

Menu di Pasqua - Easter Lunch - Osterlunch

***Code di gambero al corto bollore, cuore di carciofi novelli crudi,
olio alla bottarga di muggine***

***Short boil prawns, raw heart of baby artichokes in
mullet roe olive oil***

***Garnelen mit rohen Artischockenherzen und
Olivenöl mit Meeräscherogen***



Risotto al nero di seppia

Black ink cuttlefish risotto

Schwarzer Tintenfisch-Risotto



***Capretto nostrano alla bresciana con
polenta di farina gialla "belgrano"***

Baked baby goat with polenta "Belgrano"

Im Ofen gebratenes Zicklein mit Polenta "Belgrano"



Gelato al pistacchio, pane croccante, fior di sale e olio e.v.o.

Pistachio ice cream, crunchy bread, Fleur de sel and olive oil

Pistazieneis, knuspriges Brot, Fleur de Sel und Olivenöl

Colomba artigianale con salsa vaniglia

Italian Easter cake "Colomba" with vanilla sauce

Italienischer Osterkuchen "Colomba" mit Vanillesauce

€ 70,00 a persona, bevande escluse

€ 70,00 per person, beverages not included

€ 70 pro Person, Getränke nicht inbegriffen

Gardone Riviera, 20 Aprile 2025