



Menu Spiedo

Primo Piatto

- minestrina sporca o casoncelli alla bresciana
al burro di Bagolino e salvia

Secondo Piatto

- spiedo (lombo, coppa, costine, coniglio, pollo)
con polenta di Storo e patate al forno

Dolce

- semifreddo all'amaretto

Vino

- rosso del Garda (1 bottiglia ogni 2 persone)

Acqua e Caffè

25,00 €



Menu Carne

Antipasti

- selezione di salumi con gnocco fritto
 - crostone ai funghi porcini
 - torta salata
- crema di peperoni con grana

Primi Piatti

- risotto con zucca e taleggio
- caramelle alla bresciana al burro fuso

Secondi Piatti

- arrotolato di vitello farcito con prosciutto, omelette e spinaci
- filetto di maialino ai tre pepi: nero, rosa, verde
con patate al forno e polenta

Dolce

- piccola pasticceria

Vino

- rosso del Garda (1 bottiglia ogni 2 persone)

Acqua e Caffè

30,00 €



Menu Pesce

Antipasti

- insalata tiepida di mare
- code di gambero gratinate
- capesante con zucca e zenzero
- salmone marinato al lime

Primi Piatti

- risotto con scampi e agrumi
- maccheroncini di pasta fresca con code di gambero, zucchine e bottarga di muggine

Secondi Piatti

- filetto di orata alla mediterranea
- gamberoni al rum con insalata mista

Dolce

- semifreddo agli agrumi (limone, arancia e pompelmo rosa)

Vino

- bianco del Garda (1 bottiglia ogni 2 persone)

Acqua e Caffè

35,00 €



Menu Carne Plus

Antipasti

- culatello di Zibello con gnocco fritto
- selezione di formaggi delle nostre Valli con marmellate abbinata
- crostone con funghi porcini e bagoss al profumo di tartufo nero invernale
- terrina di polenta di Storo e gorgonzola

Primi Piatti

- risotto con scamorza e lardo
- tagliatelle di pasta fresca con funghi porcini e tartufo

Secondi Piatti

- roast beef caldo con salsa alla senape
- fesa reale di vitello glassata alle castagne con insalata mista, patate al forno e polenta

Dolce

- semifreddo al torroncino

Vino

- rosso del Garda (1 bottiglia ogni 2 persone)

Acqua e Caffè

40,00 €



Menu Pesce Plus

Antipasti

- petali di branzino marinato
- polpo tiepido su letto di purea di patate
 - moscardini in umido
- capesante gratinate al profumo di timo

Primi Piatti

- risotto allo scoglio
- tagliolini di pasta fresca con pomodoro fresco e fasolari

Secondo Piatto

- branzino al sale con verdure dell'orto saltate con olio evo del Garda

Dolce

- panettone artigianale con gelato alla crema glassato al cioccolato fondente

Vino

- bianco del Garda (1 bottiglia ogni 2 persone)

Acqua e Caffè

45,00 €



Menu Carne e Pesce

Antipasti

- culatello di Zibello con gnocco fritto
- crostone con funghi porcini e bagoss al profumo di tartufo nero invernale
 - polpo tiepido su letto di purea di patate
 - capesante gratinate al profumo di timo

Primi Piatti

- risotto con scamorza e lardo
- tagliolini di pasta fresca con pomodoro fresco e fasolari

Secondi Piatti

- punta di vitello ripiena con patate al forno
- filetto di branzino in crosta di pistacchi di Bronte con misticanza di verdure

Dolce

- pandoro artigianale con zabaione caldo

Vino

- rosso e bianco del Garda (1 bottiglia ogni 2 persone)

Acqua e Caffè

50,00 €