



Antipasti - Starters

Cruditè di gamberi* ai profumi di maggiorana con fior di latte e d'olio E.V.O. del Garda <i>Majoram flavored shrimps* cruditè with mozzarella cheese and Garda Oil</i>	€ 16,00
Flan** alle verdure con crema di patate e profumo di Timo <i>Flan**with vegetables, potatoes cream and thyme flavour</i>	€ 12,00
Finissima di Marlin affumicato con verdure fresche mediterranee <i>Smoked marlin slice with Mediterranean vegetables</i>	€ 13,00
Tartare*di manzo condita alla senape antica, velette di pane e burro alle erbe <i>Beef tartare* dressed with mustard, bread veils and herbs butter</i>	€ 17,00
Speck d'anatra affumicato con composta di mele, timballo di gorgonzola e pancetta <i>Smoked duck speck with apple jam, gorgonzola cheese and bacon timbale</i>	€ 14,00

Primi Piatti - First Courses

Risotto alla crema di zucca, gamberi* e rosmarino <i>Risotto with pumpkin cream, shrimps* and rosemary</i>	€ 13,00
Tortelli** ai carciofi e pecorino con salsa allo scalogno <i>Artichokes and pecorino ravioli** with shallot sauce</i>	€ 12,00
Casoncelli** di carne di nostra produzione con burro e salvia <i>Homemade stuffed pasta** with butter and sage</i>	€ 12,00
Gnocchi** di patate con ragout d'anatra e nocciole tostate <i>Potatoes dumplings** with duck ragout and toasted hazelnuts</i>	€ 11,00
Gigli** di pasta fresca con ragout di carne e pioppini <i>Lilies of pasta** with meat ragout and mushrooms</i>	€ 11,00



Secondi - Second Courses

Tagliata di Picanha di manzo irlandese con patate dorate al forno <i>Sliced Picanha of Irish beef with baked potatoes</i>	€ 18,00
Filetto di manzo in crosta di formaggio con salsa al vino rosso <i>Cheese crusted beef fillet with red wine sauce</i>	€ 24,00
Petto di faraona caramellato al miele di castagno con salsa ai funghi <i>Chestnut- honey caramel Guinea fowl breast with mushrooms sauce</i>	€ 18,00
Filetto di ricciola** in guazzetto con vino bianco e verdure croccanti <i>Amberjack** fillet with white wine and crispy vegetables</i>	€ 21,00
Composizione di verdure servite con il nostro hamburger** di verdure <i>Vegetables mixed composition served with homemade veggie burger**</i>	€ 16,00

Dessert - Desserts

Selezione di torte e dolci serviti al carrello <i>Selection of cakes and dessert</i>	€ 6,00
---	--------

* Prodotto surgelato all'origine – Frozen product from origin

** Prodotto fresco abbattuto durante le fasi di lavorazione – Fresh product down frozen during the processing

Tutto il pesce servito crudo o semicotto è conforme alle prescrizioni del Regolamento Ce 853/2004 Allegato Iii Sezione Vii Capitolo 3 Lettera D.3

Gentile Ospite per allergie e intolleranze alimentari il nostro personale di sala è a disposizione per consigli e informazioni

Dear Guest for allergies and intolerances of food our waiter staff is at your disposal for any information or help





Menù Degustazione di Terra

Tasting Land Menu

Speck d'anatra affumicato con composta di mele, timballo di gorgonzola e pancetta

Smoked duck speck with apple jam, gorgonzola cheese and bacon timbale

Casoncelli** di carne di nostra produzione con burro e salvia

*Homemade stuffed pasta** with butter and sage*

Tagliata di Picanha di manzo irlandese con patate dorate al forno

Sliced Picanha of Irish beef with baked potatoes

Scelta di un dessert dal carrello

Choice of one dessert by the trolley

Aperitivo, acqua e caffè

Aperitif, water, coffee

€ 35,00

Con degustazione di 4 vini Italiani + € 15,00; 4 vini francesi + € 20,00

With tasting of 4 Italian wines + € 15,00; 4 French wines + € 20,00

Menù Degustazione di Mare

Tasting Sea Menu

Finissima di Marlin affumicato con verdure fresche mediterranee

Smoked marlin slice with Mediterranean vegetables

Risotto alla crema di zucca, gamberi* e rosmarino

Risotto with pumpkin cream, shrimps and rosemary*

Filetto di ricciola** in guazzetto con vino bianco e verdure croccanti

*Amberjack** fillet with white wine and crispy vegetables*

Scelta di un dessert dal carrello

Choice of one dessert by the trolley

Aperitivo, acqua e caffè

Aperitif, water, coffee

€ 36,00

Con degustazione di 4 vini Italiani + € 15,00; 4 vini francesi + € 20,00

With tasting of 4 Italian wines + € 15,00; 4 French wines + € 20,00

**** I menù degustazione sono serviti per la totalità dei commensali del tavolo - ****

The tasting menu must be choose by all the diners of the table

