

Antipasti

Dall'acqua...

Luccio mantecato con polenta abbrustolita

Pike mousse with polenta

€ 10

Tartare di salmone marinato agli agrumi

Salmon Tartare

€ 14

Insalata di mare alla mediterranea

Con olive tgggiasche, capperi di Pantelleria e pomodorini Pachino

Seafood salad with olives, capers and tomatoes

€ 15

Carpaccio di tonno marinato

Ai profumi d'olio del Garda, basilico e aglio

Raw tuna Carpaccio with garlic, basil and Garda oil

€ 15

Dalla terra...

Tagliere di salumi

Eccellenze locali

Local mixed cured meats

One person € 10...two persons €18

Vitello Tonnato

Vitello Tonnato

€ 12

Carpaccio di manzo marinato alle erbe

con salsa di porcini e scaglie di Bagoss

Beef carpaccio with wild mushrooms cream and Bagoss cheese

€ 14

Parmigiana di melanzane

Aubergine casserole

€ 9

Primi piatti

Dall'acqua...

Bigoli con sarde del Garda
cipolle di Tropea, stracciatella e terra di olive taggiasche
Homemade spaghetti with Garda anchoives onions, burrata and olives

€ 12

Spaghetti **Felicetti** ai frutti di mare
Seafood spaghetti

€ 18

Gnocchetti di ricotta all'alga spirulina
con gamberi rossi, pomodori pachino e basilico
Cheese dumplings with red prawns and small tomatoes

€ 14

Dalla terra...

Tagliatelle caserecce ai porcini
Tagliatelle with wild mushrooms

€ 12

Casoncelli di Barbariga
Typical local ravioli

€ 11

Degustazione di ravioloni
...all'Amarone con ripieno di brasato
e
...al formaggio Monte Veronese e sedano di Verona
Ravioli tasting: Amarone pasta and braised beef
and Monte veronese cheese and celery

€ 12

Lasagne della nonna
Lasagne bolognese style

€ 10

Secondi piatti

Filetto di Branzino

con patate arrosto e maionese alla nocciola

Sea Bass filet with potatoes and mayonnaise

€ 18

Impepata di molluschi vari

Molluscs in white wine sauce

€ 12

Sogliola gratinata

con sapori mediterranei ed insalatina estiva

Sole au gratin with fresh salade

€ 15

Graticola di pesce e crostacei

con scampo, gamberoni, trancio di branzino e calamari

Mixed fish grill with scampo, prawns, squids and seabass filet

€ 24

Pluma di Patanegra

Con taccole saltate e condimento di miele, lime e paprika

Pluma de Patanegra with snow peas

€ 15

Costolette di agnello

con zucchine trifolate e salsa tzatziki

Lamb chops with courgettes and tzatziki sauce

€ 18

Tagliata di manzo

con spinacino fresco, scaglie di grana e riduzione al Gropello

Beef "Tagliata" with fresh spinach and Grana Padano

€ 18

Filetto di manzo con patate

Fillet of beef with baked potatoes

€ 20

Costata di manzo

Grilled sirloin steak

450/500 gramms

€ 20