

# MENU

Tutti i nostri piatti variano in base alla stagionalità e alla freschezza delle materie prime.

L'APERITIVO DEL GELSO € 10

- o Selezione delle nostre stuzzicherie calde e fredde

PANE E OLIO  € 8

- o 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

- o Carpaccio di coregone affumicato, polpettina di cavedano\*, luccio alla gardesana in olio cottura

ANTIPASTO DI CARNE € 10

- o Carpaccio di vitello cotto a bassa temperatura, uovo croccante e tartufo nero estivo

ANTIPASTO VEGETARIANO  € 9

- o La nostra caprese

\* 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



- 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 basilico, stracciatella e polvere di pomodoro minino per 2 persone  
- Tortelli di lago con olio EVO profumato al timo limone e pomodorini confit
- Tagliatelle al tartufo nero estivo 
- Gazpacho con chips di pane nero 
- Spaghetti alla chitarra tiepidi con pesto di arance, fave e tartare di trota marinata
- Maniche corte con sfilacci di pollo, melanzane, pomodorini e pesto di rucola 

## 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 branzino su letto di zucchine fritte all'aceto e menta
- Frittino di calamari\*, peperoncini e cipollotti
- Code di gambero\* saltate con ananas e zenzero 
- 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)
- Battuta di manzo al coltello con cremoso al guacamole
- Petto di faraona con pesche e basilico
- Filetto di maialino in camicia di guancialino e tartufo nero estivo

## 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

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

COPERTO 2.50 €

## DOLCI

€ 5

Tutti i dolci sono di nostra produzione.

- o Gelato alla banana variegato con la nostra nocciolata fondente



- o Tiramisù croccante

- o Panna cotta e frutta fresca

- o Millefoglie "scomposta"

- o Crostatina ai frutti di bosco



- o Tortino soffice alle prugne



- o 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*

COPERTO 2,50 €