

ECLIPSE

RISTORANTE

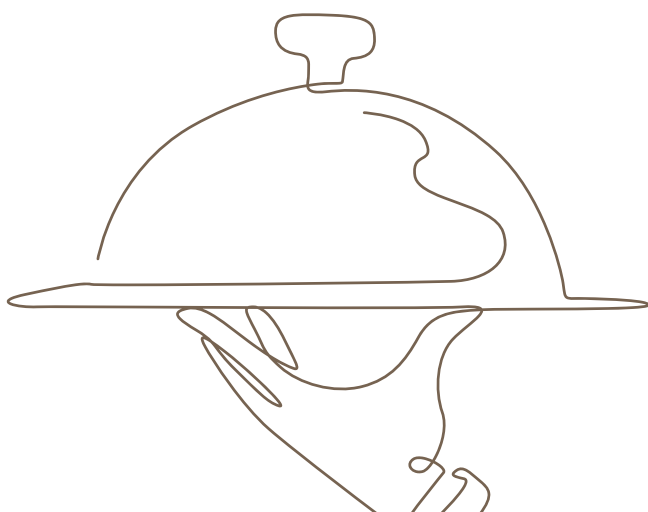
La storia

*"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



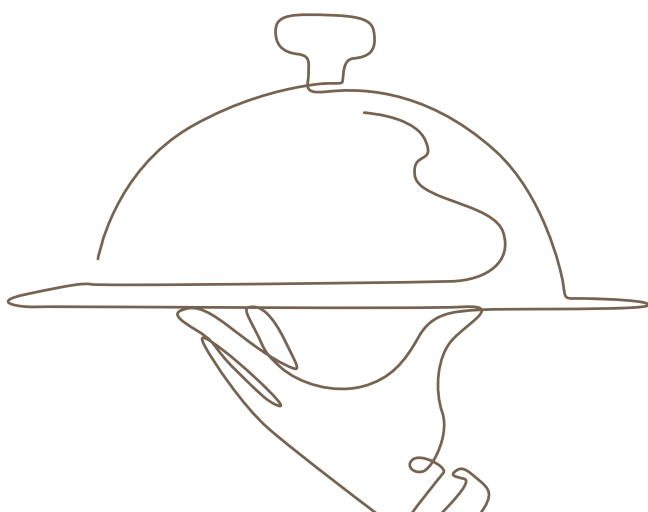
ECLIPSE

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

(3,4)

maionese al wasabi e avocado

DILL-MARINATED SALMON

mayonnaise with wasabi and avocado

15.00 €

GAMBERI SCOTTATI

(2)

insalata di finocchi e arance

SEARED PRAWNS

fennel and orange salad

17.00 €

FASSONA BATTUTA AL COLTELLO

(3,7)

sale, olio, pepe e burrata

HAND-CUF FASSONA BEEF TARTARE

salt, olive oil, pepper and burrata cheese

18.00 €

PRIMI PIATTI

SPAGHETTIDI GRAGNANO BIO ALLE VONGOLE (1,14)

olio, aglio e peperoncino

SPAGHETTI WITH CLAMS

olive oil, garlic and chili pepper

18.00 €

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

15.00 €

PACCHERI AI TRE POMODORI

crema di burrata (3,10)

PACCHERI WITH THREE TOMATOES

burrata cheese cream

16.00 €

AGNOLOTTI CACIO E PEPE

burro di malga, funghi e guanciale croccante (1,3,7)

AGNOLOTTI WITH CHEESE AND PEPPER

alpine butter, mushrooms and crispy bacon

16.00 €

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

25.00 €

PESCATO DEL GIORNO

(4,7)

con contorno di stagione

FRESH FISH OF THE DAY

with seasonal side dish

20.00 €

FILETTO DI MANZO IRLANDESE

(1,3,7)

salsa al pepe verde e patate al rosmarino

IRISH BEEF FILLET

green pepper sauce and rosemary potatoes

26.00 €

DESSERTS

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO
berry cheesecake

(1,3,7,8)

7.00 €

TRILOGY

(1,3,7,8)

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

7.00 €

TORTINO SMERALDO

(1,3,7,8)

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

7.00 €

DESSERT DEL GIORNO
Dessert of the day

7.00 €