



ANTIPASTI

Il nostro tagliere di salumi con la giardiniera della casa	14€	Col sassoso Cavicchioli	5€	16€
Il tagliere di formaggi con mostarda e composte	15€	Cru Hugues Rapitalà	6€	30€
Caprese con pomodoro affumicato, mozzarella di bufala al limone del Garda e olio al basilico	10€	Alpi retiche N. Negri	7€	25€
Tartare di manzo in osso gratin, senape antica e petali di cipolla in agrodolce	16€	Brut rosso Bellei	6€	22€
Baccalà mantecato su croccante di polenta e crema di piselli	12€	Lugana Santi	4€	16€
Asparagi della Mambrotta, uovo pochè e tartufo del Baldo	16€	Sauvignon Formentini	4€	18€
Terrina d'anatra, pane tostato e chutney di albicocche al profumo di grappe	15€	Charà C. Monaci	4€	18€

RISO E PASTA

Risotto vialone con anatra al coltello, crema di cipolle arancio e miele	16€	Charà C. Monaci	4€	18€
Pappardella con asparagi e ricotta affumicata	10€	Lugana Santi	4€	16€
Tortelli alla trota del Garda, coulis di pomodoro, tartare di olive e finocchietto	14€	Aglianico rosa Manfredi	4€	18€
Gnocchetti di ricotta su vellutata di zucchine con i suoi fiori e spuma di baccalà	14€	Alpi retiche N. Negri	7€	25€
Fusillone Felicetti, stracotto di coniglio con il suo fondo e peperone alla brace	12€	Le caleselle Santi	3€	15€

CARNE E PESCE

Maialino da latte all'aceto e miele, fondo di erbe e patate alla cenere	16€	Sfursat C. Negri	10€	48€
Sella di coniglio glassata con finferli ed erbe di campo	18€	Chianti Selvanella	5€	30€
Sformatino di ricotta con caponata di verdure	12€	Kreos rosa C. Monaci	3€	15€
Pescato del giorno				

BBQ ANCESTRALE

Costine di maiale	16€
Guancetta di vitello	16€
Punta di petto di manzo	14€
Fiorentina 1,2kg	60€ a pezzo
Grigliata Mista	30€

Contorno spiedo di verdure di stagione

*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.

MENU DEGUSTAZIONE 42€

Tagliere di salumi / formaggi / focaccia farcita
 BBQ Costine di maiale / Punta di vitello / Pollo
 Punta di manzo / Verdure di stagione
 (Aggiunta di roastbeef 8€)
 Dessert

PIZZE GOURMET

LA BUFALA	12€
Pomodoro / bufala / salamino piccante	
BRASA COERTA	13€
Pomodoro / mozzarella / funghi / prosciutto cotto	
CANTABRICO	15€
Crema di zucchine / mozzarella / ricotta / acciughe	
CAMPANA	12€
Pomodoro / burrata / datterino confit / basilico	
LIGURE	16€
Mozzarella / pesto basilico / pinoli / datterino confit / scaglie di grana	
LA POCHÉ	14€
Mozzarella / uovo / asparagi / guanciale / porro	

LE FOCACCE

BURRATA E CRUDO	22€
Burrata / crudo di Parma San Daniele	
BURRATA E ACCIUGHE	20€
Burrata / acciughe del mar Cantabrico	
LA FASSONA	16€
Tartare di fassona / cipolle agro / senape	

LE CLASSICHE

Margherita	8€
Pomodoro / mozzarella / basilico	
La Wurstel	8€
Pomodoro / mozzarella / wurstel	
Salamino piccante	8€
Pomodoro / mozzarella / salamino	

DOLCI DELLA CASA

Torta di mele con gelato alla crema	7€
Spuma di yogurt, coulis di lamponi e sbrisolona	7€
Frutta marinata con sorbetto al cocco	7€
Semifreddo al gorgonzola, pere al Recioto, noci e miele	7€
Cre moso al fondente, panna al rum, coulis di arance e pistacchio sabbaiato	7€
EVENTUALI AGGIUNTE	3 €
Lievitati, olio e servizio	3 €