

La Famiglia Rossi vi dà il
Benvenuto al Ristorante del Laurin

*Coloriamo i
Sapori della Natura*



*Frittelle di Cavedano di Lago
con Verdure in carpione
e Cialda di Polenta di Storo*

*Crème Caramel alle Cipolle Rosse
e Lingotto di Trota Fario affumicata*

*Spaghetti di Gragnano Pastificio "Gentile",
Cipollotto Grigliato, Senape
e Bottarga di Mugine*

*Raviolo aperto di Seppia,
Persico, Zucchine e il suo Fiore*

*Tonno Rosso, Caponata all'arancia
e Zucca all'agro*

Dessert

Euro 75

“ Tra il lago e il mare ”

*Il nostro
Menù degustazione*

Serviti solo per tutti i commensali del tavolo



Chef Alessandro Fontana
Crème Caramel alle Cipolle Rosse e Lingotto di Trota Fario affumicata

*Frittelle di Cavedano di Lago
con Verdure in Carpione
e Cialda di Polenta di Storo*

*Tortelli al Formaggio nostrano di Tremosine,
Crema di Fagioli e Cozze*

*Rombo chiodato, Salsa di Limoni del Garda,
Radicchio e Finocchi confit*

Dessert

Euro 59

“ *Natura del Territorio* ”

*I nostri
Menù degustazione*

Serviti solo per tutti i commensali del tavolo



Chef Alessandro Fontana
Tortelli al Formaggio nostrano di Tremosine, Crema di Fagioli e Cozze

*Spaghetti di Gragnano Pastificio “Gentile”,
Cipollotto grigliato, Senape e Bottarga di Muggine*

*Raviolo aperto di Seppia, Persico,
Zucchine e il suo fiore*

*Gnocchi di Patate ai Funghi disidratati,
Amatriciana ai Pomodori gialli e Ricotta
affumicata*

*Bottoni di Melanzane, Fonduta di Mozzarella
di Bufala e Polvere di Cipolla di Tropea*

Euro 40

“Pasta e basta”

Il nostro
Menù degustazione

Serviti solo per tutti i commensali del tavolo



Chef Alessandro Fontana

Raviolo aperto di Seppia, Persico, Zucchine e il suo fiore

*Prosciutto Crudo di Parma stagionato 24 mesi con
Pan Brioche, Burro e Marmellata di Pesche speziate*

Euro 18

Foie Gras d'Oca, Fichi e Nocciole sabbiate

Euro 24

Parmigiana di Melanzane Roll

Euro 14

*Crème Caramel alle Cipolle Rosse
e Lingotto di Trota Fario affumicata*

Euro 16

*Carpaccio di Ricciola con Mandorle,
Pomodori secchi e Zafferano di Pozzolengo*

Euro 20

*Frittelle di Cavedano di Lago
con Verdure in carpione
e Cialda di Polenta di Storo*

Euro 18

“ Gli antipasti ”



Chef Alessandro Fontana
Tartare di Trota con gelatina al bitter Campari

*Tortelli al Formaggio nostrano di Tremosine,
Crema di Fagioli e Cozze
Euro 18*

*Bottoni di Melanzane, Fonduta di Mozzarella
di Bufala e Polvere di Cipolla di Tropea
Euro 16*

*Gnocchi di Patate ai Funghi disidratati,
Amatriciana ai Pomodori gialli
e Ricotta affumicata
Euro 18*

*Risotto Vialone Nano al Pomodoro, Arancia,
Gamberi rossi e Rosmarino
Min. 2 persone
Euro 18*

*Spaghetti di Gragnano Pastificio "Gentile",
Cipollotto grigliato, Senape e Bottarga di Muggine
Euro 14*

*Ragiolo aperto di Seppia, Persico,
Zucchine e il suo fiore
Euro 20*

“ I primi ”



Chef Alessandro Fontana

Spaghetti di Gragnano Pastificio "Gentile", Cipollotto grigliato, Senape e Bottarga di Mugine

*Filetti di Persico al Guanciale, Finferli
e Salsa leggera di Aglio nero*

Euro 24

*Rombo chiodato, Salsa ai Limoni del Garda,
Radicchio e Finocchi confit*

Euro 24

Tonno rosso, Caponata all'Arancia e Zucca all'agro

Euro 24

*Filetto di Fassona laccato al Miele e Pepe Verde
con Fagiolini e Scalogni al Sale*

Euro 24

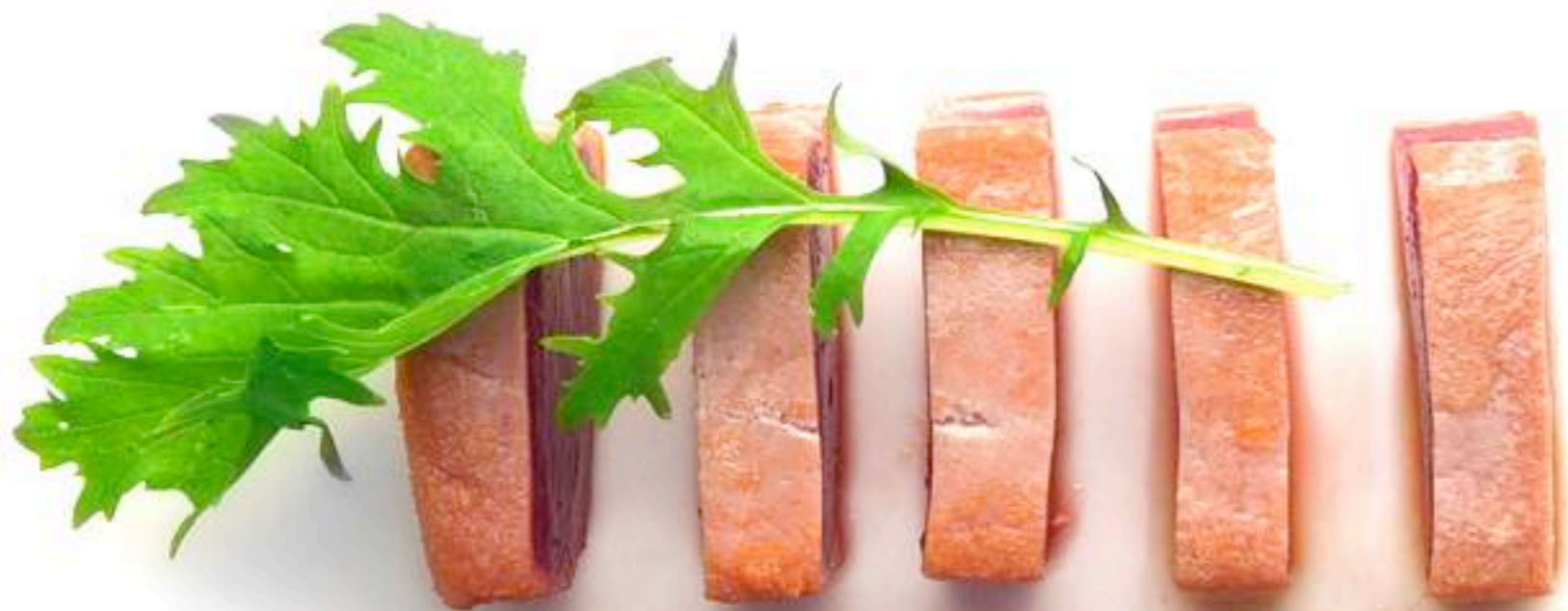
*Petto d'Anatra "Canette di Barbarie",
Aceto balsamico alla Mela verde
e Sformatino di Sedano*

Euro 24

*Carrè di Agnello profumato alla Menta,
Zucchine semicandite e Crema di Porri*

Euro 28

“ I secondi ”



Chef Alessandro Fontana
Tonno rosso, Caponata all'Arancia e Zucca all'agro

*Selezione di Formaggi
serviti con Marmellate di Stagione,
Pan Brioche al Cioccolato e Fichi,
Pan Brioche all'Uvetta e Pinoli*

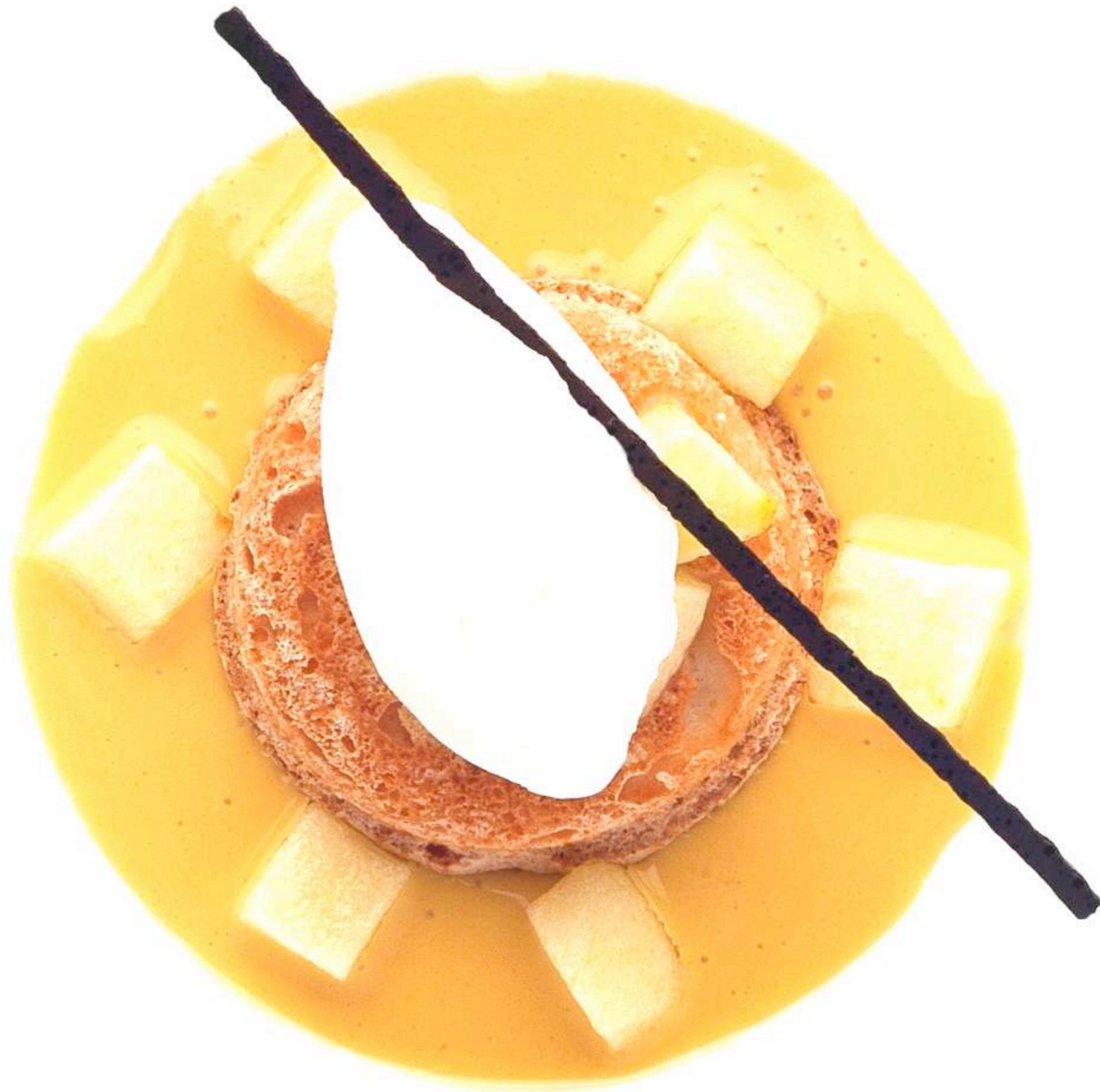
*Stracchino della Valsabbia
Formaggio fresco dell'Alto Garda
Formaggella di Capra Treviso Bresciano
Nostrano Valtrompia
Tombea
Bagòss 36 mesi*

Euro 15

*Dessert
Euro 10*

*Coperto
Euro 5*

“ Per chiudere ”



Chef Alessandro Fontana

Dal Nord al Sud (Biscotto morbido alle Mandorle, Zabaione al Marsala, Mele e gelato di Capra)

“Perdere l'occasione di provare una serata presso questo splendido ristorante sarebbe un vero peccato per chiunque”

STEFANO

“I piatti sono eccellenti, l'ambiente è indimenticabile, il servizio curatissimo e raffinato”

GABRIELE

“Ritornarci resterà un desiderio da soddisfare a breve”

EMANUELE

“Arte e natura fanno da cornice a piatti curati e molto prelibati. Un'esperienza da provare”

SILVIA

“Quando hai il desiderio di regalarti qualcosa di unico il ristorante dell'hotel Laurin è il luogo adatto”

GUIDO

Ristorante del Laurin
aperto tutti i giorni

È gradita la prenotazione
Tel. 0365 22022

WWW.HOTELLAURINSALO.IT