

PER INIZIARE

LINGUA DI VITELLO Salmistrata

CIPOLLINE BORETTANE IN AGRODOLCE - SEDANO RAPA - BAGNETTO VERDE

16

TARTARE DI ASINA ALLA CARBONARA

PEPE - PECORINO - CREMA DI TUORLI - GUANCIALE

18

UOVO CROCCANTE

DELLE NOSTRE GALLINE

ASPARAGI VERDI - CREMA DI MONTE VERONESE - MULINERO - TARTUFO NERO

18

SCALOPPA DI FOIE GRAS

PERE CANDITE - MOSCATO DI SCANZO - PAN Brioche

20

TORCIONE DI CAPESANTE

BIETOLE - BEURRE BLANC AL FRANCIACORTA - UOVA DI ARINGA

20

PRIMI PIATTI

ZUPPA IMPERIALE

IN BRODO DI CAPPONE

18

SPAGHETTONE MONOGRANO FELICETTI

BURRO AFFUMICATO - SARDE DI LAGO

20

GNOCCHI DI BARBABIETOLA

BLU DI CAPRA & SENAPE

20

CAPPELLETTI GRATINATI

ALLA MODA DI ARTUSI

22

AGNOLOTTI DI PASTA AL CACAO

ANATRA CONFIT - ROQUEFORT - TARTUFO NERO

22

RISOTTO ALLO ZAFFERANO DI POZZOLENGO

OSSOBUCCO DI CERVO

22

SECONDI

ROLLATINA DI CAPRETTO DA LATTE

PATATE ARROSTO - RISTRETTO AL TUCHI'

26

MANZO ALL'OLIO ESPRESSIONISTA

ZUCCHINA - CAROTA - PATATA VIOLA - CROCCANTE DI POLENTA

26

CARCIOFO ALLA GIUDIA

RECIOTO - SPUMA DI PECORINO - MENTUCCIA

26

FILETTO DI VITELLO IN PORCHETTA

FUNGHI CHAMPIGNON GRATINATI - CREMA DI SPINACI - BERNESE AL SIFONE

28

CONTROFILETTO DI AGNELLO

PORRO FONDENTE - SENAPE - PREZZEMOLO

30

BRANZINO

CROSTA DI PATATE - BOUQUET DI VERDURE CRUDE & COTTE - SALSA BONNE FEMME ALLO ZAFFERANO

30

DESSERT

TRADIZIONE

SBRISOLONA MANTOVANA - SPUMA DI ZABAIONE AL MOSCATO - UVETTA - PINOLI

10

MELA CAMPANINA

TARTE TATIN - GELATO ALLA VANIGLIA - CARAMELLO AL PASSITO

10

ESSENZA DEL GARDA

CHEESECAKE AL LIMONE - CAPPERI - OLIO EVO

12

CHOCOLATE OBSESSION

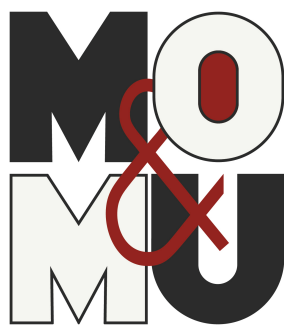
CONSISTENZE & SFUMATURE DI CIOCCOLATO

12

DEGUSTAZIONE DI 5 FORMAGGI LOCALI

CIPOLLE CARAMellate - MOSTARDA DI PERE MANTOVANE IGP - PANE RUSTICO ALLE NOCI

15



ACQUA NATURALE O FRIZZANTE 3

ACQUA POTABILE TRATTATA E ADDIZIONATA CON ANIDRIDE CARBONICA CONFORME AI D.LGS. VIGENTI

CAFFE' ESPRESSO 3

COPERTO & LIQUORI DI NOSTRA PRODUZIONE INCLUSI 5

A CAUSA DELLA COMPLESSITA' DELLE LAVORAZIONI O IN CARENZA DI ALIMENTO FRESCO
POTREBBE ESSERE USATO UN PRODOTTO SURGELATO ALL'ORIGINE O IN LOCO

PER QUANTO CONCERNE 'ALLERGENI ED INTOLLERANZE' RICHIEDERE AL PERSONALE DI SALA LA LISTA COMPLETA DEGLI STESSI