

I piatti del Garda

Gli antipasti

- Il luccio in carpione con la polentina abbrustolita
- Le sarde fritte con la cipolla dolce brasata e capperi
- La trota affumicata con soncino, melone e asparagi verdi

I primi piatti

- Gli spaghetti alla carbonara di lago
- Il risotto con la trota fumé e il limone candito (min.2 pers.)
- I tagliolini all'uovo con il lavarello affumicato e pomodorini datterino
- Bigoli con le sardelle e mollica di pane abbrustolito al basilico
- La zuppa con il pescato fresco e pan brioche pepato

I secondi piatti

- Il lavarello alla brace
- Le sardelle alla brace con la polentina abbrustolita
- La trota salmonata alla brace
- La grigliata di lago con pescato del giorno, verdure alla griglia e polentina abbrustolita (min.2 pers.)

Le altre proposte

Gli antipasti

- Il tagliere di salumi con focaccia e composta di verdure
- Il crudo di Montagnana con mostarda e cipolle rosse
- Crostino di polenta abbrustolita con Gorgonzola al forno
- Il petto d'oca affumicato su cialda di mais e fondente di Vezzena

Le zuppe, la pasta e i risotti

- La pasta e fagioli
- Il minestrone di verdure dell'orto
- La zuppetta di quinoa, lenticchie rosse e bocconcini di tofu rosolato
- I tagliolini verdi con fondutina di Taleggio e asparagi
- Le pappardelle al ristretto di Valpolicella con salmì d'anatra e scaglie di ricotta di malga
- I paccheri con pomodorini datterino spadellati, capperi colata di alici
- Il risotto all'Amarone con scaglie di Monte Veronese (min.2 pers.)
- Il risotto con salsiccia dolce, birra e cannella (min.2 pers.)

I secondi piatti

Hamburger di quinoa con avocado, misticanza e crema di zafferano

Il fegato di vitello alla veneziana con polentina brisè

La supreme di faraona al forno con carciofi spadellati e purea di topinambur

Il carré di agnello rosato con fragole spadellate al balsamico e croccante di mandorle

Il filetto di manzo in cotture blue con cipolla rossa brasata e pere allo zenzero

La costata irlandese alla brace, tagliata alla Robespierre e servita con le sue salse

I contorni

Le patatine al forno

L'insalata di stagione

Le verdure di stagione alla griglia

L'insalatona di stagione con sedano, mele, noci, scaglie di Padano invecchiato e succo d'acero

La selezione di formaggi del territorio con focaccia speziata e mostarda vegetale saporita

...e per finire in dolcezza

I dessert della nostra cucina

Per i più piccoli

Gli spaghetti al pomodoro

Gli spaghetti al ragù

Il passato di verdure

I maccheroncini con panna e prosciutto

La pizza margherita

La pizza con le verdure di stagione

La pizza con prosciutto cotto

La pizza con wurstel

La cotoletta di pollo alla milanese con patatine fritte

Il petto di tacchino alla griglia con patatine al forno

La fettina di manzo alla griglia con zucchine grigliate

Menù degustazione “Cibo e Vino”

Min. 2 persone e per tutto il tavolo

Menù di lago

Il luccio con cipolla fondente, pinoli e uvetta abbinato ad un calice di Custoza

Il risotto con la tinca e le coste abbinato ad un calice di Lugana

Il pesce del giorno abbinato ad un calice di Soave

Il dessert al piatto

Biscottini e Passito

Menù di terra

Il petto d’oca fumé abbinato ad un calice di Bardolino

Le pappardelle con il salmì di anatra abbinato ad un calice di Valpolicella

Il filetto di manzo con ristretto di Amarone e cacao abbinato ad un calice di Amarone

Il dessert al piatto

Biscottini e Recioto