

Antipasti

Tris di bruschette con pomodorini e basilico, fonduta di provola e tartufo, agrodolce di peperoni e olive

€ 10,00



Selezione di salumi e formaggi tipici del territorio

€ 10,00



Carne salada con rucola, funghi e scaglie di Parmigiano

€ 10,00



Parmigiana di melanzane

€ 11,00



Moscardini in umido con crostini aromatizzati e olive di Tignale

€ 11,00

Schiacciatina di polenta, pestöm e spuma di formaggella

€ 11,00



Fantasia dello Chef

(minimo 2 persone)

€ 22,00

Primi piatti

Cous cous profumato all'alloro con dadolata di verdure ed olio BIO di Tignale

€ 12,00



Gnocchi di patate viola con pancetta croccante e spuma di formaggella di

Tremosine

€ 12,00

Plin alla rapa rossa, ripieni di gorgonzola e spinaci, mantecati con burro e salvia

€ 14,00




Spaghetti alla carbonara con guanciale croccante

€ 14,00

Cannelloni con ragù di cinghiale fonduta di fontina e porcini saltati

€ 14,00

Paccheri al Coregone del Garda scottato, pomodorini datterini gialli, capperi e olive Taggiasche
€ 15,00

Risotto alla pescatora 
(minimo 2 persone)
€ 16,00

Secondi piatti

Cotoletta di zucchine su vellutata di carote, aromatizzata allo zenzero e insalata di erba selvatica 
€ 14,00

Salmerino Alpino con pelle croccante, filangè di zucchine alla menta e la nostra maionese all'erba cipollina 
€ 17,00

Rollè di coniglio farcito con lardo di Colonnata IGP servito su funghi porcini e taccole al vapore 
€ 17,00

Tagliata di manzo con rucola, scaglie di grana e patate a spicchi 
€ 18,00

Trota salmonata in crosta di patate, filangè di verdure e crema di piselli
€ 19,00


Filetto di maialino cotto a bassa temperatura con ortaggi di stagione e cialda di pane al tartufo
€ 20,00

Dessert

Tiramisù tradizionale
€ 6,00

Semifreddo alla menta con crumble al cioccolato 
€ 6,00

Biscuit al limone del Garda e frutti di bosco
€ 6,00

Tortino al cioccolato fondente e cuore morbido al cioccolato bianco 
€ 6,00

Panna cotta alla vaniglia
€ 6,00