
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

LINGUINE DI GRAGNANO MANTECATE ALLA CREMA DI CIPOLLOTTI APPASSITI,
OSTRICHE, FRUTTA SECCA E CAVIALE

RAVIOLI ALL'ASTICE BLU CON POMODORINI
E IL SUO RISTRETTO PROFUMATO AL LEMON GRASS

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

SECRETO DI MAIALINO IBERICO AI MIRTILLI,
TIMO E CREMA DI PATATE

"TROPICANA"
COCCO, FRUTTO DELLA PASSIONE, ANANAS E CARAMELLO

PICCOLA PASTICCERIA

€ 100,00

(SERVITO PER TUTTI I COMMENSALI DEL TAVOLO)

Il Piccolo Menu

MELANZANA, PROVOLA, POMODORO E BASILICO

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

FILETTO DI VITELLO ARROSTITO
CON IL SUO RISTRETTO AL TARTUFO ESTIVO

"EXPLOSION"
CIOCCOLATO BIANCO E FONDENTE, LIQUIRIZIA, SESAMO E MENTA

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

ANGUILLA ALLA BRACE
CON COMPOSTA DI POMODORI VERDI,
OLIVE DEL GARDA E RISTRETTO AL GROPPELLO

ARCOBALENO

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	€	25,00
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
BURRATA CON GAMBERI ROSSI MARINATI, CAVIALE, ASPARAGI CRUDI E COTTI CON AGRETTO AI LAMPONI E POLVERE ALLE ACCIUGHE DEL CANTABRICO	€	30,00
GRANCEOLA IN INSALATA CON SALSA ALLO YOGURT, CURRY E OLIO PROFUMATO ALLO YUZU	€	28,00
SEPPIA DI NASSA FARCITA E SCOTTATA CON CREMOSO AI PISELLI E OLIO ALLA BRACE	€	26,00
PANZANELLA DI CROSTACEI TIEPIDA CON INSALATINE PROFUMATE ALLA MENTA	€	30,00
PIOVRA NOSTRANA ARROSTITA CON BASILICO, RISTRETTO DI BOUILLABESSE, CREMA SOFFICE DI PATATE E OLIVE TAGGIASCHE	€	25,00
BIANCO DI BACCALÀ IN OLIO COTTURA CON POLVERI DI CAPPERI, PORRO BRUCIATO, POMODORINI E LATTE AL COCCO VERSATO	€	26,00
MELANZANA, POMODORO, PROVOLA E BASILICO	€	20,00
TORTINO DI ASPARAGI CON UOVO AFFOGATO E FONDUTA AL GRANA DOP RISERVA	€	20,00
PETTO DI QUAGLIA MARINATA E ARROSTITA CON FARINATA DI CECI, NOCCIOLE, RIDUZIONE ALLE AMARENE, CIPOLLA CROCCANTE E COMPOSTA DI LIMONI	€	25,00
SCALOPPA DI FEGATO GRASSO D'OCA AL RECIOTO DI SOAVE CON PESCHE CARAMELLATE, FRESCO ALLA MANDORLA, AMARETTO E CAFFÉ	€	35,00

I Primi Piatti

CREMA FREDDA DI CAROTE CON SCAMPI PROFUMATI ALL'ARANCIA, RISTRETTO AL TAMARINDO E CROSTINI DORATI	€ 28,00	
LINGUINE DI GRAGNANO MANTECATE ALLA CREMA DI CIPOLLOTTI APPASSITI, OSTRICHE, FRUTTA SECCA E CAVIALE	€ 28,00	
BACCELLI DI PISELLI LIQUIDI CON CARPACCIO DI CAPESANTE, EMULSIONE ALLA MENTA FRESCA E PINOLI	€ 26,00	
RAVIOLI FARCITI ALL'ASTICE BLU, POMODORINI APPASSITI E IL SUO RISTRETTO PROFUMATO AL LEMON GRASS	€ 30,00	
TORTELLI DI CONIGLIO DI CARMAGNOLA CON RAGÙ DI VERDURE DELL'ORTO, POMODORINI APPESI E FONDUTA ALLA RICOTTA AFFUMICATA	€ 25,00	
CARAMELLE RIPIENE AI PEPERONI CRUSCHI CON SALSA AL LATTICELLO DI CAPRA E LATTUGA DI MARE CROCCANTE	€ 25,00	
LASAGNA CHIUSA CON SALSA AL GRANA PADANO RISERVA E I SUOI CROCCANTI	€ 23,00	
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

ANGUILLA ALLA BRACE CON COMPOSTA DI POMODORI VERDI, OLIVE DEL GARDA E RISTRETTO AL GROPPELLO	€ 35,00
SCALOPPA DI BRANZINO ARROSTITO SU CREMA DI SEMI DI ZUCCA, GEL ALLA SCAPECE E CACCIAROLI FARCITI AL POMODORO E CAPPERI	€ 38,00
PEZZOGNA CROCCANTE, FARCITA AGLI SPINACI, LUMACHINE DI MARE CON SALSA AI RICCI E RISTRETTO DI VINO E CANNOCCHIE	€ 38,00
DOTTO SU CREMA DI PORRI DOLCI CON SEPIE NOSTRANE IN UMIDO IN CROSTA DI POLENTA NERA	€ 38,00
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 VARIAZIONI DI POMODORI, MANGO, RABBARO MARINATO ALLA FRAGOLA CON EMULSIONE AL FRUTTO DELLA PASSIONE	€ 55,00

Le Carni

FILETTO DI VITELLO ARROSTITO CON IL SUO RISTRETTO AL 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, CILIEGIE PROFUMATE ALLA CANNELLA E BON-BON DEI SUOI FEGATINI	€ 40,00
SECRETO DI MAIALINO IBERICO AI MIRTILLI E TIMO SELVATICO CON CREMA SOFFICE DI PATATE	€ 30,00
SPALLA DI AGNELLO DA LATTE ARROSTITA CON PATATE AL FORNO, LA SUA SALSA 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

I NOSTRI PREPARATI POSSONO CONTENERE ALLERGENI, A TAL FINE RIPORTIAMO LA TABELLA
CON L'ELENCO DEGLI STESSI COME PREVISTO DAL REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011
DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO DEL 25 OTTOBRE 2011

- 1 CEREALI CONTENENTI GLUTINE CIOÈ: GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI E PRODOTTI DERIVATI
- 2 CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI.
- 3 UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.
- 4 PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE.
- 5 ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI.
- 6 SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA.
- 7 LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO).
- 8 FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA E I LORO PRODOTTI.
- 9 SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO.
- 10 SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE.
- 11 SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO.
- 12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI (IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/LITRO IN TERMINI DI SO₂ TOTALE).
- 13 LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI.
- 14 MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.

VI PREGHIAMO COMUNICARE AL PERSONALE DI SALA
EVENTUALI INTOLLERANZE/ALLERGIE

T Dessert

“TROPICANA”

COCCO, FRUTTO DELLA PASSIONE, ANANAS E CARAMELLO

“ARCOBALENO”

VARIOPINTE CONSISTENZE AI FRUTTI E ALLE CREME

“EXPLOSION”

CIOCCOLATO BIANCO E FONDENTE, LIQUIRIZIA,
SESAMO E MENTA

“SOUFFLÉ DEL TIEMPO”

CON CAFFÈ E LIMONE

“CARTOLINA DALL' ESPLANADE”

CIOCCOLATO BIANCO, PESCA, MANDORLA E VIOLETTA

BISCOTTO CON FRUTTA FRESCA E VANIGLIA

I NOSTRI SORBETTI E GELATI

Vini da Dessert

ACINI NOBILI	MACULAN	
ALA	DUCA SALAPARUTA	
BAGLIO FLORIO (MARSALA SOLERAS)	FLORIO	
BAROLO CHINATO	CAPPELLANO	
BRACHETTO D'ACQUI	GIACOMO BOLOGNA	0,375 L
CHÂTEAU RIUSSEC (SAUTERNES) GRAND CRU	A. VUILLER	
CHÂTEAU HAUT-MAYNE (SAUTERNES)	HAUT MAYNE	
COMTESS SANCT VALENTIN	ST MICHELE APPIANO	
DINDARELLO	MACULAN	
EDYS	MASO BASTIE	
ESSENZIA	POJER & SANDRI	
GEWÜRZTRAMINER CASHMERE	ELENA WALCH	
I CAPITELLI	ANSELMI	
MALVASIA DELLE LIPARI	FLORIO	
MALVASIA DELLE LIPARI	HAUNER	
MALVASIA PASSITO	IL NEGRESE	
MARSALA SUPERIORE ORO VIGNA LA MICCIA	DE BARTOLI	
MOSCATO D'ASTI	LA SPINETTA	0,375 L
MOSCATO DI SCANZO (DON QUIJOTE)	COMPAGNONI	
MOSCATO PASSITO	V. SANTOSTEFANO	
MOSCATO PASSITO DI PANTELLERIA (BEN RYE)	DONNA FUGATA	
MOSCATO PASSITO DI PANTELLERIA (MUEGGEN)	S. MURANA	
MOSCATO PASSITO DI PANTELLERIA (MARTINGANA)	S.MURANA	
MOSCATO PASSITO PIASA RISCHIEI	FORTETO DELLA LUJA	

Vini da Dessert

MOSCATO ROSA	HOFSTÄTTER
MOSCATO ROSA	ZENI
MOSCATO ROSA	ELENA WALCH
MOSCATO ROSA PREPOSITUS	ABB. NOVACELLA
MUFFATO DELLA SALA	ANTINORI
PALMARGENTINA	COSTARIPA
PASSITO DELLA ROCCA	PIEROPAN
PICOLIT	LIVIO FELLUGA
PICOLIT	RONCHI DI CIALLA
PICOLIT	DORIGO
RECIOTO DI SOAVE (LE COLOMBARE)	PIEROPAN
RECIOTO DELLA VALPOLICELLA	DAL FORNO
RECIOTO DELLA VALPOLICELLA	QUINTARELLI
RECIOTO DELLA VALPOLICELLA	ZENATO
SOLALTO	FATTORIA LE PUPILLE
SOLE DI DARIO	CANTRINA
SOL DORÉ	PROVENZA
TAL LUC	LIS NERIS
TERMINUM	TRAMIN
TORCOLATO	MACULAN
TRE FILER	CÀ DEI FRATI
VERDUZZO PASSITO	RONCHI DI MANZANO
VIN SANTO	ANTINORI
VIN SANTO	AVIGNONESI
