



**MENU DEGUSTAZIONE**  
**CONSIGLIATO PER TUTTO IL TAVOLO**  
**120,00 P.P.**

GAMBERI CRUDI  
APEROL, LIME E TONICA

ZUPPETTA FREDDA DI POMODORO  
CAPESANTE E MISTICANZA AROMATICA

LINGUA DI VITELLO ALLA PLANCHA,  
ALICI CRUDE E FRITTE, MAIONESE ALLA COLATURA DI ALICI

RISOTTO DI RISO CARNAROLI  
FUNGHI PORCINI ESTIVI E CARPACCIO DI FASSONA

PETTO DI PICCIONE ARROSTO  
COSCIA CONFIT E MARASCHE

TORTA DI ROSE COTTA AL MOMENTO,  
CREMINO AL VOV E SCORZETTE DI LIMONI DEL GARDA



## ANTIPASTI

GAMBERI CRUDI

APEROL, LIME E TONICA

35,00

SPAGHETTI AL FUMO E PECORINO DI FOSSA

25,00

FRESCO DI MOZZARELLE E POMODORI ASCIUGATI

25,00

FEGATO GRASSO D'ANATRA IN TORCIONE, SCAMPI CRUDI E PESCHE  
NETTARINE

45,00

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

35,00

LINGUA DI VITELLO ALLA PLANCHA,  
ALICI CRUDE E FRITTE, MAIONESE ALLA COLATURA DI ALICI

30,00



## PRIMI PIATTI

ZUPPETTA FREDDA DI POMODORO  
CAPESANTE E MISTICANZA AROMATICA  
30,00

RISOTTO DI RISO CARNAROLI  
FUNGHI PORCINI ESTIVI E CARPACCIO DI FASSONA  
30,00

LINGUINA DI FARRO E ORZO  
ZOTTOLI DI LAGUNA E AGLIO NERO  
25,00

SPAGHETTI FREDDI  
RISTRETTO DI CANOCCHIE E CAVIALE IMPERIALE ASETRA  
60,00

RAVIOLI  
RICOTTA, TRIGLIE E FIORI DI ZUCCHINA  
30,00



## **PESCE**

ANGUILLA ALLA BRACE  
CORONA D' AGLIO CANDITO  
45,00

DOTTO SCOTTATO  
FINOCCHIO E YUZU  
45,00

GAMBERI, SCAMPI, CACCIAROLI  
E PESCATO IN BRODETTO  
55,00

## **CARNI**

FILETTO DI FASSONA PIEMONTESE E FEGATO GRASSO D'ANATRA  
55,00

PETTO DI PICCIONE ARROSTO  
COSCIA CONFIT E MARASCHE  
45,00

AGNELLO IN CROSTA DI PETALI DI ROSA  
SENAPE ALL'ANTICA  
45,00

COSTOLETTE DI MAIALINO DA LATTE AL FORNO,  
PESTO DI FRUTTA SECCA E MELE ACIDE  
40,00



## 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

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.