Senso

FRA IL GARDA E LE MONTAGNE

Assaggi

ASPARAGO

mostrada di senape e lino, remoulade e fungo del castagno

CAROTA

alla brace e abete rosso

PISELLI

mandorle, trota, liquirizia, Kefir e menta

7 ZITI E 7 CAPELONGHE

(Omaggio al Sig. Marchesi)

COMPARTIRE

Pane con Lievito Naturale e Burro di Malga

LUCCIO

cipolla lunga dolce, erbe raccolte intingolo del Garda

CARRÉ DI PECORA

agretti, arachidi, polvere di zenzero e camomilla

FINOCCHIO

limone e caffè, gelato al caffè e cardamomo

150 euro

Antologia

FRA IL GARDA E LE MONTAGNE

Assaggi

STORIONE

sedano verde, olive, limone, cioccolato bianco e maggiorana

PATATE PATATE PATATE

gnocchi di patate, crema di patate e coregone affumicato, polvere di patate viola

COMPARTIRE

Pane con Lievito Naturale e Burro di Malga

SALMERINO ALPINO

alla brace, nova di salmerino alla liquirizia, capperi di Gargnano, Bagigi e crescione

POLENTA E LATTE

cedro candito del Garda

110 euro

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

2 piatti, dessert: 90 euro

3 piatti, dessert: 110 euro

Degustazione vini

REMUS 70

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

AMBIOS 100

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

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 in negativo della temperatura.