

## *Per cominciare*

### GAMBERI ROSSI

pomodoro cuore di bue, stracciatella, lattuga, polvere di capperi e Ulidea 30

### INSALATA

di cinque pomodori, fior di latte e focaccia al basilico 22

### BATTUTA DI MANZO

accughe, lino e peperoni arrostiti 25

## *Paste*

### SPAGHETTI QUADRATI FELICETTI

leggera aglio olio e peperoncino, uova di trota e pane di segale 25

### GNOCCHI DI PATATE

pomodoro, melanzana affumicata, cacio ricotta e maggiorana 24

### RAVIOLI

ricotta di capra, burro nocciola e capperi di Gargnano 22

## *Pesci*

### BACCALÀ

zucchine, menta e zafferano di Tremosine 35

### SALMERINO

biete, limone, crema di patate e salmerino 32

### COREGONE

fagiolini, pomodori e pancetta affumicata 34

## *Carni*

POLLO RUSPANTE (*serve due persone*)  
in due cotture 65

### CONTROFILETTO DI VITELLO

millefoglie di patate, cipollotto e cardoncello 35

## *Formaggi*

la nostra selezione servita con pan brioche e confetture 20

# *Passeggiando sul Garda*

*menù degustazione 70*

SISAM

di coregone 22



RISO

persico del Garda e salvia 25



ZUPPA

di pesci di lago e pane abbrustolito 28



TORTA DI ROSE

e "crema rosada" 10

## *I Classici*

MOZZARELLA E POMODORO 

come una Caprese 20

PACHE MONGRANO FELICETTI 

ai tre pomodori 22

POLPO ARROSTITO

patate, pomodorini, basilico e Ulidea 25

SPAGHETTONE

al pesce di lago 25

VITELLO TONNATO

sedano e capperi 22

STRACCI DI PASTA

come una lasagna 24

VERDURE DI STAGIONE 

e Toma di Tremosine 18

PESCATO DEL GIORNO

in guazzetto 35

FILETTO DI MANZO

patate e verdure di stagione 38

Executive Chef: Alfio Ghezzi | Head Chef: Akio Fujita

Gentili ospiti, in presenza di allergie, vi chiediamo di avvisare il maitre affinché possa proporvi l'alternativa più gradita.  
Vi ricordiamo altresì che nella realizzazione delle nostre creazioni scegliamo ingredienti freschi, solo eccezionalmente adottiamo procedure di abbattimento della temperatura in negativo.