

MENU

Tutti i nostri piatti variano in base alla STAGIONALITÀ e alla FRESCHEZZA delle materie prime.

L'APERITIVO DEL GELSO € 10

Selezione delle nostre stuzzicherie calde e fredde

PANE E OLIO  € 8

Crostoni di pane ai 4 cereali, olio EVO FS17 "La Meridiana",
pomodori datterino

ANTIPASTO DI PESCE € 12

Carpaccio di coregone affumicato, luccio alla gardesana in olio cottura,
spuma di pesce persico e passion fruit su pan brioche al basilico

ANTIPASTO DI CARNE € 12

Prosciutto d'anatra* cotto a bassa temperatura, asparagi in sàor,
emulsione allo yogurt ed erba cipollina 

ANTIPASTO VEGETARIANO € 10

Sandwich di pancake salato con carciofi croccanti
e mousse di formaggio fresco

*Prodotto surgelato all'origine

** Prodotto da noi e abbattuto al momento della produzione per mantenerne intatte le qualità organolettiche

COPERTO 2,50 €

LE NOSTRE SELEZIONI ARTIGIANALI

- o Salumi artigianali Camuni dell'Az. "Salumi e Salami" con le nostre confetture € 12
- o Formaggi nostrani dalla selezione "Enrico e Angioletta" con le nostre confetture € 13
- o Salumi e formaggi accompagnati dalle nostre confetture € 15
- o Formaggio Valtrompia d'alpeggio alla griglia € 9

****PRIMI** € 11

Tutti di nostra produzione.

Abbiamo sempre a disposizione almeno un formato di pasta privo di glutine e pasta secca per le varianti vegane da richiedere al personale.

- o Risotto carnaroli *Ferron* mantecato ai pistacchi, filetto di sardina di lago e cipollotto croccante  *minimo per 2 persone*
- o Malfatti al farro con ragù di faraona e fave
- o Crema di carote e zenzero con crostini di pane integrale 
- o Tagliatelle "tutto tuorlo", burro nostrano di Cima Rest e tartufo nero 
- o Tortelli con ripieno di asparagi e ricotta di capra, su zabaione salato 
- o Gnocchetti al nero di seppia, coda di rospo* e crema allo zafferano di Padenghe

TRIS DI PRIMI € 16
3 primi a vostra scelta uguali per tutto il tavolo
minimo per 2 persone

**Prodotti da noi e abbattuti al momento della produzione per mantenerne intatte le qualità organolettiche

SECONDI DI PESCE

€ 15

- Trancetto di baccalà* su crema di broccolo romanesco leggermente piccante  
- Millefoglie di polenta e salmerino, marinato in birra Pils e peperoni rossi e gialli  
- Frittino di calamari* e asparagi di mare 
- Pescato del lago ai ferri con patate al forno  

SECONDI DI CARNE con contorno di patate al forno

€ 15

- Petto di faraona al chiacchietto, nespole e sottile di mandorle 
- Filetto di maialino in crosta di Grana Padano e tartufo nero
- Coscia di agnello* disossata al profumo di limone e rosmarino con polenta ai ferri 

- Costata di manzo irlandese ai ferri (circa 600 gr)   € 25

Il nostro HAMBURGER con patate al forno

€ 16

(pane**, insalata, pomodoro, maionese, uovo, bacon, cipolle caramellate, formaggio)

Il nostro BURGER VEGANO** con patate al forno

€ 15

(insalata, pomodoro, ketchup, cipolle caramellate)



VERDURE ALLA GRIGLIA



€ 5

PATATE AL FORNO



€ 4

PER I PIU' PICCOLI

- Pasta fresca al pomodoro o ragù € 7
- Cotoletta** o bistecca ai ferri con patate al forno € 9

*Prodotto surgelato all'origine

**Prodotto da noi e abbattuto al momento della produzione per mantenerne intatte le qualità organolettiche

COPERTO 2,50 €

BAR

Acqua Surgiva da 75cl	€ 2,50
Aranciata San Pellegrino	€ 2,50
Coca-cola	€ 3,50
Thè & pesca Plose	€ 3
Thè & limone Plose	€ 3
Succo BioPlose albicocca	€ 3
Cedrata Tassoni	€ 3
Tonica Tassoni	€ 3

...E COME APERITIVO ALCOLICO

Pirlo o Spritz	€ 4
Pompelmo & Ananas Spritz (sciropo artigianale)	€ 4
Zenzero & Limone Spritz (sciropo artigianale)	€ 4
Gin Tonic	€ 7



VEGAN



NO LATTOSIO



NO GLUTINE



VEGETARIANO

COPERTO 2,50 €