

# Antipasti

*Cappesante, nocciole, zucca,  
rosmarino, tracce di liquirizia*  
€ 25

*Gamberi al porto,  
topinambur, germogli, lime*  
€ 29

*Pescatrice, patate e broccoli,  
crema di riso alle olive nere*  
€ 24

*Il nostro luccio perca alla barcaiola*  
€ 20

*Composizione di antipasti di pesce*  
€ 37

*Gran crudità di pesce del giorno*  
Prezzo secondo mercato

*Scaloppa e club sandwich di foie gras,  
falsa birra alla mela*  
€ 27

*Guancialino di vitello,  
carciofi, ceci*  
€ 23

*Fonduta di Grana Padano Riserva, verza,  
tartufo bianco d'Alba*  
€ 22

# Zuppa, pasta fresca e riso

*Ravioli, granchio imperiale,  
patate bianche, carciofi, cannella*  
€ 25

*Tagliolini alle castagne,  
moscardini al vino rosso, lenticchie*  
€ 23

*Gnocchi, scalogno, pistacchi, pinoli*  
*Zuppetta di pesce*  
€ 27

*Cannelloni di polenta,  
baccalà, radicchio rosso di Treviso, succo d'uva*  
€ 22

*Bigoli, sarde, Pearà*  
€ 20

*Casoncelli, zucca, fagiolo,  
crème brûlée di fonduta Valdostana, mostarda di mele*  
€ 24

*Zuppa di fagioli e orzo, porri fritti*  
€ 19

*Pennette rigate, pomodoro e basilico*  
€ 13

*Orecchiette "cacio e pepe" al nostro modo*  
€ 21

# Le carni

*Coppa di maialino da latte,  
ceci e lenticchie  
€ 26*

*Vitello: Filetto in pastella di grissini e prosciutto cotto,  
salsa di yogurt al rosmarino  
€ 31*

*Piccione, bacche di ginepro,  
cous cous, prugne, nero d'Avola  
€ 31*

*Agnello: Carrè, erbe aromatiche  
€ 29*

## Dalla griglia

*Chateaubriand, salsa Bernese (per 2 persone)  
€ 67*

*Filetto di manzo di nazionale  
€ 28*

*Costolette d'agnello, pomodoro al Salmoriglio  
€ 27*

\*\*\*

*Selezione di formaggi, pane alle noci,  
marmellata di nostra produzione  
€ 17*

# I pesci

*Baccalà di Bilbao, crema di burrata,  
coste croccanti, polvere di alici*  
€ 29

*Rombo, porcini, patate alla vaniglia,  
tartufo bianco d'Alba*  
€ 34

*Il nostro Astice alla catalana*  
€ 43

*Branzino d'Olbia in crosta di sale (per 2 persone)*  
€ 67

*Coregone e verdure in leggera tempura*  
€ 27

# Dalla griglia

*Scamponi, gamberoni*  
€ 34

*Grigliata di mare*  
€ 33

*Grigliata di crostacei*  
€ 42

# I contorni

*Insalata mista di stagione*

€ 7

*Mosaico di verdure all'olio novello del Garda*

€ 9

*Patate al forno ai profumi dell'orto*

€ 7

*Grigliata di verdure di stagione*

€ 9

*Coperto € 6*

# La Grande degustazione

*(Per tutto il tavolo)*

*€ 88 per persona*

*Piccolo saluto della cucina*

*Gamberi al porto, topinambur, germogli, lime*

*Scaloppa di foie gras, riduzione al Recioto della Valpolicella*

*Gnocchi, scalogno, pistacchi, pinoli*

*Zuppetta di pesce*

*Rombo, porcini, patate alla vaniglia,*

*tartufo bianco d'Alba*

*Vitello: Filetto in pastella di grissini e prosciutto cotto,*

*salsa di yogurt al rosmarino*

*Intermezzo di formaggi*

*Pre dessert*

*Poker di piccoli assaggi della nostra pasticceria*

*Piccola pasticceria*

# Menù di lago

*(Per tutto il tavolo)*

*€ 73 per persona*

*Piccolo saluto della cucina*

*Il nostro luccio perca alla barcaiola*

*Bigoli, sarde, Pearà*

*Coregone e verdure in leggera tempura*

*Pre dessert*

*Mohito: dal bicchiere al piatto*

*Piccola pasticceria*

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati per preservarne l'integrità*

# Menù di mare

*(Per tutto il tavolo)*

*€ 78 per persona*

*Piccolo saluto della cucina*

*Cappesante, nocciole, zucca,  
rosmarino, tracce di liquirizia*

*Ravioli, granchio imperiale,  
patate bianche, carciofi, cannella*

*Baccalà di Bilbao, crema di burrata,  
coste croccanti, polvere di alici*

*Pre dessert*

*Il nostro tiramisù*

*Piccola pasticceria*

# Menù di terra

*(Per tutto il tavolo)*

*€ 73 per persona*

*Piccolo saluto della cucina*

*Guancialino di vitello,  
carciofi, ceci*

*Casoncelli, zucca, fagiolo,  
crème brûlée **di fonduta Valdostana, mostarda di mele***

*Agnello: Carrè, erbe aromatiche*

*Pre dessert*

*Cupola di cioccolato con crema e cuore di lavanda*

*Piccola pasticceria*

*... "all'interno della nostra carta dei vini  
Vi proponiamo delle degustazioni di vino a calice  
abbinate ai Menù"...*



# Il Tartufo d'Alba

*Tagliolini casarecci al burro*  
€ 14

*Risotto mantecato al Grana Padano (min. 2 persone)*  
€ 17 per persona

*Uova all'occhio di bue*  
€ 14

*Aggiunta di tartufo bianco d'Alba*  
€ 8 al gr

