



Antipasti - Starters

Carpaccio di gamberi* ai profumi di maggiorana con fior di latte ed olio del Garda <i>Prawns carpaccio flavored with marjoram, mozzarella and Garda olive oil</i>	€ 16,00
Bistecche di miglio e quinoa con crema di zucca e timo <i>Millet and quinoa steak with cream of pumpkin and thyme</i>	€ 11,00
Finissima di pesce spada* marinato con verdure mediterranee e germogli <i>Slice of marinated swordfish with Mediterranean vegetables and sprouts</i>	€ 14,00
Battuta di manzo condita alla francese e rosti di patate <i>Sliced beef with mustard à l'ancienne and roasted potatoes</i>	€ 14,00
Speck d'anatra affumicato con composta di mele e timballo di grana e papavero <i>Smoked duck speck served with apple compote and parmesan and poppy flower timbale</i>	€ 11,00

Primi Piatti - First Courses

Risotto alla crema di zucca, funghi pioppini e rosmarino <i>Risotto tossed with pumpkin cream, pioppini mushrooms and rosemary</i>	€ 11,00
Tortelli ai carciofi e pecorino con salsa allo scalogno <i>Tortelli stuffed with artichokes and pecorino cheese served with shallot sauce</i>	€ 12,00
Casoncelli alla bresciana di nostra produzione con burro e salvia <i>Homemade casoncelli flavored with butter and sage</i>	€ 11,00
Gnocchi di patate con polpo, pomodorini e olive taggiasche <i>Potatoes dumplings with octopus, tomatoes and olives</i>	€ 11,00
Gigli di pasta fresca con porcini ai profumi di timo e pancetta <i>Pasta lilies with porcini mushrooms flavored with thyme and bacon</i>	€ 11,00



Secondi - Second Courses

Tagliata Villa Fenaroli con patate al forno <i>Sliced meat Villa Fenaroli style served with baked potatoes</i>	€ 15,00
Filetto di manzo ai funghi porcini con salsa allo scalogno <i>Beef fillet with Porcini mushrooms and shallot sauce</i>	€ 24,00
Petto di pollo ripieno in camicia di pancetta e verdure <i>Stuffed chicken breast poached with bacon and vegetables</i>	€ 16,00
Pavé di tonno rosso* con senape e sesamo e sauté di germogli <i>Red tuna pave with mustard, sesame and sautéed sprouts</i>	€ 18,00
Guancia di vitello fondente con patate viola e salsa alle verdure <i>Soft veal cheek with violet potatoes and vegetables sauce</i>	€ 18,00

Dessert - Desserts

Panna cotta ai frutti di bosco <i>Cream pudding with wild berries</i>	€ 6,00
Tiramisù al profumo di cacao <i>Traditional tiramisù</i>	€ 6,00
Crème brûlée <i>Crème brûlée</i>	€ 6,00
Tris di torte della casa <i>Selection of three kinds of homemade cakes</i>	€ 6,00

* I prodotti contrassegnati con un asterisco (*) possono essere surgelati all'origine

The product marked with an asterisk () could be frozen at the origin



Menù Degustazione di Terra
Tasting Land Menu

Speck d'anatra affumicato con composta di mele e timballo di grana e papavero

Smoked duck speck served with apple compote and parmesan poppy flower timbale

Tortelli di carciofi e pecorino con salsa allo scalogno

Tortelli stuffed with artichokes and pecorino cheese served with shallot sauce

Guancia di vitello fondente con patate viola e salsa alle verdure

Soft veal cheek with violet potatoes and vegetables sauce

Scelta di un dessert dalla carta

Choice of one dessert by the menu

Aperitivo, acqua, selezione di vini dalla nostra cantina e caffè

Aperitif, water, selection of wines from our cellar, coffee

€ 38,00

Menù Degustazione di Mare
Tasting Sea Menu

Finissima di pesce spada marinato con verdure mediterranee e germogli

Slice of marinated swordfish with Mediterranean vegetables and sprouts

Gnocchi di patate con polpo, pomodorini e olive taggiasche

Potatoe's dumblings with octopus, tomatoes and olives

Pavè di tonno rosso* con sesamo e sauté di germogli

Red Tuna pave with mustard, sesame and sautéed sprouts

Scelta di un dessert dalla carta

Choice of one dessert by the menu

Aperitivo, acqua, selezione di vini dalla nostra cantina e caffè

Aperitif, water, selection of wines from our cellar, coffee

€ 43,00

°°°° 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

