

# 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 € 13

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

ANTIPASTO DI CARNE  € 12

Il nostro vitello sgombrato, cotto a bassa temperatura

ANTIPASTO VEGETARIANO  € 10

Ricottina di bufala croccante, passata saporita di pomodorini gialli

\*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, pesto di basilico e menta, stracciatella affumicata   *minimo per 2 persone*
- o Malfatti al farro, ragù bianco di vitello, asparagi freschi
- o Spaghetti alla chitarra tiepidi, fave, agoni di lago marinati, battuto di arance e pistacchi
- o Tagliatelle "tutto tuorlo", burro nostrano di Tombea, tartufo nero estivo 
- o Tortelli di pasta fresca ripieni alle melanzane e olive taggiasche, ricotta stagionata, pomodori datterino saltati 
- o Gnocchetti al nero di seppia, vongole, funghi porcini\*\*

**TRIS DI PRIMI** € 16  
3 primi a vostra scelta uguali per tutto il tavolo

*minimo per 2 persone*

\*Prodotto surgelato all'origine

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

COPERTO 2,50 €

## SECONDI DI PESCE

€ 15

- Polipo\* scottato, stick di mais, scaglie di cocco, crema di zucchine  
- Polenta croccante, salmerino marinato ai peperoni rossi e gialli  
- Frittino di calamari\*, asparagi di mare\*\* 
- Pescato del lago ai ferri con patate al forno  

## SECONDI DI CARNE

€ 15

- Petto di faraona\*, pesche saturnine, basilico, patate al forno 
- Filetto di maialino, crosta di Grana Padano, tartufo nero estivo, patate al forno
- Coniglio tiepido in porchetta, insalatina di fiori di zucca, mousse di formaggio fresco alle erbe 
- Tartare di manzo battuta al coltello, mantecato all'avocado\*\*, emulsione al lime  

Il nostro HAMBURGER con patate al forno

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

€ 16

Il nostro BURGER VEGANO\*\* con patate al forno  
(insalata, pomodoro, ketchup, cipolle caramellate)



€ 15

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 €