



A N T I P A S T I

- Carpaccio di trota marinata con spinacino fresco e salsa agli agrumi
- Luccio alla gardesana con polenta grigliata
- Tartare di tonno rosso
- Culatello di zibello con burrata pugliese
- Tagliere di salumi con giardiniera
- Tartare di Fassona tagliata a coltello con uova di quaglia
- Carpaccio di zucchine grigliate con scaglie di grana padano, pinoli e pepe rosa
- Gambero croccante bianco e al nero di seppia con la nostra salsa agro dolce
- Tortel di patate con fonduta di Parmigiano, uovo in camicia e tartufo nero della Valtenesi

PRIMI PIATTI

- Tagliolini di pasta fresca all'uovo con ragú di lago
- Paccheri ai frutti di mare
- Paella di pesce
- Casoncelli alla bresciana al burro e salvia
- Tagliatelle di pasta fresca all'uovo con ragú di coniglio profumato al timo
- Risotto alle erbe con carpaccio di gambero rosso di Sicilia



SECONDI PIATTI

- Involtino di coregone con pomodorino datterino, oliva taggiasca e capperi di Gargnano
- Storione bianco alla griglia su letto di misticanza
- Polpo croccante su crema di patate e pomodorino confit
- Costolette d'agnello alla griglia con chips, salsa yogurt e menta
- Fiorentina alla griglia servita con patate saltate
- Tonno in crosta di pistacchio con insalatina di finocchi e arance
- Secreto Iberico, caponatina e crema di melanzane affumicata