcini mushrooms, umami
vegetable juice reduction and crispy guanciale

PRIMA DI TUTTO
PASTA & RICE

TAGLIATELLA DI SEMOLA CON RAGOUT DI FUNGHI E OLIO ALL'ERBA CIPOLLINA | € 20 **[1, 7, 9]**

Tagliatelle noodles with mushroom ragù and chive oil

RISO CARNAROLI MANTECATO CON ZUCCA, ROSMARINO E MOSTARDA DI MELE | € 20 **[7, 10]**

Risotto with pumpkin, rosemary and apple mostarda

TORTELLO DI GAMBERI, RIDUZIONE DI CROSTACEI E BASILICO | € 20 **[1, 2, 7]**

Shrimp tortello with shellfish bisque reduction and basil

MACCHERONCINO CON SALMERINO, OLIVE, CAPPERI E BASILICO | € 20 **[1, 4, 9]**

Maccheroncino pasta with Lake char, olives, capers and basil

CREMA DI LENTICCHIE CON CURCUMA E CORIANDOLO, EMULSIONE DI YOGURT AL CURRY | € 18 **[7]**

Lentil cream soup with turmeric and coriander, curry yogurt sauce

SECONDO ME
FISH & MEAT

CARRÉ D'AGNELLO, GRANELLA DI PISTACCHIO, SENAPE E CARCIOFI ALL'OLIO | € 26 **[8, 9, 10]**

Rack of lamb with crushed pistachio, mustard and artichokes in oil

FILETTO DI MANZO AL TEGAME CON SALSA AL PEPE VERDE E CAVOLFIORE AL FORNO | € 30 **[7, 9]**

Pan-seared beef tenderloin with green peppercorn sauce and roasted cauliflower

GALLETTO LACCATO CON MIELE, LIMONE E PATATE | € 24 **[9]**

Honey and lemon glazed spring chicken with potatoes

SALMERINO CON CREMA DI CAROTE, CECI E POMODORI ARROSTITI | € 24 **[4, 9]**

Lake char with carrot purée, chickpeas and roasted tomatoes

POLPO COTTO IN OLIO, MORBIDO DI PATATE E CIME DI RAPA | € 24 **[9]**

Octopus slow-cooked in oil with soft potato purée and turnip tops

TRANCIO DI BRANZINO, TOPINAMBUR E RIDUZIONE AL FINOCCHIO | € 24 **[4, 9]**

Sea bass fillet, topinambur and fennel reduction

DOLCEMENTE
DESSERTS

TIRAMISÙ | € 10 **[3, 7]**

Tiramisù

GELATO CREMA VANIGLIA | € 10 **[3, 7]**

Vanilla custard gelato

MUFFIN DI MAIS, CREMA AL LIMONE, LAMPONI E ZESTE DI LIMONE | € 10 **[3, 6]**

Corn muffin with lemon cream, raspberries and lemon zest

CROSTATINA ALLE NOCI CON CHANTILLY ALL'ANICE STELLATO | € 10 **[1, 3, 7, 8]**

Walnut tartlet with star anise chantilly

MELE CARAMELLATE, GELATO ALLA CANNELLA E STREUSEL AL CACAO | € 10 **[1, 7]**

Caramelized apples with cinnamon gelato and cocoa streusel

MENÙ DEGUSTAZIONE
IL GARDA NEL PIATTO

TASTING MENU
GARDA LAKE AT YOUR TABLE

IL NOSTRO TRAMEZZINO GARDESANO CON AGONI, MAIONESE AI CAPPERI E PAN BRIOCHE [1, 3, 4]

Lake Garda sandwich with shad,
caper mayonnaise and brioche bread

RISO CARNAROLI MANTECATO CON LIMONE E CAPPERI DISIDRATATI [7]

Carnaroli risotto with lemon and dried capers

SALMERINO CON CREMA DI CAROTE, CECI E POMODORI ARROSTITI [4, 12]

Lake char with carrot purée,
chickpeas and roasted tomatoes

MUFFIN DI FARINA DI RISO ALLA VANIGLIA CON CREMA AL LIMONE E PURÈ AI LAMPONI [3]

Vanilla rice flour muffin with
lemon cream and smashed raspberries

MENÙ COMPLETO: € 65 PER PERSONA
2 PORTATE + 1 DESSERT: € 50 PER PERSONA
(BEVANDE ESCLUSE)

FULL MENU: € 65 PER PERSON
2 COURSES + 1 DESSERT: € 50 PER PERSON
(DRINKS NOT INCLUDED)