

## Passeggiando sul Garda

Menù degustazione 75

TROTA DI LAGO

battuta al coltello, lattica di capra e polvere di alloro

RISO

burro salvia e pesce persico

ZUPPA DI PESCI DI LAGO

pane abbrustolito

FRA IL BABÀ E IL BOSSOLÀ

crema soffice alla rosa damascena e gelato alle olive



# EALA

LUXURY SPA

## Passeggiando sul Garda

Tasting Menu 75

LAKE TROUT

knife-tartare style, served with goat's milk whey and bay leaf powder

RICE

butter, sage and perch

LAKE FISH SOUP

served with toasted bread

BETWEEN BABÀ AND BOSSOLÀ

delicate Damask rose cream and olive gelato

## Dessert

DOLCE EALA

Gelato al fieno, crema acida di limone, spuma di yogurt 15

CREMA E FRAGOLE

crostatina con crema alla vaniglia, fragole, gelato al basilico 13

LA NOSTRA VERIONE DI TIRAMISÙ

caffè tostato, mascarpone, Marsala (gluten free) 13

MANGO E CAMOMILLA

Vegan cheese-cake, mousse di camomilla, gel di mango 13

GELATI DI NOSTRA PRODUZIONE 10

## ALFIO GHEZZI BISTROT

LAKE GARDA

# MENU

## Sweets

EALA DESSERT

Hay-flavoured ice cream, lemon sour cream, yogurt mousse 15

CREAM & STRAWBERRIES

Vanilla cream tartlet, strawberries, basil ice cream 13

OUR TIRAMISÙ

Roasted coffee, mascarpone, Marsala (gluten-free) 13

MANGO & CHAMOMILE

Vegan cheesecake, chamomile mousse, mango gel 13

HOMEMADE GELATO 10

LUN - DOM

MON - SUN 12.30 - 15.00

MON - SON 19.30 - 22.00

Gentili ospiti, in presenza di allergie, vi chiediamo di avvisare il maître 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.

Dear guests, in case of allergies, we ask you to notify the maître in order that he can offer you the most welcome alternative.  
We also remind you that in the realization of our creations we choose fresh ingredients, only exceptionally do we adopt negative temperature reduction procedures

Executive Chef: Alfio Ghezzi



## Per iniziare

ASPARAGI BIANCHI uovo di fattoria, amaranto, erbe e fiori 22	WHITE ASPARAGUS farm egg, amaranth, herbs and flowers 22
RICCIOLA sedano, mele e alghe 26	AMBERJACK celery, apples and seaweed 26
RAZZA RENDENA BIO battuta al coltello ricotta di bufala, puntarelle, acciuga 26	BIO RAZZA RENDENA knife-tartare style with buffalo ricotta, chicory shoots and anchovy 26
CARCIOFO alla romana 22	ARTICHOKE Roman style 22

## Le minestre asciutte

RISO robiola di capra e polvere di barbabietola 23	RICE goat's milk robiola cheese and beetroot powder 23
GNOCHI zafferano di Tremosine e peperoncino 24	GNOCHI Tremosine saffron and chili 24
PASTA MISTA MONOGRANO MATT asparagi e morelles 26	MONOGRANO MATT MIXED PASTA asparagus and morels 26
BOTTONI leggero aglio orsino e piselli 24	BUTTON-SHAPED PASTA light wild garlic and peas 24
TAJARIN al limone, polvere di cumino 24	TAJARIN lemon and cumin powder 24

## I pesci

SALMERINO ALPINO lenticchie nere, pancetta e germogli di lenticchie 34	ALPINE CHAR black lentils, pancetta and lentil sprouts 34
COREGONE agretti e piselli e scalogni 32	WHITEFISH agretti, peas and shallots 32
BACCALÁ crema di porri e patate emulsione allo Chardonnay 34	SALT COD leek and potato cream with a Chardonnay emulsion 34

## Le carni

LOMBATELLO DI MANZO alla brace, pomodoro al forno, cicoria e crema di acciughe 36	GRILLED BEEF FLANK STEAK roasted tomato, chicory and anchovy cream 36
CASTRATO patate, pecorino, menta e agretti 34	MUTTON potatoes, pecorino cheese, mint and agretti 34
STINCO DI VITELLO sedano rapa e rapanelli 34	VEAL SHANK celeriac and radishes 34

## Gli immancabili

MOZZARELLA cinque pomodori e basilico 20	MOZZARELLA with five varieties of tomatoes and basil 20
SPAGHETTI MONOGRANO MATT leggera aglio olio e peperoncino e uova di trota 25	MONOGRANO MATT SPAGHETTI lightly dressed with garlic, olive oil, chili and trout eggs 25
POLPO alla Luciana 25	OCTOPUS Luciana-style 25
FILETTO DI MANZO salsa all'Italiana e patate fritte 38	BEEF FILLET Italian-style sauce and French fries 38
SELEZIONE DI FORMAGGI pan brioche alle noci e composta di cipolle e pere 25	CHEESE SELECTION served with walnut brioche, onion and pear compote 25

## Dell'orto

SELEZIONE DI VERDURE GRIGLIATE e formaggella di Tremosine 22	GRILLED VEGETABLE SELECTION and Tremosine cheese 22
CREMA DI CECI E BASILICO stracciatella, pane e olive 20	CHICKPEA AND BASIL CREAM stracciatella cheese, bread and olives 20
BARBABIETOLA formaggio di capra, fungo del castagno, emulsione di funghi 20	BEETROOT goat's cheese, chestnut mushrooms and a mushroom emulsion 20

## To start

WHITE ASPARAGUS  
farm egg, amaranth, herbs and flowers 22

AMBERJACK  
celery, apples and seaweed 26

BIO RAZZA RENDENA  
knife-tartare style with buffalo ricotta, chicory shoots and anchovy 26

ARTICHOKE  
Roman style 22

## Dry soups

RICE  
goat's milk robiola cheese and beetroot powder 23

GNOCHI  
Tremosine saffron and chili 24

MONOGRANO MATT MIXED PASTA  
asparagus and morels 26

BUTTON-SHAPED PASTA  
light wild garlic and peas 24

TAJARIN  
lemon and cumin powder 24

## The fish

ALPINE CHAR  
black lentils, pancetta and lentil sprouts 34

WHITEFISH  
agretti, peas and shallots 32

SALT COD  
leek and potato cream with a Chardonnay emulsion 34

## The meats

GRILLED BEEF FLANK STEAK  
roasted tomato, chicory and anchovy cream 36

MUTTON  
potatoes, pecorino cheese, mint and agretti 34

VEAL SHANK  
celeriac and radishes 34

## Gli immancabili

MOZZARELLA  
with five varieties of tomatoes and basil 20

MONOGRANO MATT SPAGHETTI  
lightly dressed with garlic, olive oil, chili and trout eggs 25

OCTOPUS  
Luciana-style 25

BEEF FILLET  
Italian-style sauce and French fries 38

CHEESE SELECTION  
served with walnut brioche, onion and pear compote 25

## From the garden

GRILLED VEGETABLE SELECTION  
and Tremosine cheese 22

CHICKPEA AND BASIL CREAM  
stracciatella cheese, bread and olives 20

BEETROOT  
goat's cheese, chestnut mushrooms and a mushroom emulsion 20