

## ANTIPASTI

**Gamberi di fiume,**  
carota viola, maionese al pomodoro datterino e Guava  
15,00

**Tagliere di salumi**  
con giardiniera  
12,00

**Tonno scottato,**  
guacamole, arancia e caffè  
16,00

**Tortino agli spinaci,**  
fonduta al gorgonzola e albicocca candita  
13,00

**Zuppetta fresca di fagiolini e cocco,**  
semi di chia tostati e lime  
12,00

## PRIMI PIATTI

**Tagliolini al pesto di rucola**  
e gambero rosso di Sicilia  
16,00

**Casoncelli al burro e salvia**  
12,00

**Risotto ai sapori del lago,**  
paprika dolce e polvere di olive  
13,00

**Paccheri al ragù di pernice**  
e tartufo nero  
14,00

**Cannelloni di seppioline e sogliola,**  
salsa di pomodorino giallo  
15,00

# AEOLUS

RESTAURANT

## MENU DEGUSTAZIONE AQVA



**Zuppetta fresca di fagiolini e cocco,**  
semi di chia tostati e lime

**Gamberi di fiume,**  
carota viola, maionese al pomodoro datterino e Guava

**Risotto ai sapori del lago,**  
paprika dolce e polvere di olive

**Cannelloni di seppioline e sogliola,**  
salsa di pomodorino giallo

**Pescato del giorno**  
spadellato, su insalatina di stagione

**Meringa al lampone,**  
la sua salsa e shot alla verbena

disponibile solo per l'intero tavolo  
**PREZZO 55€**



## SECONDI PIATTI

**Involtino di coregone**  
con pomodorini, olive e capperi di Gargnano  
17,00

**Rib-eye alla griglia**  
con salsa aioli e patate steakhouse  
25,00

**Polpo croccante**  
su crema di patate  
19,00

**Pescato del giorno**  
spadellato, su insalatina di stagione  
23,00

**Petto di quaglia CBT**  
polenta, foie gras e il suo uovo  
20,00

## SELECTION

**Degustazione dei nostri formaggi**  
15,00



[www.aeolusrestaurant.it](http://www.aeolusrestaurant.it)

