

ANTIPASTI

Capasanta scottata, cavolfiore, limone salato e porro fritto € 78

Insalatina di granchio con emulsione di ostrica, pompelmo e caviale di aringa € 34

Scampo con emulsione di carote arrosto, gel di bergamotto e burro nocciola € 32

Verza alla mugnaia, variazione di capperi, prezzemolo e limone € 24

Vitello tonnato "Riviera" € 26

PRIMI

Spaghettone con vongole e pesto di prezzemolo € 28

Calamarata orientale con estratto di finocchio, cozze e salicornia € 30

> Fresine alla busara di scampi e limone € 32

Devozione... Pacchero al pomodoro corbarino € 24

Risotto alla zucca, senape in grani, fonduta di Blu di capra ed essenza al rosmarino

€ 28

Gnocchi con burro affumicato alle alghe, emulsione di ricci e caviale di aringa € 32

SECONDI

Funghi di stagione cotti e crudi con salsa olandese, gel al prezzemolo e dragoncello € 26

Pescato del giorno con crema di cime di rapa e rape marinate € 35

Entrecôte di Black Angus con crema di limone nero, porro e cenere di cipollotto € 35

Astice Blu della Bretagna con fagioli, cannolicchi e bottarga di muggine.

Accompagnato da lobster roll

€ 42

SECONDI DA CONDIVIDERE

Milanese di pesce spada (per due persone) € 60

Polpo alla griglia con emulsione alla gallega e clorofilla di prezzemolo (per due persone)

€ 60

Pescato del giorno 100 g € 9

CONTORNI

Patate in tripla cottura € 10

Broccoli con anacardi, semi di girasole e polvere di lievito € 10

> Puntarelle alla romana €10

> Cime di rapa ripassate € 10

DOLCI

Tiramigiù € 12

Babà al rum con crema pasticcera e amarene € 12

Come una torta di mele...

€ 12

Tarta de queso con gelato al latte di capra € 12

Selezione di gelati e sorbetti artigianali 2 gusti € 8 - 3 gusti € 12

Selezione di formaggi, accompagnati da confetture di stagione, miele e pan brioche alla frutta secca 3 formaggi € 14 - 5 formaggi € 20

Acqua Filette $\not\in$ 5 · Bevande analcoliche $\not\in$ 3,5 · Birra Mezzopasso $\not\in$ 4 · Caffè $\not\in$ 2

San Vigilio - Garda



MENU DEGUSTAZIONE

Benvenuto

Insalatina di granchio con emulsione di ostrica, pompelmo e caviale di aringa

Capasanta scottata, cavolfiore, limone salato e porro fritto

Fresine alla busara di scampi e limone

Calamarata orientale con estratto di finocchio, cozze e salicornia

Pescato del giorno con crema di cime di rapa e rape marinate

Pre-dessert

Sfoglia con crema allo yuzu e gelato all'olio extravergine d'oliva

Piccola pasticceria

€ 120

Il menu degustazione è valido per l'intero tavolo

Acqua Filette $\not\in \mathcal{S}$ · Bevande analcoliche $\not\in \mathcal{S}$ · Birra Mezzopasso $\not\in \mathcal{S}$ · Caffè $\not\in \mathcal{S}$