



A N T I P A S T I

- Luccio alla gardesana con polenta
- Culatello di Zibello con burrata
- Tagliere di salumi con giardiniera
- Trota marinata e affumicata con crema al rafano e pan brioche
- 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 zucchini, salsa al pomodorino datterino e chips di parmigiano
- Tartare di tonno

PRIMI PIATTI

- Tagliolini di pasta fresca all'uovo con pesto di rucola e gambero rosso di Sicilia
- Tagliatelle con ragù di coniglio al profumo di timo
- Tagliolino al nero di seppia con verdure croccanti e scorfano
- Casoncelli alla bresciana al burro e salvia
- Pacchero ai frutti di mare
- Risotto trota affumicata e fragole
- Paella di pesce



SECONDI PIATTI

- Involtino di coregone con pomodorini, olive e capperi di Gargnano
- Controfiletto alla griglia salsa tartara e patate saltate
- Polpo croccante su crema di patate e pomodorini confit
- Costolette d'agnello alla griglia con patate steak house e salsa al pepe rosa e menta
- Tomahawk di manzo irlandese con patate
- Lombata di maialino iberico alla griglia su crema di melanzane affumicate
- Trancio di tonno cotto in foglie di banano al profumo di agrumi
- Turbante di branzino su salsa di pomodorino giallo del Vesuvio e carciofo croccante