
Il Menu Degustazione

TARTAR DI GAMBERI GOBBETTI MARINATI
CON BRODETTO AL LATTE DI COCCO E LIME

INSALATINA DI QUAGLIA MARINATA ALLO ZENZERO
CON CROCCANTI DI PAN BRIOCHE AL PEPE NERO,
FEGATO GRASSO D'OCA E RISTRETTO ALLE MARASCHE

BACCELLI DI PISELLI LIQUIDI CON CARPACCIO DI CAPESANTE,
EMULSIONE ALLA MENTA FRESCA E PINOLI

RISOTTO MANTECATO AI POMODORINI VESUVIANI
CON CROSTACEI IN OLIOCOTTURA PROFUMATI AL BASILICO,
LIME E CILIEGIE

DOTTO SU CREMA DI PORRI DOLCI
CON SEPIE NOSTRANE IN UMIDO IN CROSTA DI POLENTA NERA

FILETTO DI VITELLO SCOTTATO CON FUNGHI DI MUSCHIO,
ASPARAGI E TARTUFO ESTIVO

"FRESH"
LA PASSIONE, IL MANGO E IL COCCO INCONTRANO IL KIWI

PICCOLA PASTICCERIA

€ 100,00

(SERVITO PER TUTTI I COMMENSALI DEL TAVOLO)

Il Piccolo Menu

TORTINO DI ASPARAGI
CON UOVO AFFOGATO
E FONDUTA AL GRANA DOP RISERVA

TORTELLI DI CONIGLIO DI CARMAGNOLA
CON RAGÙ DI VERDURE DELL'ORTO, POMODORINI APPESI
E FONDUTA ALLA RICOTTA AFFUMICATA

SECRETO DI MAIALINO IBERICO AI MIRTILLI
E TIMO SELVATICO CON CREMA DI PATATE

“LA FETTA”
PESCA E ALBICOCCA,
MOUSSE ALLO YOGURT E FROLLA

PICCOLA PASTICCERIA

€ 80,00

(SERVITO PER TUTTI I COMMENSALI DEL TAVOLO)

Il Menu di Lago

TOAST DI SALMERINO E AVOCADO,
PICCOLA INSALATINA CON SEMI DI TOSTATI
E FALSA MAIONESE AL CETRIOLO

RISO ACQUERELLO MANTECATO ALLA CREMA DI SCALOGNI,
SARDINE DI MONTEISOLA APPESE, BOTTARGA DI COREGONE AFFUMICATA
E RIDUZIONE DI SOTTOBOSCO

RAVIOLI FARCITI ALLA BORRAGINE DI CAMPO
CON PERLE DI COREGONE E OLIO ALLA BRACE

LUCCIO ALLA PESCATORA
CON POLENTA ABBRUSTOLITA

SEMIFREDDO AI FRUTTI DI BOSCO
CON CREMA ALLA SAMBUCA

PICCOLA PASTICCERIA

€ 80,00

(SERVITO PER TUTTI I COMMENSALI DEL TAVOLO)

Gli Antipasti

ROTOLINO DI ANGUILLA CON GIARDINIERA PROFUMATA ALL'ACETO DI DRAGONCELLO	€ 20,00
TOAST DI SALMERINO E AVOCADO, PICCOLA INSALATINA CON SEMI TOSTATI E FALSA MAIONESE AL CETRIOLO	€ 23,00
IL NOSTRO CRUDO DI MARE	€ 55,00
TARTAR DI GAMBERI GOBBETTI MARINATI CON BRODETTO AL LATTE DI COCCO E LIME	€ 25,00
EMOZIONI DAL MARE	€ 28,00
GRANCEOLA IN INSALATA CON SALSA ALLO YOGURT, CURRY E OLIO PROFUMATO ALLO YUZU	€ 28,00
INVOLTINO DI MELANZANE CON GAMBERI ROSSI COTTI E CRUDI, STRACCIATELLA, OLIO AL BASILICO E CAVIALE	€ 28,00
PANZANELLA DI CROSTACEI TIEPIDA PROFUMATA ALLA MENTA	€ 28,00
PIOVRA NOSTRANA ARROSTITA CON POMODORINI APPASSITI, OLIVE TAGGIASCHE E CREMA SOFFICE ALLE PATATE AFFUMICATE	€ 25,00
BACCALÀ IN OLIO COTTURA SU CAPONATA LIQUIDA CON GUANCETTE CROCCANTI E OLIO ALLO ZAFFERANO	€ 26,00
TORTINO DI ASPARAGI CON UOVO AFFOGATO E FONDUTA AL GRANA DOP RISERVA	€ 20,00
INSALATINA DI QUAGLIA MARINATA ALLO ZENZERO CON CROCCANTI DI PAN BRIOCHE AL PEPE NERO, FEGATO GRASSO D'OCA E RISTRETTO ALLE MARASCHE	€ 25,00
SCALOPPA DI FEGATO GRASSO D'OCA ALLE FRAGOLE, ACETO BALSAMICO, COMPOSTA DI CIPOLLE, FRESCO AI PINOLI SALATI E SCAMPO ARROSTITO	€ 35,00

I Primi Piatti

LINGUINE DI GRAGNANO AI RICCI DI MARE CON CROSTACEI MARINATI ALL'OLIO DEL GARDA	€ 28,00
BACCELLI DI PISELLI LIQUIDI CON CARPACCIO DI CAPESANTE, EMULSIONE ALLA MENTA FRESCA E PINOLI	€ 26,00
RAVIOLI DI GRANCEVOLA CON AVOCADO, CREMA SOFFICE DI PATATE E IL SUO RISTRETTO	€ 26,00
RAVIOLI FARCITI ALLA BORRAGINE DI CAMPO CON PERLE DI COREGONE E OLIO ALLA BRACE	€ 23,00
TORTELLI DI CONIGLIO DI CARMAGNOLA CON RAGÙ DI VERDURE DELL'ORTO, POMODORINI APPESI E FONDUTA ALLA RICOTTA AFFUMICATA	€ 25,00
CARAMELLE RIPIENE DI ZABAIONE D'UOVA E PECORINO CON ASPARAGI E TARTUFO NERO ESTIVO	€ 26,00
RISO ACQUERELLO MANTECATO ALLA CREMA DI SCALOGNI, SARDINE DI MONTEISOLA APPESE, BOTTARGA DI COREGONE AFFUMICATA E RIDUZIONE DI SOTTOBOSCO (MIN 2 PERSONE)	€ 25,00 P.P
RISOTTO MANTECATO AI POMODORINI VESUVIANI CON CROSTACEI IN OLIOCOTTURA PROFUMATI AL BASILICO, LIME E CILIEGIE (MIN 2 PERSONE)	€ 35,00 P.P
RISOTTO ACQUERELLO MANTECATO AI PORRI DOLCI, FIORI DI ZUCCHINA, BASILICO CON OLIVE E POMODORINI IN POLVERE E OLIO ALLO ZAFFERANO (MIN 2 PERSONE)	€ 25,00 P.P

I Pesci

LUCCIO ALLA PESCATORA CON POLENTA ABBRUSTOLITA	€ 30,00
SCALOPPA DI BRANZINO SELVAGGIO ARROSTITO CON SALSA SCAPECE, CALAMARETTI SPILLO FARCITI AI POMODORI CONFIT E CAPPERI DEL LAGO	€ 38,00
PEZZOGNA CROCCANTE, FARCITA AGLI SPINACI, LUMACHINE DI MARE CON SALSA AI RICCI E RISTRETTO DI VINO E CANNOCCHIE	€ 36,00
DOTTO SU CREMA DI PORRI DOLCI CON SEPIE NOSTRANE IN UMIDO IN CROSTA DI POLENTA NERA	€ 36,00
TRIGLIA FARCITA ALLA PAPPÀ DI POMODORO SERVITA CON IL SUO RISTRETTO ALLA LIVORNESE E ANEMONE FRITTO NELLA SEMOLA	€ 36,00
VENTRESCA DI TONNO CON CAPESANTE ARROSTITE, FUNGHI PORCINI, FEGATO GRASSO CON PESTO DI PINOLI E CRESCIONE	€ 40,00
CODE DI SCAMPI AL VAPORE CON VERDURE ALLA CATALANA E MAIONESE AI FRIGGITELLI	€ 40,00
ASTICE BLU CON CREMA SOFFICE DI PATATE PROFUMATA AL LIMONE, CAVIALE E SALSA AL FRUTTO DELLA PASSIONE	€ 55,00

Le Carni

FILETTO DI VITELLO SCOTTATO CON FUNGHI DI MUSCHIO, ASPARAGI E TARTUFO ESTIVO	€ 36,00
LOMBATINA DI CONIGLIO IN PORCHETTA CON PICCOLA PEPERONATA PROFUMATA ALLA SANTOREGGIA E IL SUO SUGO D'ARROSTO	€ 30,00
PICCIONE ALLE DUE COTTURE CON SALSA AL PORTO E CILIEGIE PROFUMATE ALLA CANNELLA E FEGATO GRASSO D'OCA CON RAVIOLO DEL SUO FEGATO	€ 40,00
SECRETO DI MAIALINO IBERICO AI MIRTILLI E TIMO SELVATICO CON CREMA DI PATATE	€ 30,00
SPALLA DI AGNELLO DA LATTE ARROSTITA CON PATATE AL FORNO, LA SUA SALSA PROFUMATA ALLA MENTA E CAFFÈ	€ 35,00
FILETTO DI MANZO FASSONE PIEMONTESE IN CROSTA DI SALE E PEPE CON OLIO AL TIMO (MIN 2 PERSONE)	€ 40,00 P.P

I Formaggi

SELEZIONE DI FORMAGGI CON MOSTARDE	€ 20,00
COPERTO	€ 8,00

I nostri Dessert

RISTORANTE
Esplanade
DESENZANO DEL GARDA
TEL. 030 9143361

Esplanade

T Dessert

SEMIFREDDO AI FRUTTI DI BOSCO CON CREMA ALLA SAMBUCA	€ 15,00
“TI VOGLIO” VARIAZIONE DI CIOCCOLATI E CONSISTENZE	€ 15,00
“FRESH” LA PASSIONE, IL MANGO E IL COCCO INCONTRANO IL KIWI	€ 15,00
CIOCCOLATO BIANCO AL FORNO, COMPOSTA DI FRAGOLE E ZENZERO, PROFUMATO ALLA MENTA	€ 15,00
“LA FETTA” PESCA E ALBICOCCA, MOUSSE ALLO YOGURT E FROLLA	€ 15,00
CIALDA CROCCANTE DI FRUTTA FRESCA CON CREMA ALLA VANIGLIA DI TAHITI	€ 15,00
I NOSTRI SORBETTI E GELATI	€ 10,00
