

ECLIPSE

BISTROT

Menu

A la Carte

Antipasti

Tentacolo di polpo** arrostito al timo
su crema di ceci e olio al dragoncello

Roasted octopus tentacle with thyme, chickpea cream and tarragon oil

20,00

1 - 4 - 7 - 9 - 12

Carpaccio di tonno marinato con burrata al lime

Marinated tuna carpaccio with lime burrata

22,00

2 - 4 - 7 - 12

Sauté di frutti di mare, calamari**, gamberi**
con crostini all'aglio

Sautéed seafood, calamari, prawns and garlic croutons

19,00

1 - 2 - 4 - 7 - 9 - 12 - 14

Tartare di manzo, avocado e spuma al Parmigiano

Beef tartare with avocado and Parmesan foam

18,00

1 - 3 - 7 - 12

Selezione di formaggi, gnocco fritto
marmellate e salumi:

crudo 24 mesi, coppa nostrana, salame di Felino, magatello nostrano di nostra produzione

Selection of cold cuts, cheeses, fried gnocco and jams

18,00

1 - 3 - 7 - 8 - 12

Primi Piatti

Spaghettoni di Gragnano ai ricci**
con bisque di gambero rosso

Spaghettoni with sea urchins and red shrimp bisque

24,00

1 - 2 - 4 - 7 - 9 - 12 - 14

Tagliolini freschi al coregone

Tagliolini with "Coregone" whitefish

18,00

1 - 3 - 4 - 7 - 12

Scialatielli ai tre gamberi**

con pomodorini confit e puntarelle

Scialatielli with three prawns, confit cherry tomatoes and "puntarelle"

24,00

1 - 2 - 4 - 9 - 12

Fusillone ai pistacchi, porcini** e guanciale stagionato

Fusillone with pistachios, porcini mushrooms and seasoned "guanciale" bacon

21,00

1 - 3 - 7 - 8 - 12

Paccheri ai tre pomodori, pecorino e burrata affumicata

Paccheri with three tomatoes, Pecorino cheese and smoked burrata

17,00

1 - 7 - 8 - 9 - 12

Secondi Piatti

Frittura dell'Adriatico** in tempura con salsa alla soia

Fried fish from Adriatic sea with soy sauce

24,00

1 - 2 - 3 - 5 - 7 - 12 - 14

Tagliata di tonno con pinzimonio al balsamico

Tuna steak with vegetable pinzimonio and balsamic vinegar

19,00

1 - 4 - 8 - 9 - 10 - 12

Filettino di persico reale del Garda al burro e salvia

Perch fillet from lake Garda with butter and sage

18,00

1 - 4 - 7 - 12

Filetto di manzo ai tre pepi
con tortino di patate alla panna

Three pepper beef fillet with creamed potato flan

25,00

1 - 3 - 7 - 12

Pluma iberica marinata al timo e peperone affumicato
con catalana di verdure e gazpacho

*Iberian pork pluma marinated in thyme and smoked pepper
with vegetables and gazpacho*

25,00

1 - 3 - 7 - 12

Dessert

**Cheesecake ai frutti di bosco

Berry cheesecake

1 - 3 - 7 - 8

TRILOGY

**Crumble al cioccolato, ganache fondente
e cioccolato bianco

Chocolate crumble, dark chocolate ganache and white chocolate

1 - 3 - 7 - 8

TORTINO SMERALDO

**Pan di spagna, cuore pralinato
e mousse al pistacchio

Sponge cake, chocolate heart and pistachio mousse

1 - 3 - 7 - 8

Dessert del giorno

Dessert of the day

7,00

Allergeni

1. Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
2. Crostacei e prodotti derivati.
3. Uova e prodotti derivati.
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati.
6. Soia e prodotti derivati.
7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio.
8. Frutta a guscio, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.),
nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*),
noci di anacardi (*Anacardium occidentale*),
noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch),
noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*),
noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.
9. Sedano e prodotti derivati.
10. Senape e prodotti derivati.
11. Semi di sesamo e prodotti derivati.
12. Anidride solforosa e solfiti
in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂.
13. Lupini e prodotti derivati.
14. Molluschi e prodotti derivati.

L'ATTIVITA' VIENE SVOLTA ALL'INTERNO DELLO STESSO FABBRICATO,
PERTANTO È IMPOSSIBILE EVITARE LA POTENZIALE CONTAMINAZIONE ANCHE SU
ALIMENTI CHE NON NE CONTENGONO IN FORMULAZIONE E/O RICETTA.

PER QUALSIASI DUBBIO E/O PERPLESSITA'
RIGUARDO POSSIBILI ALLERGENI PRESENTI NEL VOSTRO ALIMENTO
VI PREGHIAMO DI CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA.

For any doubts regarding possible allergens
present in your meal, please ask the staff.

**Alcuni ingredienti potrebbero essere all'origine surgelati o sottoposti
a processo di abbattimento rapido di temperatura,
nel rispetto delle normative vigenti e della catena del freddo.