

ECLIPSE

RISTORANTE

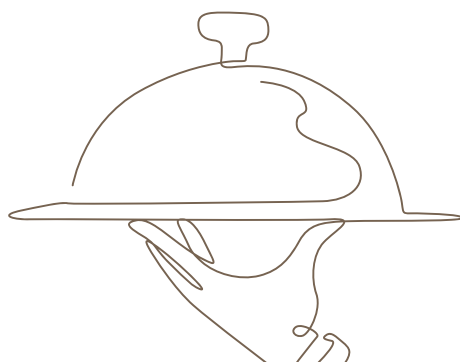
La storia

*"Questo menu è un viaggio nei ricordi,
un tributo a Nonna Teresa e alla sua cucina fatta di autenticità e passione.*

*Dai sapori sinceri del lago nasce oggi una proposta
che li reinterpreta con eleganza e creatività,
esaltandone l'essenza con tecnica e sensibilità contemporanea.*

*Ogni piatto racconta una storia di memoria e territorio,
trasformando la tradizione in un'esperienza di gusto intensa e raffinata".*

Isidoro Bertini



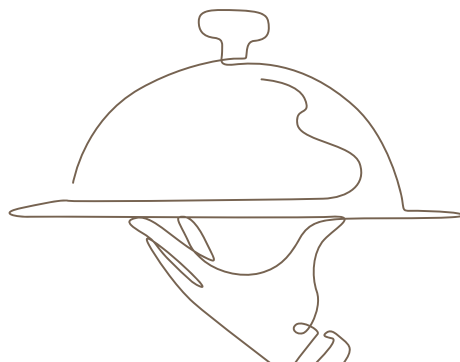
ECLIPSE

RISTORANTE

The story

"This menu is a journey through memories, a tribute to Grandma Teresa and her cuisine, rooted in authenticity and passion. From the sincere flavors of the lake emerges a contemporary offering that reinterprets them with elegance and creativity, enhancing their essence through refined technique and modern sensibility. Each dish tells a story of heritage and place, transforming tradition into an intense and sophisticated culinary experience".

Isidoro Bertini



ANTIPASTI

SALMONE MARINATO ALL'ANETO
salsa alla papaya piccante e avocado al lime

(3,4)

DILL-MARINATED SALMON
spicy papaya sauce and lime-flavored avocado

15€

UOVO POCHE'
panato e fritto con spuma di Parmigiano e chips di verdure

(1,3,7)

POACHED EGG
breaded and fried with Parmesan foam and vegetable chips

14€

GAMBERI SCOTTATI
insalata di finocchi, arance e pesto di rucola

(2,7)

SEARED PRAWNS
fennel-orange salad and arugula pesto sauce

17€

FASSONA BATTUTA AL COLTELLO
sale, olio, pepe e tartufo nero pregiato

(3,10)

HAND-CUF FASSONA BEEF TARTARE
salt, olive oil, pepper and black truffle

18€

PRIMI PIATTI

SPAGHETTI DI GRAGNANO BIO ALLE VONGOLE (1,14)
olio, aglio e peperoncino

SPAGHETTI WITH CLAMS
olive oil, garlic and chili pepper

18€

TAGLIOLINI CASERECCI AL RAGU' DI COREGONE (1,3,4,7)
erbette ed essenza di limoni del Garda

HOMEMADE EGG TAGLIOLINI WITH COREGONE
(whitefish) herbs and Lake Garda lemon essence

15€

PACCHERI AI TRE POMODORI (3,10)
crema di burrata

PACCHERI WITH THREE TOMATOES
burrata cheese cream

16€

AGNOLOTTI CACIO E PEPE (1,3,7)
burro di malga, funghi e guanciaie croccante

AGNOLOTTI WITH CHEESE AND PEPPER
alpine butter, mushrooms and crispy bacon

16€

SECONDI PIATTI

FRITTURA MISTA DI MARE (1,2,4,14)
(Mazzancolla, merluzzo, totano, sarda)
tempura di carote, zucchine e peperoni

MIXED SEAFOOD FRY
(prawn, cod, squid, sardine)
carrot, zucchini and pepper tempura

25€

PESCATO DEL GIORNO (4,7)
con contorno di stagione

FRESH FISH OF THE DAY
with seasonal side dish

20€

TRANCIO DI OMBRINA ALLA PLANCIA (4,12)
caponatina di verdure e pinoli tostati

GRILLED MEAGRE FILLET
vegetable caponata and toasted pine nuts

18€

FILETTO DI MANZO IRLANDESE (1,3,7)
salsa al pepe verde e patate al rosmarino

IRISH BEEF FILLET
green pepper sauce and rosemary potatoes

26€

DESSERTS

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO

(1,3,7,8)

berry cheesecake

7€

TRILOGY

(1,3,7,8)

crumble al cioccolato, ganache fondente e cioccolato bianco
chocolate crumble, dark chocolate ganache and white chocolate

7€

TORTINO SMERALDO

(1,3,7,8)

pan di spagna, cuore pralinato e mousse al pistacchio
sponge cake, chocolate heart and pistachio mousse

7€

DESSERT DEL GIORNO

Dessert of the day

7€