

MENU

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

L'APERITIVO DEL GELSO € 10
Le nostre stuzzicherie calde e fredde

LIEVITATA 42 ORE  € 8
Schiacciata di semola, pomodori datterino, stracciatella, emulsione di olio EVO e basilico

ANTIPASTO DI PESCE  € 13
Carpaccio di coregone affumicato, luccio alla gardesana in olio cottura, involtino primavera** di salmerino

ANTIPASTO DI CARNE  € 13
Tartare di manzo battuta al coltello, nocciole tostate, gelato all'olio EVO

ANTIPASTO VEGETARIANO  € 13
Uovo in camicia croccante, fonduta di Taleggio dop, tartufo nero d'Acqualagna

STAGIONATO PERTICA ALTA, FORMAGGELLA VALSABBIA
con confettura di arance amare di Gargnano  € 10

COPPA NOSTRANA, PROSCIUTTO COTTO ALLA BRACE,  € 12
GUANCIALINO DI MAIALE AL PEPE, con la nostra giardiniera

FORMAGGIO D'ALPEGGIO ALLA GRIGLIA  € 9

*Prodotto surgelato all'origine

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

COPERTO 2,50 €

PRIMI

€ 12

Tutta la pasta** è 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.

- Risotto carnaroli *Ferron*, costina di maiale disossata cotta a bassa temperatura, fagioli borlotti  *minimo per 2 persone*
- Caramelle di zucca, burro e salvia, lamelle di mandorle 
- Gnocchetti di polenta, funghi porcini*, zafferano di Padenghe 
- Tagliatelle tutto tuorlo, burro di montagna, tartufo nero di Acqualagna 
- Bigoli di pasta fresca, agoni di lago, pomodori datterino, briciole di pane 
- Sedanini all'uovo, ragù d'anatra, carciofi croccanti

TRIS DI PRIMI

€ 17

minimo per 2 persone

3 primi a vostra scelta uguali per tutto il tavolo

SECONDI DI PESCE

€ 16

- Calamaro ripieno alla mediterranea, cime di rapa saltate
- Bertagnì [baccalà dissalato in pastella croccante], salsa yogurt al curry
- Tonno di carpa, insalatina di broccolo romanesco, pinoli, uvetta  
- Pescato del lago ai ferri con patate al forno  

*Prodotto surgelato all'origine

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

COPERTO 2,50 €

SECONDI DI CARNE

€ 16

- Tagliata di petto d'anatra, fichi disidratati, Porto rosso, patate al forno 
- Filetto di maialino, crosta di Grana Padano, funghi finferli**, patate al forno
- Quaglietta disossata ripiena alla bresciana**, cotta a bassa temperatura, il suo fondo al rosmarino, patate al forno
- Coniglio disossato ripieno di castagne ed erbe, patate al forno
- Fiorentina con patate al forno [circa 1kg]   € 4,50 l'etto

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

SOLO PER I PIÙ 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

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
Pirlo o Spritz	€ 4
Gin Tonic	€ 7



VEGANO



NO LATTOSIO



NO GLUTINE



VEGETARIANO

COPERTO 2,50 €