



*Menu*

*A la Carte*

# Antipasti

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 guanciaie stagionato

*Fusillone with pistachios, porcini mushrooms and seasoned "guanciaie" 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

# 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 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 SO<sub>2</sub>.
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.