

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 di verdure, carne e pesce

PANE E OLIO  € 8

Crostoni di pane ai 4 cereali con olio EVO MonocultivarFS17 dell'Az. Agr. "La Meridiana" e dadolata di pomodoro a crudo

ANTIPASTO DI PESCE  € 12

Carpaccio di coregone affumicato, filetto di pesce persico* in croccante di farina di riso con insalatina di finocchi e arance, luccio cotto in olio EVO a bassa temperatura con salsa alla gardesana

ANTIPASTO DI CARNE € 10

Carpaccio di vitello cotto a bassa temperatura con insalatina di asparagi e uovo croccante

ANTIPASTO VEGETARIANO  € 9

Juliennedi carciofi, pera e Grana Padano con schiacciata di ceci**

* Prodotto surgelato all'origine

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

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** €10

Tutti i primi piatti sono 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 fave e asparagi, camembert di bufala  
minimo per 2 persone
- o Tortelli all'erborinato del Garda con olio EVO profumato al timo limone e pomodorini confit 
- o Gnocchetti di pane al profumo di curcuma al burro e salvia 
- o Vellutata di carote e zenzero con crostini integrali all'erba cipollina 
- o Maltagliati di pasta fresca con ragù di agnello e carciofi
- o Corde di chitarra alla carbonara di lago (con trota e coregone affumicati da noi)

TRIS DI PRIMI € 15

3 primi a vostra scelta: minimo per 2 persone e uguale per tutto il tavolo

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

COPERTO 2.50 €

SECONDI DI PESCE € 14

○ Trancetto di baccalà* scrocchiante e taccole

○ Branzino al forno in crosta di patate 

○ Pescato del lago ai ferri con patate al forno 

SECONDI DI CARNE con contorno di patate al forno € 14

○ Nodino di vitello ai ferri (350 gr. circa) 

○ Tagliata di manzo con bacon, pepe verde e birra affumicata

○ Costolette* di maialino da latte alla scottadito 

○ Manzo brasato all'olio Evo del Garda

VERDURE ALLA GRIGLIA € 5

Il nostro HAMBURGER con patate al forno € 15
(insalata, pomodoro, maionese, uovo, bacon, cipolle caramellate, formaggio)

Il nostro BURGER VEGANO** con patate al forno € 14
(insalata, pomodoro, ketchup, cipolle caramellate) 

PER I PIU' PICCOLI

○ Pasta fresca al pomodoro o ragù € 5

○ Cotoletta o bistecca ai ferri con patate al forno € 7

*Prodotto surgelato all'origine

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

DOLCI

€ 5

Tutti i dolci sono di nostra produzione.

- Gelato alla banana variegato con la nostra nocciolata fondente 
- Semifreddo alla ricotta e pistacchi su cialda all'avena
- Tartetatin alle mele
- Millefoglie "scomposta"
- Quadrotto al cioccolato fondente
- Torta soffice alle prugne  

- Sorbetto ananas, lime e zenzero   € 3

PASSITI e VINI DA DESSERT

Vino Passito **Arianna** 0,50l € 22
Az. Agricola Delai bicch. € 6

Vino Rosso da uve appassite **Diòniso** 0,50l € 23
Az. Agricola La Meridiana bicch. € 7

Piemonte doc Moscato **Montesanto** € 16
Az. Vitivinicola Vigneti Brichet

Vendemmia tardiva **Cristina** 2013 0,375L € 32
Az. Agricola Roeno
Pinot grigio, Chardonnay, Traminer e Sauvignon



VEGANO



VEGETARIANO



SENZA GLUTINE