



“Cucinare non significa solo leggere una ricetta: è una questione di sensibilità, di rispetto degli ingredienti e dei tempi di preparazione”

“Materie prime della migliore qualità, ricerca della tradizione, passione in ogni minimo dettaglio: questo è ciò che ci impegniamo a fare ogni giorno”

# ANTIPASTI

Luccio alla gardesana con polenta tostata, salsa al prezzemolo, fiore di capperi e caramello 17,00

(4-9)  

Cilindro di pasta fillo al cumino, sedano rapa e cavolfiore arrosto, mousse al gorgonzola e mascarpone 14,00

(1-7-9)

Uovo poche dorato e fritto su soffice di patata, crema di Grana Padano DOP e funghi Porcini 16,00

(1-3-7) 

Polipo scottato laccato al miele alla soia, cime di rapa e chips di Topinambur 18,00


(14)  

Tagliere di salumi e formaggi con verdure in agrodolce 16,00  
(Coppa marinata al vin brulè, culaccia al sale di Cervia, salame di Pozzolengo, speck di Angus)









(1-7-12)

coperto 3,50

# PRIMI PIATTI

Risotto mantecato al radicchio e melograno (min. 2 persone) (7-9) 	15,00
Tagliolini di pasta fresca con tinca, menta e riduzione di liquirizia (1-3-4)	16,00
Bigoli al carbone vegetale fatti in casa con sarde di lago, pinoli, uvetta e cipollotto (1-3-4-8-9)	17,00
Casoncelli di zucca alla mantovana con amaretti, mostarda e ragù leggero di luganega (1-3-7-8-9-10)	15,00
Gnocchi di patate ai frutti di mare con Zafferano di Pozzolengo (1-3-4-14)	17,00
Tortelli farciti di Faraona alla bresciana, tartufo nero e castagne (1-3-7-9)	18,00
coperto	3,50

# SECONDI PIATTI

Trancio di Lucioperca al forno su finocchio, arancia e pistacchi (4-8)  	20,00
Sfilacciata di gallina di cascina alla cacciatora su polenta fresca e zeste di limone in sciroppo (9) 	18,00
Chateaubriand in crosta di sale ed erbe aromatiche con salsa bernese e patate al rosmarino (min. 2 persone) (3-12)  	29,00
Guancietta di vitello brasata al Merlot classico su purè di patate (7-9-12) 	21,00
Filetto di spigola farcito ai gamberi rossi di Sicilia, patata americana e zenzero, olio e limone (2-4-12)  	24,00
Entrecôte di Fassona con salsa al Marsala e tartufo nero del Baldo, involtino di verza alla bresciana (1-3-7-9-12)	24,00
coperto	3,50

# CONTORNI

Patate al rosmarino	5,00
Verdure di stagione dell'orto alla griglia	5,00
Insalata mista	5,00

# BIBITE

Acqua naturale / frizzante	3,00
Bibite in vetro (coca cola, coca cola zero, fanta, sprite, lemon soda, acqua tonica, the limone, the pesca, cedrata, succhi di frutta)	4,00

# BIRRE

Augustiner bräu München 0,5l	6,00
Hoegaarden blanche	5,00
Franziskaner weissbier 0,5l	6,00
Peroni Capri	5,00
Nastro azzurro	5,00

# CAFFETTERIA

Caffè	1,50
Caffè corretto	3,00
Cappuccino	3,00
Caffè americano	2,00
The caldo	3,00

# APERITIVI

Aperol / campari spritz	5,00
Americano	6,00
Gin tonic premium	12,00
Crodino / s. bitter / campari soda	4,00