

RISTORANTE HOTEL



VILLA FIORDALISO

**MENU DEGUSTAZIONE
CONSIGLIATO PER TUTTO IL TAVOLO
130,00 P.P.**

CRUDO DI GAMBERI VIOLA,
NERVETTI DI VITELLO E ACETO DI GROPPELLO

CAPESANTE TIEPIDE,
MAIONESE D'OSTRICHE ED AVOCADO, OLIO AL BERGAMOTTO

LUMACHE "PETIT GRIS" E GARUSOLI,
CREMA DI PATATE, AGLIO ORSINO

SPAGHETTO AL FUMO E PECORINO DI FOSSA

RAVIOLI DI CONIGLIO ARROSTO,
FUNGHI CARDONCELLI E OLIVE TAGGIASCHE

PICCIONE, KUMQUAT E PATATE SFOGLIATE

DESSERT
PICCOLA PASTICCERIA



ANTIPASTI

CAPESANTE TIEPIDE,
MAIONESE D'OSTRICHE ED AVOCADO, OLIO AL BERGAMOTTO
30,00

CRUDO DI GAMBERI VIOLA,
NERVETTI DI VITELLO E ACETO DI GROPPELLO
35,00

LUMACHE "PETIT GRIS" E GARUSOLI,
CREMA DI PATATE, AGLIO ORSINO
30,00

FRESCO DI MOZZARELLE, POMODORI ASCIUGATI E ALICI DI MENAICA
25,00

SPAGHETTI AL FUMO E PECORINO DI FOSSA
25,00

CULATELLO DI ZIBELLO ANTICA CORTE PALLAVICINA RISERVA ORO,
MOSTARDA DI MELE, PERE ED ARANCE
35,00

PRIMI PIATTI

ZUPPETTA DI PISELLI,
MACCHERONCINI, SCAMPETTI CRUDI E CAVIALE DI ARINGA
30,00

SPAGHETTI, BRODETTO DI PESCI DI SCOGLIO,
CALAMARETTI SPILLO E AGRETTI
30,00

LAGANE DI FARRO E ORZO,
FEGATELLI DI SEPPIA E ANEMONI DI MARE
30,00

RAVIOLI DI CONIGLIO ARROSTO,
FUNGHI CARDONCELLI E OLIVE TAGGIASCHE
25,00

RISOTTO DI RISO CARNAROLI,
STRACCHINO DELLE VALLI OROBICHE, CRUDO DI MANZO FASSONE ED ASPARAGI
30,00

RISTORANTE HOTEL



VILLA FIORDALISO

PESCE

ANGUILLA ALLA BRACE
E AGLIO CANDITO
45,00

CERNIA DI PROFONDITÀ,
PREZZEMOLO, VONGOLE VERACI E ASPARAGI DI MARE
40,00

BACCALÀ CANDITO,
POMODORI SECCHI, PROVOLA AFFUMICATA E ALICI
40,00

CARNI

LOMBATINA DI AGNELLO ARROSTO,
ANIMELLA FRITTA, CARCIOFI E PECORINO
40,00

PICCIONE, KUMQUAT E PATATE SFOGLIATE
45,00

FILETTO DI MANZO,
PERFETTO DI FEGATO GRASSO D'ANATRA, TARTUFO NERO
55,00

RISTORANTE HOTEL



VILLA FIORDALISO

DESSERTS

PANNA E FRAGOLE
15,00

LIMONE, LIMONE
15,00

CIOCCOLATO E FRUTTO DELLA PASSIONE
15,00

LAMPONI E PISTACCHI
15,00

TORTA DI ROSE,
CREMINO AL VOV E SCORZETTE DI LIMONE DEL GARDA
20,00

GELATO AL FIORDILATTE
MANTECATO AL MOMENTO
15,00

RISTORANTE HOTEL



VILLA FIORDALISO

I FORMAGGI

**I NOSTRI FORMAGGI SONO A PRODUZIONE LIMITATA,
POICHÉ PROVENGONO DA CASEIFICI ARTIGIANALI**

PRIMO AMORE DI CAPRA "RUBINE"

100% LATTE DI CAPRA, PERFETTO EQUILIBRIO DI DUE MUNGITURE:
QUELLA DELLA SERA E QUELLA DEL MATTINO. LAVORATO CRUDO
15,00

CAPRINO SARDO

100% LATTE DI CAPRA INTERO, CAGLIO E FERMENTI
15,00

PECORINO DELLE BARME

100% LATTE DI PECORINO, MATURA NELLE GROTTI DI BARME, NEL CUNEESE, AVVOLTO NEL FIENO
DI MONTAGNA ANCORA FRESCO
15,00

TESTUN AL BAROLO

100% LATTE VACCINO PASTORIZZATO, MATURATO A CONTATTO
CON LE VINACCE DI NEBBIOLO
15,00

GORGONZOLA ORIGINALE

100% LATTE VACCINO, È IL GORGONZOLA ANTICO A PASTA DURA FATTO MESCOLANDO LE DUE
CAGLIATE DEL MATTINO E DELLA SERA
15,00

GORGONZOLA NUOVO

100% LATTE VACCINO È IL GORGONZOLA MODERNO, CREMOSO E DOLCE
15,00

TOMBEA 2015

FORMAGGIO A PASTA SEMIDURA PRODOTTO ARTIGIANALMENTE
NEL PARCO DEL ALTO GARDA
15,00

RISTORANTE HOTEL



VILLA FIORDALISO

PARMIGIANO REGGIANO "VACCHE ROSSE" STAGIONATO 30 MESI
PRODOTTO NELLA ZONA DI REGGIO EMILIA CON SOLO LATTE DELLE VACCHE
DI RAZZA ROSSA REGGIANA
15,00

BLU DI CAPRA

FORMAGGIO ERBORINATO DI LATTE DI CAPRA INTERO E DI LATTE VACCINO IN VARIE PERCENTUALI.
UN FORMAGGIO CARATTERIZZATO DA MUFFE NATURALI, STAGIONATO IN GROTTI NATURALI
15,00

BLU DI PECORA

FORMAGGIO ERBORINATO 100% LATTE DI PECORA BIOLOGICO
15,00

CASTELMAGNO

FORMAGGIO ERBORINATO PRINCIPALMENTE DI LATTE VACCINO A PASTA SEMIDURA PRODOTTO
ED AFFINATO IN PIEMONTE
15,00

BAGÒSS DI MALGA BRUFFIONE STAGIONATO 3 ANNI
FORMAGGIO VACCINO A PASTA DURA A PRODUZIONE LIMITATA
15,00

SELEZIONE DI QUATTRO FORMAGGI
15,00

SELEZIONE DI SEI FORMAGGI
20,00

SELEZIONE DI OTTO FORMAGGI
25,00

LA SELEZIONE DEI DODICI FORMAGGI
35,00

NELLA NOSTRA CUCINA UTILIZZIAMO:

CEREALI, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE,
SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA, LUPINI, MOLLUSCHI. LA NOSTRA ATTENZIONE ALLE ALLERGIE È MOLTO ALTA E I NOSTRI
COLLABORATORI SONO INFORMATI DELLA COMPOSIZIONE DEI PIATTI PER AIUTARLA NELLA SCELTA E MINIMIZZARE IL RISCHIO, NON POSSIAMO
PERÒ GARANTIRE UNA POSSIBILE CONTAMINAZIONE CROCIATA. POTREBBERO ESSERE CONGELATI ALL'ORIGINE.

IL PESCE DESTINATO A ESSERE CONSUMATO CRUDO O PRATICAMENTE CRUDO È STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA
PREVENTIVA CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REGOLAMENTO (CE) 853/2004, ALLEGATO III, SEZIONE VIII, CAPITOLO 3, LETTERA D,
PUNTO 3.