

ANTIPASTI

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI, TORTA SALATA AL RADICCHIO, POLENTA, GIARDINIERA, MARMELLATA DI CIPOLLE ROSSE	12 €
INSALATA DI ANGUILLA AFFUMICATA, FINOCCHI E AGRUMI DEL LAGO DI GARDA	12 €
CALAMARI E GAMBERI AL FRANCIACORTA DOCG, PANE E PATATE	12 €
LUMACHE DI VIGNA, LARDO, SCALOGNO E LUGANA	10 €
FILETTO DI CAVALLO MARINATO, RAPA ROSSA E FUNGHI SOTT'OLIO	10 €
UOVO, TOPINAMBUR, VERMOUTH E CARCIOFI	10 €

RISO E PASTA

SPAGHETTO DI GRANO MATT ALLE SARDE DI MONTEISOLA	15 €
RISO AMARONE, SALMI DI LEPRE E LIQUIRIZIA	15 €
GNOCCO DI PATATE, CACIO E PEPE, RAFANO E LIMONE CON AGGIUNTA DI GAMBERI	10 € 15 €
TORTELLINI DI VALEGGIO IN BRODO DI CONIGLIO	12 €
TORTELLINI DI VALEGGIO PANNA E PARMIGIANO	12 €

CARNE E PESCE

TOMAHAWK DI CINTA SENESE ALLA MILANESE, DATTERINO E INSALATA RICCIA	20 €
COSTINE DI PECORA BROGNA AL FIENO E RADICCHIO AL BALSAMICO	18 €
GUANCIA DI MAIALE TRANQUILLO BRASATA CON POLENTA MORBIDA E NACHOS DI POLENTA	15 € 15 €
LINGUA SALMISTRATA AL BARDOLINO E PURÈ DI PATATE	15 €
FISH & CHIPS	15 €
BURGER GRASS FEED, BUN, MONTEVERONESE E BRASA COTTA	12 €

DESSERT

6 €

PIZZE GOURMET

Di Paolo Ghidini Pizzeria al Fienile

BUFALA SUPER Pomodoro bio / mozzarella di bufala / pomodorini / ricotta / grana / basilico	14€
MORTAZZA Schiacciata / stracciatella di bufala / mortadella / songino	14€
ZAIANA Pomodoro / pomodorini / capperi / olive / acciughe / origano / basilico	14€
LIGURE Fior di latte bio / pomodorini gialli / pesto alla genovese / pinoli tostati / scaglie di pecorino sardo / scaglie di grana / basilico	14€
CRUDAIOLA Schiacciata / mozzarella di bufala / pomodorini / capperi / emulsione fredda di pomodoro / germogli / basilico	12€
FRESCA Fior di latte bio / pesto alla genovese / emulsione fredda di pomodoro / basilico	9€
MARGHERITA Fior di latte bio / pomodoro bio / basilico	8€
Lievitati fatti in casa, olio e servizio	3€

*Il prodotto potrebbe essere congelato all'origine.

Vi preghiamo di indicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze.
L'elenco completo degli allergeni è consultabile su richiesta.

Ai sensi del Reg. UE 853/2004 i prodotti della pesca somministrati crudi sono stati
trattati per 24 ore ad una temperatura inferiore ai -20°C al fine della bonifica preventiva.