

Senso

FRA IL GARDA E LE MONTAGNE

assaggi

ZUCCHINA

acqua di pomodoro, fiore ripieno

STORTINI

sarda di lago, miele di erica ed estratto di olive

LATTUGA

piselli e brodo di cavedano alla liquirizia

SPAGHETTI

Lugana Doc e polvere di alloro

COMPARTIRE

pane con lievito naturale e burro di malga

SALMERINO

limone e carote

FARAONA

in tre cotture con cipollotto

MILLEFOGLIE

crema chantilly e fragole

150 euro

Antologia

FRA IL GARDA E LE MONTAGNE

assaggi

SHIITAKE TRENINO

coregone, emulsione di shiitake e birra

PLIN

di anguilla in sisàm

COMPARTIRE

pane con lievito naturale e burro di malga

CARPIONE

rapanelli in carpione, salsa al sedano rapa

TORTA DI ROSE

alla pesca, salsa al limone e prezzemolo, mandorla e gelato di bufala

110 euro

*I menù Degustazione vengono realizzati per l'intero tavolo.
È possibile scegliere i piatti alla carta dai nostri menù degustazione:*

2 piatti, dessert: 100 euro

3 piatti, dessert: 120 euro

Degustazione vini

REMUS 60

Dal Celtico “*primitivo*”:
alla riscoperta delle origini.

AMBIOS 80

Dal Celtico “*viaggio*”:
un itinerario fra i grandi terroirs.

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 in negativo della temperatura.