

---

# *Il Menu Degustazione*

---

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

PETTO DI QUAGLIA MARINATA E ARROSTITA  
CON FARINATA DI CECI, NOCCIOLE, RIDUZIONE ALLE AMARENE,  
CIPOLLA CROCCANTE E COMPOSTA DI LIMONI

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

TORTELLI DI FARAONA  
CON IL SUO SUGO D'ARROSTO, FUNGHI SALTATI  
E RISTRETTO DI CIPOLLE CARAMELLATE

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

MERINGATA AI FRUTTI ROSSI  
CON FRESCO AL SEDANO VERDE

PICCOLA PASTICCERIA

€ 110,00

(SERVITO PER TUTTI I COMMENSALI DEL TAVOLO)

---

---

# *Il Piccolo Menù*

---

GRANCEOLA IN INSALATA  
CON SALSA ALLO YOGURT, CURRY  
E OLIO PROFUMATO ALLO YUZU

RISOTTO ACQUERELLO  
MANTECATO AI PORRI DOLCI, FIORI DI ZUCCHINA,  
BASILICO CON OLIVE E POMODORINI IN POLVERE  
E OLIO ALLO ZAFFERANO

FILETTO DI VITELLO ARROSTITO  
CON IL SUO RISTRETTO AL TARTUFO ESTIVO

ALBICOCCOLA  
ALBICOCCA ARROSTITA, GELÉE AL MANJARI  
E SORBETTO AL ROSMARINO

PICCOLA PASTICCERIA

€ 90,00

(SERVITO PER TUTTI I COMMENSALI DEL TAVOLO)

---

---

# *Il Menù di Lago*

---

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

COREGONE IN OLIO COTTURA  
CON PATATE SCHIACCIATE,  
ERBETTE E SALSA AI POMODORINI CONFIT,  
CAPPERI E GEL AL LIMONI DEL GARDA

CARAMELLE FARCITE AL LUCCIO  
CON CREMA SOFFICE DI CAROTE, CURCUMA  
E OLIO ALLA SENAPE

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

MOUSSE GHIACCIATA AL MANGO,  
FRUTTO DELLA PASSIONE  
E CROCCANTE ALLA NOCCIOLA

PICCOLA PASTICCERIA

€ 90,00

(SERVITO PER TUTTI I COMMENSALI DEL TAVOLO)

---

---

## *Gli Antipasti*

---

IL NOSTRO CRUDO DI MARE	€ 55,00
TARTAR DI GAMBERI GOBBETTI MARINATI CON BRODETTO AL LATTE DI COCCO E LIME	€ 25,00
TOAST DI SALMERINO E AVOCADO, PICCOLA INSALATINA CON SEMI TOSTATI E FALSA MAIONESE AL CETRIOLO	€ 25,00
COREGONE IN OLIO COTTURA CON PATATE SCHIACCIATE, ERBETTE E SALSA AI POMODORINI CONFIT, CAPPERI E GEL AL LIMONI DEL GARDA	€ 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 ALLA BRACE CON IL SUO RISTRETTO E OLIO AL CIPOLLOTTO E CREMA AL WASABI	€ 25,00
BIANCO DI BACCALÀ IN OLIO COTTURA CON POLVERI DI CAPPERI, PORRO, 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 CAFFÈ	€ 35,00

---

---

## *I Primi Piatti*

---

LINGUINE DI GRAGNANO MANTECATE ALLA CREMA DI CIPOLLOTTI APPASSITI, OSTRICHE, FRUTTA SECCA E CAVIALE	€ 28,00	
BOTTONE FARCITO ALLA BURRATA, ACCIUGA DEL CANTABRICO, POMODORO CONFIT E BASILICO	€ 26,00	
BACCELLI DI PISELLI LIQUIDI CON CARPACCIO DI CAPESANTE, EMULSIONE ALLA MENTA FRESCA E PINOLI	€ 26,00	
RAVIOLI ALL'ASTICE BLU, POMODORINI APPASSITI E IL SUO RISTRETTO PROFUMATO AL LEMON GRASS	€ 30,00	
CARAMELLE AL LUCCIO CON CREMA SOFFICE DI CAROTE, CURCUMA E OLIO ALLA SENAPE	€ 25,00	
CREMOSI ALL'ERBA DI SAN PIETRO, LUMACHE IN CROSTA DI ERBE E CREMA ALLE MANDORLE DOLCI	€ 23,00	
TORTELLI DI FARAONA CON IL SUO SUGO D'ARROSTO, FUNGHI SALTATI E RISTRETTO DI CIPOLLE CARAMELLATE	€ 25,00	
LASAGNA CHIUSA CON SALSA AL GRANA PADANO RISERVA E I SUOI CROCCANTI	€ 23,00	
RISOTTO MANTECATO AI POMODORINI VESUVIANI CON CROSTACEI IN OLIO COTTURA, 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)	€ 28,00	P.P

---

---

## *I Pesci*

---

ANGUILLA ALLA BRACE CON COMPOSTA DI POMODORI VERDI, OLIVE DEL GARDA E RISTRETTO AL GROPPELLO	€ 35,00
BIANCO DI ROMBO FARCITO AI GAMBERI IN CROSTA DI RISO NERO E RISTRETTO DI CROSTACEI	€ 38,00
SCALOPPA DI BRANZINO SELVAGGIO IN ACQUA DI POMODORO, FAGIOLINI OLIVE 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, RABARBARO 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 I 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

---

---

## *T Dessert*

---

MERINGATA AI FRUTTI ROSSI CON FRESCO AL SEDANO VERDE	€ 16,00
MOUSSE GHIACCIATA AL MANGO, FRUTTO DELLA PASSIONE E CROCCANTE ALLA NOCCIOLA	€ 16.00
ALBICOCCOLA ALBICOCCA ARROSTITA, GELÉE AL MANJARI E SORBETTO AL ROSMARINO E LIMONE	€ 16.00
MARITONZO ROMANO CON CREMA MONTATA AI LIMONI DEL GARDA E COMPOSTA COMPOSTA DI PESCHE	€ 16.00
MILLEFOGLIE CON MOUSSE ALLA CILIEGIA, CREMOSO AL CAMELIA E GELATO AL PISTACCHIO	€ 16.00
SOUFFLÉ ALLA LIQUIRIZIA CON GELATO AL CAFFÈ BIANCO (MIN PER 2 PERSONE)	€ 16.00 P.P.
I NOSTRI SORBETTI E GELATI	€ 10,00

---