

ALFIO GHEZZI BISTROT

LAKE GARDA

per cominciare

GAMBERI ROSSI pomodoro cuore di bue, straciatella,
lattuga, polvere di capperi e Ulidea 30

- ✓ INSALATA di cinque pomodori, fior di latte e focaccia al basilico 22
- BATTUTA DI MANZO acciughe, lino e peperoni assortiti 25

paste

SPAGHETTI QUADRATI FELICETTI

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

GNOCCHI DI PATATE pomodoro, melanzane affumicate, 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 biette, limone, crema di patate e salmerino 32

COREGONE fagiolini, pomodori e pancetta affumicata 34

carni

POLLO RUSPANTE (*per 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

Panorama

menù di tre portate
proposte dallo chef 40

Veloce con gusto

Schiacciata, prosciutto Capitelli, stracchino di Tremosine 15,00 €

Focaccia al padellino, straciatella, pomodorini e basilico 15,00 €

Eala Club Sandwich 22,00 €

Eala fish burger 18,00 €

Eala burger 18,00 €

- ✓ Saraceno e verdure 16,00 €

Dall'Orto

Come una Nizzarda di lago 20,00 €

Grande insalata composta, pollo, pancetta e focaccia 18,00 €

- ✓ Verdure di stagione e toma di Tremosine 18,00 €

I Classici

Vitello Tonnato, sedano e capperi 22,00 €

- ✓ Paché Monograno Matt ai tre pomodori 22,00 €

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.