

Menu & Cantina

ANTIPASTI

€ 14,00

Cannolo croccante, melanzane arrostiti, maggiorana, colatura di provola affumicata, composta di pomodoro

[1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 13]

Carpaccio di trota dell'alto Garda marinata, insalata di sedano, gel di mela verde, salsa yogurt all'aneto [4, 7, 9]

PRIMI PIATTI

€ 18,00

Riso carnaroli, passatina di piselli, crema di formaggio caprino, gel di bergamotto

[5, 6, 7, 9]

Casoncelli di carne alla Bresciana, salsa al burro, salvia e grana padano

[1, 3, 5, 6, 7, 9]

SECONDI PIATTI

€ 22,00

Luccio alla Gardesana in olio evo, acciughe, capperi e prezzemolo, polenta del mulino di Bedizzole [4]

Coniglio disossato in porchetta al finocchietto selvatico, il suo fondo, patate al rosmarino

[6, 7, 9]

DESSERT

€ 8,00

Tortino tiepido alle albicocche, crema chantilly ai fiori d'arancio [1, 3, 7]

Insalata di frutta fresca, fragole e frutti di bosco

VEGAN

€ 18,00

Sedano rapa cotto a bassa temperatura, il suo fondo vegetale, asparagi agrodolci

[9, 6]

BABY

€ 5,00

Pasta corta al pomodoro o in bianco [1]

BEVANDE

Rosamara Valtenesi rosé doc Costaripa

Bottiglia € 24 | bicchiere € 6 [12]

Pievecroce Lugana doc Costaripa

Bottiglia € 20 | bicchiere € 5 [12]

Castelline Gropello doc Costaripa

Bottiglia € 20 | bicchiere € 5 [12]

Mattia Vezzola metodo classico Brut

Bottiglia € 35 | bicchiere € 8 [12]

Mattia Vezzola metodo classico Brut rosé

Bottiglia € 28 | bicchiere € 6 [12]

Caffè espresso € 2,00

Acqua minerale Lauretana 0,75lt. € 3,50

LEGENDA ALLERGENI

- 1. Glutine • 2. Crostacei e derivati • 3. Uova • 4. Pesce e derivati • 5. Arachidi e derivati
- 6. Soia e derivati • 7. Latte e derivati • 8. Frutta a guscio e derivati • 9. Sedano e derivati
- 10. Senape e derivati • 11. Semi di sesamo e derivati • 12. Anidride solforosa e solfiti
- 13. Lupino e derivati • 14. Molluschi e derivati