

## LA NOSTRA SELEZIONE DI VINI

BOLLICINE	🍷	🍷
Perlé Bianco, Ferrari F.Ili Lunelli 2013	11	64
Prosecco Crede, Bisol 2019	8	38
Assolato, Diotisalvi 2019 ?	8	38
Lambrusco Rosé, Cantine della Volta 2015	8	38
Champagne Crème, J.P. Trusset s.a.	12	68
Champagne La Cuvée, Laurent Perrier s.a.	14	74
Champagne Oeil de Perdrix, Jean Vesselle s.a.	15	75
Giulio Ferrari Riserva del Fondatore, F.Ili Lunelli, 2008	150	
Riserva Lunelli, Ferrari F.Ili Lunelli, 2011	86	
Sine Chardonnay, Baldessari s.a.	44	
Cinciallegra, Il Roccolo di Monticelli 2019 ?	38	
Annamaria Clementi, Cà del Bosco, 2011	140	
Vittorio Moretti, Bellavista 2013	130	
Teatro alla Scala, Bellavista 2016	70	
Dosaggio Zero Riserva, Andrea Arici 2011	80	
Champagne Grand Cru Brut, Gatinois s.a.	65	
Grand Siecle n.24, Laurent Perrier s.a.	150	
Grande Cuvée, Krug s.a.	250	
Vintage, Krug 2006	380	
Dom Pérignon, Dom Pierre Pérignon 2010	250	

VINI BIANCHI	🍷	🍷
Lugana Ferm. Spontanea, Sansonina 2019	8	38
Riesling, Pacherhof 2019	10	50
Pinot Bianco In Der Lamm, Abraham 2019 ?	8	44
Furlet Bianco, Furletti 2020	8	38
Sauvignon, Livio Felluga 2020	8	40
Vermentino Lunatica, Il Torchio 2019 ?	10	52
Grillo Altomare, Barraco 2018 ?	10	50
Bourgogne Blanc, B. Moreau 2018	12	56
Soave Staforte, Prà 2017 ?	38	
Tai bianco IGT, Diotisalvi 2019 ?	32	
Pinot Grigio Not, Paraschos 2018 ?	52	
Chardonnay Kreuth, Terlan 2019	38	
Riné, Cantrina 2018 ?	34	
Pinot Grigio, Schiopetto 2019 ?	42	
Bianco di Ampeleia, Ampeleia 2019	38	
Verdicchio Le Oche, Fatt. San Lorenzo 2019 ?	32	
Cervaro della Sala, Marchesi Antonori 2019	88	
Poggio alle Gazze, Ornellaia 2017	88	
Savagnin Les Terrasses, Dom. de la Renardiere 2018 ?	60	
Riesling Alte Reben, Molitor 2018	62	

VINI ROSSI	🍷	🍷
Rebo di Tremosine, Prione 2018 ?	8	36
Pinot Nero Pigeno, Stroblhof 2017	10	56
Teroldego, Elisabetta Foradori 2019	8	38
Rosso Rosignol, Pietro Zardini 2017 ?	8	42
Sangiovese Braghaus, Bragagni 2015 ?	8	38
Rosso di Montalcino, Canalicchio di Sopra 2018 ?	8	44
Bourgogne Rouge, Dom. Forey 2018	10	54
Pinot Nero Del Coliel, Dos dei Caporai 2018 ?	70	
Vino Rosso Leggero, Pranzegg 2018 ?	32	
Nebbiolo d'Alba, Piero Busso 2019	42	
Barbaresco, Gaja 2016	260	
Gattinara, Nervi 2017	66	
Carignano, Ampeleia 2019 ?	46	

VINI ROSATI	🍷	🍷
Rosa, Conti Thun 2019	8	40
Bandol Rosé, Domaine Ott 2019	14	70
Il Rosato, Nervi 2020	34	
Cerasuolo d'Abruzzo, Cirelli 2020 ?	32	

## LA NOSTRA SELEZIONE DI BIRRE

<b>Acqua</b>	<b>4</b>	Birra Oi, Oi Lombardia 75cl 28,00
<b>Soft drinks</b>	<b>6</b>	Weisse, Batzen Alto Adige 33cl 7,00
<b>Nettari &amp; Succhi di frutta</b>	<b>7</b>	Bock, Batzen Alto Adige 33cl 7,00
<b>Spremute</b>	<b>10</b>	Pils, Batzen Alto Adige 33cl 7,00
<b>Estratti di benessere</b>	<b>12</b>	Senza glutine Veneto 33cl 7,00
		Peroni
		Menabrea Piemonte 33cl 6,00
		Nastro Azzurro Lazio 33cl 6,00
		Brauweisse Monaco 50cl 8,00
		Aynger
		Helles, Au Hallertau 50cl 8,00
		Kelelr, Au Hallertau 50cl 8,00
		Weisse, Au Hallertau 50cl 8,00

## Speciality Coffee Experience

SCEGLI IL TUO CAFFÈ'	SCEGLI COME BERLO
Illy 4	Moka Filtro French press
<b>Torrefazione Lady Café:</b>	
Guatemala 5	
Honduras 5	
Messico BIO 5	
Specialty Geisha 9	

enjoy your coffee

Per ulteriori richieste consultare la nostra Carta dei Vini completa.

# ALFIO GHEZZI BISTROT

LAKE GARDA

*per cominciare*

GAMBERI ROSSI verdure, mandorle ed estratto di bufala 28  
POLPO ARROSTITO patate, pomodorini, basilico e Ulidea 25  
BATTUTA DI MANZO BIO formagella di Tremosine, nocciole e trombette nere 24  
UOVO MORBIDO finferli e briciole di polenta soffiata 20

*paste*

RISO zafferano e porcini 22  
CANNELLONI DI PATATE seppie e nero di seppia 24  
STRACCI DI PASTA come una lasagna 22  
PACHE MONOGRANO MATT cacio, pepe, limoni e lamponi 20

*pesci*

PESCATRICE fagiolini stortini, pancetta, olive, basilico e sfoglie di patate 32  
PESCATO DEL GIORNO il suo guazzetto e verdure di stagione 34

*carni*

SUINETTO cime di rapa, sarda di lago e dolce forte di peperoni 35  
DIAFRAMMA DI MANZO patate, fagiolini, gorgonzola e salsa barbecue 34

*dessert*

PERA noci e salsa al cioccolato 10  
SEMIFREDDO DI NOCCIOLE caffè e cardamomo 10  
TORTA DI MELE soffice al Ferrari demi-sec e gelato al tè Earl Grey 10

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.

*Passeggiando sul Garda*

SISÀM  
di anguilla 25

RISO VIALONE NANO  
persico e salvia 22

ZUPPA DI PESCI DI LAGO  
pane casereccio e olive 25

TORTA DI ROSE  
soffice al cioccolato bianco e limone 9

*La degustazione del menù completo è offerta a euro 68*

*Panorama*

menù di tre portate  
proposte dallo chef 40