



A N T I P A S T I

- Luccio alla gardesana con polenta
- Culatello di zibello con funghi porcini sott'olio
- Tagliere di salumi con giardiniera
- Trota marinata su spinacino fresco con pan brioche e burro salato
- 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
- Tortino di zucchine al profumo di menta su salsa di datterino rosso
con scaglie di Parmigiano

PRIMI PIATTI

- Tagliolini di pasta fresca all'uovo con carciofi e calamari
- Tagliatelle ai funghi pioppini con fonduta di Tremosine
- Casoncelli alla bresciana al burro e salvia
- Pacchero al ragù di cortile con tartufo nero
- Risotto con punte di asparagi e tinca affumicata
- Tortelli di ricotta di pecora e limone con salsa di datterino rosso



SECONDI PIATTI

- Involtino di coregone con pomodorini, olive e capperi di Gargnano
- Polpo croccante su crema di patate e pomodorino confit
- Costolette d'agnello alla griglia con chips, salsa al pepe rosa e menta
- Tomahawk di manzo irlandese con patate saltate
- Faraona con ripieno alla bresciana, patate saltate e tortino di polenta grassa
- Tagliata di puledro servita con rucola
- Storione alla griglia su letto di insalatina fresca e pomodorini