# Il Menu Degustazione

Tartar di gamberi viola marinati
con brodetto al latte di cocco e lime

Quaglia arrostita con farinata di ceci, nocciole,
riduzione alle amarene, cipolla caramellata
e crema di limoni del Garda

Risotto mantecato alla crema di porri dolci,
basilico e polveri di olive taggiasche, pomodorini
e olio allo zafferano

Morone in crosta di polenta nera
con crema di zucchine
e ragù di zottoli

Secreto di maialino ai mirtilli e timo selvatico
con crema soffice di patate

Fra-golosa!
(declinazione alla fragole con combava fermentata)

Piccola Pasticceria

€ 140,00

(servito per tutti i commensali del tavolo)

# Il Menù di Acqua Dolce

Coregone in olio cottura con patate schiacciate,
erbette e salsa ai pomodorini confit,
capperi e gel ai limoni del Garda

Toast di salmerino e avocado,
piccola insalatina con semi di tostati
e falsa maionese al cetriolo

Bottoni ripieni alla crema d'uovo,
sarde di lago, finocchietto selvatico
e salsa al Franciacorta

Anguilla alla brace laccata al miele,
servita con composta di cipolla rossa
e aglio nero

Il nostro cannolo del lago
(crema leggera, capperi, olio evo,
limoni del Garda e fresco al sambuco)

Piccola Pasticceria

€ 120,00

(servito per tutti i commensali del tavolo)

# Il Menu di Mare

Burrata con gamberi rossi, caviale,
asparagi crudi e cotti con agretto ai lamponi
e polvere alle acciughe del Cantabrico

Granceola in insalata con yogurt,
curry e olio profumato allo yuzu

Spaghetti freddi al nero di seppia
con tartar di calamari e zenzero marinato

Ravioli farciti all'astice blu
con il suo ristretto profumato al lemongrass

Pezzogna croccante, farcita agli spinaci,
lumachine di mare con salsa alle cannocchie e ricci di mare

Ventresca di tonno rosso con funghi porcini,
capesante, fegato d'oca e pesto al crescione

Viaggio intorno all'albicocca
(albicocca, riso, yogurt, lime e rosmarino)

Piccola Pasticceria

€ 170,00

(servito per tutti i commensali del tavolo)

# Gli Antipasti

| | | |
|---|---|---|
| Il nostro crudo di mare | € | 75,00 |
| Emozioni dal mare | € | 35,00 |
| Tartar di gamberi viola marinati con brodetto al latte di cocco e lime | € | 35,00 |
| Burrata con gamberi rossi, caviale, asparagi crudi e cotti con agretto ai lamponi e polvere alle acciughe del Cantabrico | € | 40,00 |
| Granceola in insalata con yogurt, curry e olio profumato allo yuzu | € | 36,00 |
| Piovra arrostita con salsa alla caprese e lattuga brasata | € | 32,00 |
| Coregone in olio cottura con patate schiacciate, erbette e salsa ai pomodorini confit, capperi e gel ai limoni del Garda | € | 30,00 |
| Toast di salmerino e avocado, piccola insalatina con semi di tostati e falsa maionese al cetriolo | € | 30,00 |
| Tortino agli asparagi con uovo poché e fonduta al Grana Padano Dop riserva | € | 27,00 |
| Crudo di manzo kobe, ricci di mare, gel alla salsa ponzu e olio alle foglie di fico | € | 40,00 |
| Quaglia arrostita con farinata di ceci, nocciole, riduzione alle amarene, cipolla caramellata e crema di limoni del Garda | € | 30,00 |
| Scaloppa di fegato grasso d'oca con salsa al Passito, albicocche arrostite e aceto invecchiato | € | 43,00 |

# I Primi Piatti

| | | |
|---|---|---|
| Spaghetti freddi al nero di seppia con tartar di calamari e zenzero marinato | € 33,00 | |
| Ravioli farciti all'astice blu con il suo ristretto profumato al lemongrass | € 35,00 | |
| Trenette alle vongole con maionese alle zucchine e pane fritto | € 35,00 | |
| Bottoni ripieni alla crema d'uovo, sarde di lago, finocchietto selvatico e salsa al Franciacorta | € 28,00 | |
| Caramelle di grano arso farcite ai funghi porcini, ristretto di cipolla bruciata e Bagoss | € 28,00 | |
| Tortelli d'anatra profumati al rosmarino con fegato d'oca al Recioto di Soave e kumquat | € 32,00 | |
| Gnocchi alle melanzane con pesto leggero al basilico e pomodori al forno e burrata | € 28,00 | |
| Risotto mantecato alla crema di porri dolci, basilico e polveri di olive taggiasche, pomodorini e olio allo zafferano (min 2 persone) | € 35,00 | p.p |
| Risotto mantecato ai pomodorini vesuviani con crostacei in olio cottura, lime e granita alle ciliegie (min 2 persone) | € 42,00 | p.p |

# I Pesci

| | | |
|---|---|---|
| Anguilla alla brace laccata al miele,<br>servita con composta di cipolla rossa e aglio nero | € | 40,00 |
| Morone in crosta di polenta nera con crema di zucchine<br>e ragù di zottoli | € | 42,00 |
| Rombo in crosta di riso nero, farcito con gamberi rossi<br>e porro con giardinetto di verdure e il suo ristretto | € | 42,00 |
| Triglia ripiena di pappa al pomodoro,<br>servita con il suo brodetto allo zafferano<br>e anemone fritto alla semola | € | 42,00 |
| Pezzogna croccante farcita agli spinaci,<br>lumachine di mare con salsa alle cannocchie<br>e ricci di mare | € | 42,00 |
| Ventresca di tonno rosso con funghi porcini,<br>capesante, fegato d'oca e pesto al crescione | € | 45,00 |
| Panzanella di crostacei tiepida<br>con insalatine profumate alla menta | € | 45,00 |
| Astice blu con variazioni di pomodori, mango,<br>rabarbaro marinato alla fragola<br>con emulsione al frutto della passione | € | 65,00 |

## Le Carni

| | | |
|---|---|---|
| Filetto di vitello arrostito<br>con il suo ristretto al tartufo estivo | € 40,00 | |
| Piccione alle due cotture con salsa al Porto,<br>ciliegie profumate alla cannella e i suoi fegatini | € 45,00 | |
| Secreto di maialino ai mirtilli e timo selvatico<br>con crema soffice di patate | € 35,00 | |
| Lombatina di agnello iberico farcita all'erba di san Pietro,<br>il suo sugo d'arrosto e peperone farcito<br>alle lumache di terra | € 45,00 | |
| Petto d'anatra arrostito con frutta secca<br>e salsa al Gin, pepe sancho e anguilla affumicata | € 38,00 | |
| Filetto di manzo fassone piemontese<br>in crosta di sale e pepe con olio al timo<br>(min 2 persone) | € 45,00 | p.p |

## I Formaggi

| | | |
|---|---|---|
| Selezione di formaggi con mostarde | € 25,00 | p.p |

| | |
|---|---|
| Coperto | € 10,00 |

# I Dessert

VIAGGIO INTORNO ALL'ALBICOCCA € 20,00

ALBICOCCA, RISO, YOGURT, LIME E ROSMARINO

3 - 7

CIOCCOLATO!!! € 20,00

IL CIOCCOLATO BAHIBÈ INCONTRA IL CASSIS E IL GRANO SARACENO

1 - 3 - 7

NELLA CREDENZA DEL PASTICCERE: VANIGLIA € 20,00

VANIGLIA, CARAMELLO E SORBETTO ALL'ERBA DEL BISONTE

1 - 3 - 7 - 8

Fra-golosa! € 20,00

DECLINAZIONE ALLA FRAGOLE CON COMBAVA FERMENTATA

1 - 3 - 7

IL NOSTRO CANNOLO DEL LAGO € 20,00

CREMA LEGGERA, CAPPERI, OLIO EVO, LIMONI DEL GARDA

E FRESCO AL SAMBUCO

1 - 3 - 7

I SORBETTI E GELATI € 15,00

3 - 7 - 8