
Il Menu Degustazione

INSALATINE CROCCANTI DI STAGIONE CON CROSTACEI,
SU CREMA DI TOPINAMBUR E AGRETTO AL SUCCO DI RIBES

QUAGLIA ARROSTITA CON LUGANEGA,
ZUCCA, MOSTO, PRUGNE E PINOLI

LINGUINE DI GRAGNANO AI RICCI DI MARE
CON CROSTACEI MARINATI ALL'OLIO DEL GARDA

RAVIOLI DI COTECHINO UBRIACHI CON PATATE VIOLA,
SPINACI E RIDUZIONE AL VINO ROSSO

BIANCO DI ROMBO PROFUMATO ALLO ZENZERO
IN CROSTA DI QUINOA, ARROSTITO CON CARCIOFI SALTATI
E RISTRETTO AL RADICCHIO ROSSO

SELLA DI CAPRIOLO AL MERLOT
CON RICOTTA DI PECORA PROFUMATA ALLA CAMOMILLA,
FUNGHI DI MUSCHIO E ZUCCA

MANDORLA E MELAGRANA

PICCOLA PASTICCERIA

€ 130,00

(SERVITO PER TUTTI I COMMENSALI DEL TAVOLO)

Il Menu di Lago

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

TAGLIOLINI ALL' ESTRATTO DI RAPA ROSSA
CON RAGÙ DI SALMERINO
E PESTO DI BIETA E PINOLI

ANGUILLA ALLA BRACE LACCATA AL MIELE
E SERVITA CON CAVOLO ROSSO,
COMPOSTA DI CIPOLLA ROSSA
E AGLIO NERO

LA NOSTRA TARTE TATIN

PICCOLA PASTICCERIA

€ 100,00

(SERVITO PER TUTTI I COMMENSALI DEL TAVOLO)

Il Menu di Mare

PIOVRA IN CROSTA DI RISO NERO
CON PATATE E FAGIOLINI

CALAMARO FARCITO CON SCAMPI ALLA BUSARA,
CREMA DI CECI, ERBETTE E OLIO AL ROSMARINO

CARAMELLE AI CARCIOFI LIQUIDI
CON SALSA IODATA ALLE OSTRICHE
E CODE DI SCAMPI ARROSTITI
E SENTORE AGLI AGRUMI

GLACIER 51 ARROSTITO CON CIME DI RAPA,
CREMA DI LATTE DI MANDORLA
E GARUSOLI ALLA BRACE

ASTICE BLU IN TEMPURA ALLE MANDORLE
CON SALSA AGRODOLCE

VOLEVO ESSERE UN RUBIK

PICCOLA PASTICCERIA

€ 140,00

(SERVITO PER TUTTI I COMMENSALI DEL TAVOLO)

Gli Antipasti

IL NOSTRO CRUDO DI MARE	€ 65,00
EMOZIONI DAL MARE	€ 30,00
CALAMARO FARCITO CON SCAMPI ALLA BUSARA, CREMA DI CECI, ERBETTE E OLIO AL ROSMARINO	€ 32,00
INSALATINE CROCCANTI DI STAGIONE CON CROSTACEI, SU CREMA DI TOPINAMBUR E AGRETTO AL SUCCO DI RIBES	€ 32,00
SFORMATINO DI CARCIOFI COTTI E CRUDI CON SCAMPI ARROSTITI E CREMA DI ACCIUGHE DOLCI DEL CANTABRICO	€ 32,00
PIOVRA IN CROSTA DI RISO NERO CON PATATE E FAGIOLINI	€ 25,00
CAPESANTE ARROSTITE SU CREMA DI CIME DI RAPA, CON SEPIE NANE SCOTTATE E UOVA DI SALMONE BALIK	€ 30,00
CREMOSO DI BACCALÀ CON SOFFICE AL CAVOLFIORE, SEDANO VERDE, ALCHECHENGI E LE SUE TRIPPE	€ 28,00
COREGONE IN OLIO COTTURA CON PATATE SCHIACCIATE, ERBETTE E SALSA AI POMODORI CONFIT, CAPPERI E GEL AI LIMONI DEL GARDA	€ 25,00
INSALATA DI CONIGLIO ALLA CACCIATORA CON CAPOLINO E BOTTARGA	€ 28,00
LINGUA DI VITELLO, GAMBERI ROSSI, CAVIALE E PESTO DI PINOLI E CRESCIONE	€ 28,00
QUAGLIA ARROSTITA CON LUGANEGA, ZUCCA, MOSTO, PRUGNE E PINOLI	€ 26,00
TORTINO AI FUNGHI PORCINI CON CREMA DI ZUCCA, ROBIOLA E UOVO POCHÉ	€ 25,00
SCALOPPA DI FEGATO D'OCA PROFUMATA AL RECIOTO CON CRUDO DI SCAMPI MARINATI AGLI AGRUMI E RISTRETTO AL CAMPARI	€ 38,00

I Primi Piatti

LINGUINE DI GRAGNANO AI RICCI DI MARE CON CROSTACEI MARINATI ALL'OLIO DEL GARDA	€ 35,00	
CARAMELLE AI CARCIOFI LIQUIDI CON SALSA IODATA ALLE OSTRICHE E CODE DI SCAMPI ARROSTITI E SENTORE AGLI AGRUMI	€ 30,00	
GNOCCHETTI DI PATATE ARROSTITE CON VONGOLE VERACI, CIME DI RAPA E PEPERONCINO	€ 28,00	
CREMOSI DI ZUCCA CON SALSA DI GRANA PADANO DOP RISERVA E NOCCIOLE TOSTATE	€ 25,00	
TAGLIOLINI ALL' ESTRATTO DI RAPA ROSSA CON RAGÙ DI SALMERINO E PESTO DI BIETA E PINOLI	€ 28,00	
BOTTONI FARCITI ALL' ANGUILLA AFFUMICATA CON ESSENZA AL FINOCCHIO, BRODO DI MANZO E COMPOSTA DI MOSTARDA DI MELE COTOGNE	€ 28,00	
RAVIOLI DI COTECHINO UBRIACHI CON PATATE VIOLA, SPINACI E RIDUZIONE AL VINO ROSSO	€ 26,00	
TORTELLI D' ANATRA PROFUMATI AL ROSMARINO CON FEGATO GRASSO D' OCA AL RECIOTO DI SOAVE E KUMQUAT	€ 28,00	
RISOTTO RISERVA SAN MASSIMO AL BRODO DI PORCINI, CREMA DI AGLIO NERO, BAGÒSS E TARTUFO PREGIATO DI NORCIA (MIN 2 PERSONE)	€ 35,00	P.P
RISOTTO MANTECATO AL FINOCCHIO CON ASTICE IN OLIO COTTURA, PROFUMATO ALLA VANIGLIA E RIDUZIONE ALLE ARANCE DI SICILIA (MIN 2 PERSONE)	€ 40,00	P.P

I Pesci

ANGUILLA ALLA BRACE LACCATA AL MIELE E SERVITA CON CAVOLO ROSSO, COMPOSTA DI CIPOLLA ROSSA E AGLIO NERO	€ 38,00
BIANCO DI ROMBO PROFUMATO ALLO ZENZERO IN CROSTA DI QUINOA, ARROSTITO CON CARCIOFI SALTATI E RISTRETTO AL RADICCHIO ROSSO	€ 40,00
SCALOPPA DI ORATA IN GUAZZETTO DI VONGOLE VERACI E PATATE ALLO ZAFFERANO E FIORI DI ZUCCA	€ 40,00
GLACIER 51 ARROSTITO CON CIME DI RAPA, CREMA DI LATTE DI MANDORLA E GARUSOLI ALLA BRACE	€ 45,00
TRIGLIA DI SCOGLIO FARCITA DEL SUO FEGATO IN CROSTA DI PANE, SU CREMA DI FAGIOLI CANNELLINI E CALAMARETTI SPILLO FARCITI ALLA CIPOLLA FONDENTE	€ 40,00
ASTICE BLU IN TEMPURA ALLE MANDORLE CON SALSA AGRODOLCE	€ 55,00

Le Carni

LOMBATINA D'AGNELLO IN CROSTA DI PECORINO CON SALSA AL PEPE DI SARAWAK	€ 40,00
PICCIONE ARROSTITO AL ROSMARINO, CREMA DI FOIE GRAS, CACAO E CAFFÈ	€ 40,00
SELLA DI CAPRIOLO AL MERLOT CON RICOTTA DI PECORA PROFUMATA ALLA CAMOMILLA, FUNGHI DI MUSCHIO E ZUCCA	€ 38,00
GUANCIA DI VITELLO BRASATA CON SOFFICE CREMA DI PATATE E ZUCCA, FEGATO D'OCA E PORRI FRITTI	€ 38,00
FILETTO DI MAIALINO IBERICO ARROSTITO CON LARDO DI COLONNATA, SALSA AL CABERNET, CASTAGNE E MIELE E AGRUMI	€ 38,00
FARAONA FARCITA ALLE PICCOLE VERDURE CON FARINATA DI CECI E IL SUO INTINGOLO	€ 30,00
FILETTO DI MANZO FASSONA 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	€ 10,00

T Dessert

TERRA	€	18,00
CIOCCOLATI IN VARIE FORME E CONSISTENZE, PROFUMATI AL MANDARINO		
VOLEVO ESSERE UN RUBRIK	€	18,00
MOUSSE AL CAFFÈ, CREMOSO AL PASSION FRUIT E SORBETTO AL MANGO		
LA NOSTRA TARTE TATIN	€	18,00
SFOGLIA CROCCANTE, MELE, CHANTILLY AL CARAMELLO, SALSA AL MOU, GELATO ALLA CREMA		
MANDORLA E MELAGRANA	€	18,00
SEMIFREDDO ALLA MANDORLA E MELOGRANO		
ATMOSFERA	€	18,00
BAVARESE ALL'ARANCIA, VELLUTATO ALLA NOCCIOLA, CREMA ALLA ZUCCA		
SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO CON SORBETTO ALLA BANANA (MINIMO PER DUE PERSONE)	€	23,00 PP
LA NOSTRA SELEZIONE DI SORBETTI E GELATI	€	12,00
