
Il Menu Degustazione

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

QUAGLIA ARROSTITA CON LUGANEGA, PRUGNE E PINOLI,
ZUCCA E MOSTO D'UVA

GNOCCHETTI DI PATATE ARROSTITI CON VONGOLE VERACI,
CIME DI RAPA E PEPERONCINO

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

BIANCO DI ROMBO 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

FRESH

PICCOLA PASTICCERIA

€ 130,00

(SERVITO PER TUTTI I COMMENSALI DEL TAVOLO)

Il Menù di Acqua Dolce

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

TORTELLI ALL'ESTRATTO DI RAPA ROSSA
FARCITI AL RAGÙ DI SALMERINO,
SU PESTO DI BIETA E PINOLI

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

COSMO

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,
MAIONESE ALL'OSTRICA

CALAMARO FARCITO con SCAMPI ALLA BUSARA,
CREMA DI CECI, ERBETTE e OLIO AL ROSMARINO

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

CARAMELLE FARCITE ALLA ZUPPA DI PESCE LIQUIDA e FREGOLA,
CARCIOFI SALTATI e SENTORE AGLI AGRUMI

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

ASTICE BLU IN TEMPURA ALLE MANDORLE
CON Salsa AGRODOLCE

MELA GODO

PICCOLA PASTICCERIA

€ 150,00

(SERVITO PER TUTTI I COMMENSALI DEL TAVOLO)

Gli Antipasti

IL NOSTRO CRUDO DI MARE	€ 65,00
EMOZIONI DAL MARE	€ 35,00
CALAMARO FARCITO CON SCAMPI ALLA BUSARA, CREMA DI CECI, ERBETTE E OLIO AL ROSMARINO	€ 35,00
INSALATINE CROCCANTI DI STAGIONE CON CROSTACEI SU CREMA DI TOPINAMBUR E AGRETTO AL SUCCO DI RIBES	€ 35,00
SFORMATINO DI CARCIOFI COTTI E CRUDI CON SCAMPI ARROSTITI E CREMA DI ACCIUGHE DOLCI DEL CANTABRICO	€ 35,00
PIOVRA IN CROSTA DI RISO NERO CON PATATE E FAGIOLINI, MAIONESE ALL'OSTRICA	€ 30,00
CAPESANTE ARROSTITE SU CREMA DI CIME DI RAPA CON SEPIE NANE SCOTTATE E UOVA DI SALMONE BALIK	€ 35,00
CREMOSO DI BACCALÀ CON SOFFICE AL CAVOLFIORE, SEDANO VERDE, ALCHECHENGI E LE SUE TRIPPE	€ 30,00
COREGONE IN OLIO COTTURA, PATATE SCHIACCIATE, ERBETTE CON SALSA AI POMODORI CONFIT, CAPPERI E GEL AI LIMONI DEL GARDA	€ 28,00
TORTINO AI FUNGHI PORCINI CON CREMA DI ZUCCA, ROBIOLA E UOVO POCHÉ	€ 25,00
INSALATA DI CONIGLIO ALLA CACCIATORA CON CAPOLINO E BOTTARGA	€ 30,00
LINGUA DI VITELLO, GAMBERI ROSSI, CAVIALE, PESTO DI PINOLI E CRESCIONE	€ 35,00
QUAGLIA ARROSTITA CON LUGANEGA, PRUGNE E PINOLI, ZUCCA E MOSTO D'UVA	€ 30,00
SCALOPPA DI FEGATO D'OCA PROFUMATA AL RECIOTO CON CANNOLO CROCCANTE ALLE MELE E UVETTA	€ 38,00

I Primi Piatti

LINGUINE DI GRAGNANO AI RICCI DI MARE CON CROSTACEI MARINATI ALL'OLIO DEL GARDA	€ 38,00	
CARAMELLE FARCITE ALLA ZUPPA DI PESCE LIQUIDA E FREGOLA, CARCIOFI SALTATI E SENTORE AGLI AGRUMI	€ 30,00	
GNOCCHETTI DI PATATE ARROSTITI CON VONGOLE VERACI, CIME DI RAPA E PEPERONCINO	€ 28,00	
TORTELLI ALL'ESTRATTO DI RAPA ROSSA FARCITI AL RAGÙ DI SALMERINO, SU PESTO DI BIETA E PINOLI	€ 28,00	
CREMOSI DI ZUCCA CON SALSIA DI GRANA PADANO DOP RISERVA E NOCCIOLE TOSTATE	€ 28,00	
TAGLIATELLE CON SALMI DI LEPRE IN SALSIA ROYALE, PECORINO E VERZA CROCCANTE	€ 28,00	
RAVIOLI DI COTECHINO UBRIACHI CON PATATE VIOLA, SPINACI E RIDUZIONE AL VINO ROSSO	€ 28,00	
TORTELLI D'ANATRA PROFUMATI AL ROSMARINO CON FEGATO GRASSO D'OCA AL RECIOTO DI SOAVE E KUMQUAT	€ 30,00	
RISOTTO RISERVA SAN MASSIMO AL BRODO DI PORCINI, CREMA DI AGLIO NERO, BAGÒSS E TARTUFO UNCINATO (MIN 2 PERSONE)	€ 38,00	P.P
RISOTTO MANTECATO AL FINOCCHIO CON ASTICE IN OLIO COTTURA PROFUMATO ALLA VANIGLIA E RIDUZIONE ALLE ARANCE DI SICILIA (MIN 2 PERSONE)	€ 45,00	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 IN CROSTA DI QUINOA, ARROSTITO CON CARCIOFI SALTATI E RISTRETTO AL RADICCHIO ROSSO	€ 40,00
SCALOPPA DI OMBRINA ARROSTITA CON SPINACINI E SALSA ALLA MUGNAIA	€ 40,00
GLACIER 51 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 CON CIPOLLA FONDENTE	€ 40,00
ASTICE BLU IN TEMPURA ALLE MANDORLE CON SALSA AGRODOLCE	€ 60,00

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	€ 40,00	
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, MIELE E AGRUMI	€ 38,00	
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	€ 25,00	
COPERTO	€ 10,00	P.P

Dessert

FRESH!!!! VARIAZIONI DI AGRUMI, CAKE PROFUMATO ALLA MENTA 1.3.7.	€ 18,00
MELAGODO MERINGA CROCCANTE, CREMOSO ALLA MELA RENETTA E GELATO AL FINOCCHIETTO SELVATICO 3.7.	€ 18,00
AVVOLGENTE MOUSSE ALLA NOCCIOLA, GLASSATA AL CIOCCOLATO FONDENTE, COMPOSTA DI MANDARINO E GELATO AI CHICCHI DI CAFFÈ 3.7.8.	€ 18,00
COSMO BAVARESE AL CIOCCOLATO BIANCO, GELATINA MORBIDA ALLO ZENZERO, GELATO AI FIORI DI CAMOMILLA E SALSA AL SESAMO NERO TOSTATO 3.7.11.	€ 18,00
COPACABANA BAVARESE ALLA BANANA, FINANZIERE AL FRUTTO DELLA PASSIONE, GELATO ALLA BANANA E SALSA AL MOU SALATO 1.3.7.8.	€ 18,00
SOUFFLÈ ALL'ARANCIA E SORBETTO AL CACAO MINIMO PER DUE PERSONE	€ 25,00 P.P.
I NOSTRI SORBETTI E GELATI	€ 12,00
