

*Le proposte del nostro menù
sono realizzate con ingredienti freschi
e di prima qualità e ogni singola pietanza
viene preparata al momento.*



ANTIPASTI

Calamari in padella croccanti con crema di carciofi, chips di bacon e olive taggiasche	€ 12.00
Luccio in concia alla gardesana con la polenta di Storo	€ 12.00
Noci di Capesante al bacon su millefoglie di patate viola, crema di patate e tartufo	€ 14.00
Code di mazzancolle in sfoglia di sesamo con salsa al curry e germogli freschi	€ 14.00
Carpaccio di carne salata di nostra produzione	€ 10.00
Prosciutto di agnello, Cecina de leon affumicata, lardo magro, composta di frutta e pan brioche alla frutta secca	€ 12.00
Scaloppa di foie gras ungherese con caldo e freddo di mele sfumate al Macvin du Jura	€ 15.00

PRIMI PIATTI

Zuppa di fagioli del lago Trasimeno con mazzancolle all'aneto e bottarga	€ 11.00
Tagliolini di pasta fresca al nero con totanetti e carciofi	€ 12.00
Ravioli di pasta fresca al pesce di lago con spinacini croccanti	€ 13.00
Spaghetti allo scoglio	€ 15.00
Risotto al radicchio corto e matush con riduzione al vino rosso minimo due persone	€ 13.00
Gnocchi di patate al ragù di agnello arrosto e olive nere	€ 13.00
Penne rigate Mancini con salsa al tartufo nero invernale e bitto d'alpeggio	€ 14.00

SECONDI PIATTI

Filetto di branzino in crosta di patate	€ 15.00
Coregone impanato con marmellata di limoni	€ 14.00
Fritto misto di pesce “rose & sapori”	€ 16.00
Casseruola di pesce e crostacei con bruschetta di pane	€ 19.00
Il meglio del pescato alla piastra	€ 22.00
Filetto di tonno steccato ai gamberi con maionese al pomodoro	€ 23.00
Gran piatto di crostacei al forno con insalatine e agrumi	€ 30.00
Controfiletto di manzo alla piastra con contorno	€ 15.00
Filetto di manzo nazionale alla piastra con contorno	€ 19.00
Filetto di manzo nazionale in padella con lardo, salsa al groppello e patate sorpresa	€ 21.00
Carrè di agnello in crosta di bagoss con perle di zucca e castagne	€ 22.00

CONTORNI

Verdure alla griglia	€ 5.00
Insalata mista	€ 5.00
Patate al forno	€ 5.00
Patatine fritte	€ 5.00

MENU BABY

Pasta corta al pomodoro/ragù/in bianco

Cotoletta alla milanese con patatine

Bistecchina di manzo con patatine

Crocchette di pollo

Gelato

Pasto una portata più gelato € 10.00

Pasto completo € 14.00

DESSERT

Selezione di sorbetti autunnali	€ 6.00
Biscotto bresciano con mousse al gianduia, caffè e salsa all'amaretto	€ 8.00
Bavarese alla cannella con salsa caramello e arancio	€ 8.00
Crema bruciata al frutto della passione	€ 8.00
Mousse ai tre cioccolati con salsa ai pistacchi	€ 8.00
Soufflè di cioccolato con gelato al fior di latte	€ 8.00
Selezione di formaggi	€ 12.00

** IN ALCUNI CASI, DATE LE DIFFICOLTÀ DI APPROVVIGIONAMENTO,
ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE TEMPORANEAMENTE SURGELATI*

MENU SENZA GLUTINE

ANTIPASTI

Calamari in padella croccanti con crema di carciofi, chips di bacon e olive taggiasche	€ 12.00
Luccio in concia alla gardesana con la polenta di Storo	€ 12.00
Noci di Capesante al bacon su millefoglie di patate viola, crema di patate e tartufo	€ 14.00
Prosciutto di agnello, Cecina de leon affumicata, lardo magro, composta di frutta e pan tostato	€ 12.00
Scaloppa di foie gras ungherese con caldo e freddo di mele sfumate al Macvin du Jura	€ 15.00

PRIMI PIATTI

Zuppa di fagioli del lago Trasimeno con mazzancolle all'aneto e bottarga	€ 11.00
Spaghetti allo scoglio	€ 15.00
Risotto al radicchio corto e matush con riduzione al vino rosso minimo due persone	€ 13.00
Penne con salsa al tartufo nero invernale e bitto d'alpeggio	€ 14.00

MENU SENZA GLUTINE

SECONDI PIATTI

Filetto di branzino in crosta di patate	€ 15.00
Casseruola di pesce e crostacei	€ 19.00
Filetto di tonno steccato ai gamberi con maionese al pomodoro	€ 23.00
Controfiletto di manzo alla piastra con contorno	€ 15.00
Filetto di manzo nazionale alla piastra con contorni	€ 19.00
Filetto di manzo nazionale in padella con lardo, salsa al groppello e patate sorpresa	€ 21.00

DESSERT

Selezione di sorbetti autunnali	€ 6.00
Crema bruciata al frutto della passione	€ 8.00
Mousse ai tre cioccolati con salsa ai pistacchi	€ 8.00
Selezione di formaggi	€ 12.00

MENU DEGUSTAZIONE

PESCE DEL LAGO

Luccio in concia alla gardesana con la polenta di Storo

Ravioli di pasta fresca al pesce di lago con spinacini croccanti

Coregone impanato con marmellata di limoni

Dessert

Bevande escluse

€ 35.00

TERRA

Carpaccio di carne salata di nostra produzione

Gnocchi di patate al ragù di agnello arrosto e olive nere

Controfiletto di manzo alla piastra con contorno

Dessert

Bevande escluse

€ 35.00