

# 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 32

## *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

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.

# *I Nostri Classici*

TROTA  
calvolfiori e liquirizia 22

SISAM  
di anguilla affumicata 25



SPAGHETTI  
leggera aglio e olio, peperoncino di lago e uova di trota 22

BOTTONI DI RICOTTA DI CAPRA  
burro nocciola e capperi di Gargnano 20



COREGONE  
finocchi, Zafferano di Tremosine e zucchine 30

GALLETTO RUSPANTE  
alla senape con patate e biette 32



TORTA DI ROSE  
cioccolato bianco, limone e caffè 10