



“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”

PER INIZIARE

Le Sarde di Lago in Saor con Pinoli Uvetta alla Grappa
Crostone di Pane Casareccio alla Curcuma 17



L'Insalatina tiepida di Coniglio Spinacino e Sedano Rapa croccante
Maionese ai Lamponi 18



L'Uovo Poche dorato e fritto su Asparagi gratinati
Fonduta leggera di Grana Padano Dop e Tartufo Nero 18



Il Baccalà mantecato alla Vicentina su Polenta Tostata
Pomodorini confit zeste di Agrumi profumati al Timo 17



La Tartare di Filetto di Manzo battuta al coltello con Guacamole
leggero Nocciole tostate e Polenta Soffiata 20



Il Tagliere di Salumi e Formaggi
con Verdure in agrodolce e Mostarda
(Coppa marinata al Vin Brulè, Culaccia al sale di Cervia,
Speck di Angus, Salame di Pozzolengo) 17



coperto 3,50

PRIMI PIATTI

Il Risotto agli Asparagi e Lugana Cobue

Battuta a crudo di Scampi e la sua Bisque

(min. 2 persone) 20



I Casoncelli di Carne fatti in casa mantecati al Burro e Salvia

Guancialetto croccante 17



I Sedanini all'Uovo trafiletti al bronzo con Ragù d'Anatra

Funghi Cardoncelli 16



I Bigoli di pasta fresca alle Sarde con Pomodorini

Uvetta Pinoli e Croccante ai Capperi 16



Gli Spaghetti di Semola di grano duro mantecati ai Carciofi

Zafferano di Pozzolengo crema al Monte Veronese 15



I Ravioli al Carbone Vegetale farciti al Dentice con Verdurine

leggermente Marinate profumate al Timo 19



LA CARNE E IL PESCE

Dal Pescato di Fabio il Trancio di Pesce dalle Carni Bianche
cotto a bassa temperatura nel suo Brodetto

Olive Taggiasche Verdurine Tornite 25



Il Manzo all'Olio Tradizione Bresciana su Purè di Patate
Spinacino Sale e Pepe 19



Lo Chateaubriand in Crosta di Sale ed Erbe Aromatiche
con Salsa Bernese e Patate al Rosmarino

(min. 2 persone) 30



La Tagliata di Vitello rostì di Patate Pesto di Rucola e Mandorle
Grana Padano Dop 32 mesi 23



Il Luccio alla Gardesana Patata schiacciata Salsa al Prezzemolo
Fiori di Capperò Caramello 19



La Quaglia ripiena e bardata al Lardo con Carciofo gratinato
Salsa al Tartufo Nero 20



CONTORNI

Patate al Rosmarino 5

Verdure dell'Orto alla griglia 5

Insalata Mista 5

SIDES

Rosemary Potatoes 5
Kartoffeln mit Rosmarin

Grilled Vegetables 5
Grillgemüse

Mixed salad 5
Gemischter Salat

APERITIVI - APERITIFS

Aperol / Campari/ Hugo Spritz 6
Americano 7
Gin Tonic Premium Selection 12
Crodino / S. Bitter / Campari Soda 5

BIBITE - SOFT DRINKS

Acqua Naturale / Frizzante 3
Bibite in vetro (coca cola, coca cola zero, fanta,
sprite, lemon soda, acqua tonica, the limone, the pesca) 4







BIRRE - BEERS

Augustiner Bräu München 0,5l 6
Franziskaner Weissbier 0,5l 6
Nastro Azzurro 5
Peroni Capri 5

CAFFETTERIA - CAFERIA

Caffè Espresso 2
Caffè Corretto 3
Cappuccino 3
Caffè Americano 2,5
The caldo 3

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

	GLUTINE - 1	(Cereali, Grano, Segale, Orzo, Avena, Farro, Kamut, inclusi derivati ibridati)
	CROSTACEI E DERIVATI - 2	(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)
	UOVA - 3	(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)
	PESCE E DERIVATI - 4	(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)
	ARACHIDI E DERIVATI - 5	(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)
	SOIA E DERIVATI - 6	(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)
	LATTE E DERIVATI - 7	(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)
	FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8	(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)
	SEDANO E DERIVATI - 9	(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)
	SENAPE E DERIVATI - 10	(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)
	SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11	(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)
	ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12	(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)
	LUPINO E DERIVATI - 13	(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)
	MOLLUSCHI E DERIVATI - 14	(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)

