

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 Monocultivar FS17 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

Tartare di manzo su letto di mela Granny Smith con emulsione allo yogurt profumato al wasabi

ANTIPASTO VEGETARIANO  € 9

Insalatina croccante di carciofi, pera e Grana Padano con schiacciata di ceci

COPERTO 2.50 €

LE NOSTRE SELEZIONI ARTIGIANALI



- Salumi artigianali Camuni dell'Az. "Salumi e Salami" con le nostre confetture € 12
- Formaggi nostrani dalla selezione "Enrico e Angioletta" con le nostre confetture € 13
- Salumi e formaggi accompagnati dalle nostre confetture € 15
- 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.

- Risotto carnaroli Ferron con crema di topinambur, pere essiccate e polpette di salamina  *minimo per 2 persone*
- Tortelli all'erborinato del Garda con olio EVO profumato al timo limone e pomodorini confit 
- Gnocchetti di pane al profumo di curcuma al burro e salvia 
- Pasta e fagioli 
- Maltagliati di pasta fresca con lepre in salmi
- 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

*Tutta la pasta prodotta da noi viene abbattuta al momento della produzione per mantenerne intatte le qualità organolettiche e abbatterne la carica microbica

COPERTO 2,50 €

SECONDI DI PESCE



€ 14

- Trancetto di baccalà** all'aglio, olio e peperoncino, su galletta di polenta
- Involtino di salmerino con verdure di stagione, su crema di patate viola
- Pescato del giorno ai ferri con patate al forno

SECONDI DI CARNE con contorno di patate al forno

€ 14

- Nodino di vitello alla milanese (350 gr. circa)
- Tagliata di manzo con bacon, pepe verde e birra affumicata
- Costolette** di maialino da latte alla scottadito 
- Coda di manzo in umido con polenta abbrustolita 

VERDURE ALLA GRIGLIA

€ 5

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

€ 15

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



€ 14

PER I PIU' PICCOLI

- Pasta fresca al pomodoro o ragù
- Cotoletta o bistecca ai ferri con patate al forno

€ 5

€ 7

**Prodotto surgelato all'origine

COPERTO 2.50 €

DOLCI

€ 5

Tutti i dolci sono di nostra produzione e variano in base alla stagionalità delle materie prime utilizzate per la preparazione.

- Il nostro gelato allo zenzero 
- Semifreddo alla ricotta e pistacchi su cialda all'avena
- Crostatina Marzemino e fragole
- Millefoglie "scomposta"
- Quadrotto al cioccolato fondente
- Torta soffice alle prugne 

- Sorbetto alla liquerizia  

€ 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



VEGAN



VEGETARIANO



SENZA GLUTINE

COPERTO 2,50 €