



Gli antipasti

Salsicce di coregone, purea di piselli secchi e finocchietto selvatico * 4 - 7 - 9 *	18,00
Trota Fario affumicata sul legno d'ulivo, crème caramel di cipolle rosse e aceto balsamico di Modena * 3 - 4 - 7 *	18,00
Dragon Roll di branzino, limoni del Garda e guacamole * 1 - 3 - 4 - 6 - 7 - 12 *	18,00
Un tuffo nell'orto: verdure di stagione baby e condimento agrodolce alla senape * 8 - 12 *	18,00
Tartare di manzo al coltello alla vecchia maniera e croccante alle nocciole * 1 - 3 - 7 - 12 *	18,00
Parmigiana di melanzane crock & rock * 1 - 3 - 7 *	18,00
Prosciutto crudo di Parma, pan brioche e marmellata di pesche speziate * 1 - 3 - 7 *	18,00

I primi

Ravioli di grano arso, cernia, aglio e olive nere * 1 - 3 - 4 - 7 - 12 *	18,00
Gnocchi di zucca, patate viola, ristretto di scorfano e bottarga di muggine * 1 - 3 - 4 - 7 - 12 *	18,00
Risotto Vialone Nano, capesante, lime e basilico rosso * 2 - 7 - 14 *	18,00
Tortelli al formaggio Valtrompia, cozze e fagioli * 1 - 2 - 3 - 4 - 7 - 12 - 14 *	16,00
Gigli con formaggi bresciani, pepe nero e semi di finocchietto selvatico * 1 - 3 - 7 *	16,00
Tagliolini allo zafferano di Pozzolengo, coniglio in porchetta e funghi finferli * 1 - 3 - 7 *	18,00

I secondi

Spiedino di pesce persico, mandorle e indivia * 1 - 4 - 6 - 8 *	24,00
Calamaro alla griglia, pappa al pomodoro e crostacei * 1 - 2 - 4 - 7 - 12 - 14 *	25,00
Tonno scottato, zucchine alla Scapece e gelato alla senape * 3 - 4 - 6 - 7 - 8 - 10 - 12 *	26,00
Filetto di manzo laccato alla soia, peperoncino, crocchette di patate e porri * 1 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 *	25,00
Costoletta di vitello (Milano - Palermo), salsa tonnata e purea di rafano * 1 - 3 - 4 - 7 *	24,00
Pressatina di faraona cotta nell'olio d'oliva del Garda, zucchine, pomodoro e capperi * 1 - 9 - 12 *	24,00

Selezione di formaggi

Stracchino della Valsabbia, Formaggio fresco dell'Alto Garda, Formaggella di capra Treviso Bresciano, Nostrano Valtrompia, Tombea e Bagòss 36 mesi serviti con marmellate di stagione, pan brioche al cioccolato e fichi, pan brioche all'uvetta e pinoli.	14,00
--	-------

I nostri menù degustazione

...Pasta e basta

Degustazione
077

Dall'acqua

Gnocchi di zucca, patate viola, ristretto di scorfano e bottarga di muggine

* 1 - 3 - 4 - 7 - 12 *

Ravioli di grano arso, cernia, aglio e olive nere

* 1 - 3 - 4 - 7 - 12 *

Alla terra

Gigli con formaggi bresciani, pepe nero e semi di finocchietto selvatico

* 1 - 3 - 7 *

Tagliolini allo zafferano di Pozzolengo, coniglio in porchetta e funghi finferli

* 1 - 3 - 7 *

42,00

Natura del territorio

Degustazione
077

Salsicce di coregone, purea di piselli secchi e finocchietto selvatico

* 4 - 7 - 9 *

Dragon Roll di branzino, limoni del Garda e guacamole

* 1 - 3 - 4 - 6 - 7 - 12 *

Tagliolini allo zafferano di Pozzolengo, coniglio in porchetta e funghi finferli

* 1 - 3 - 7 *

Gigli con formaggi bresciani, pepe nero e semi di finocchietto selvatico

* 1 - 3 - 7 *

Pressatina di faraona cotta nell'olio d'oliva del Garda, zucchine, pomodoro e capperi

* 1 - 9 - 12 *

Dessert

70,00

Tra il lago e il mare

Degustazione
077

Trota Fario affumicata sul legno d'ulivo, crème caramel di cipolle rosse e aceto balsamico di Modena

* 3 - 4 - 7 *

Tortelli al formaggio Valtrompia, cozze e fagioli

* 1 - 2 - 3 - 4 - 7 - 12 - 14 *

Spiedino di pesce persico, mandorle e indivia

* 1 - 4 - 6 - 8 *

Dessert

62,00

I dessert

Eclair, cioccolato bianco, frutta caramellata e salsa mou

* 1 - 3 - 7 - 8 - 12 *

12,00

Cremona: limoni torrone ed effervescenza

* 1 - 3 - 7 - 8 - 12 *

12,00

Girella al cioccolato, rum e gelato alle pere

* 1 - 3 - 7 - 8 - 12 *

12,00

Coffee nuts: gianduia e caffè

* 1 - 3 - 7 - 8 - 12 *

12,00

Pesca cotta, meringa liquida, gelato al caramello e cannella

* 1 - 3 - 7 - 8 - 12 *

12,00

Sacher di fico e sorbetto di banane e arance

* 1 - 3 - 7 - 8 - 12 *

12,00