

Per cominciare€ 16,00

Assaggi di pesce del Lago, caldo e freddo
1, 3, 7, 8, 9

” CAPPUCCINO E BRIOCHES “

*Brioche salata con gravlax guacamole e
panna cotta di capra al tabacco*
1, 3, 4, 7

*Tartare di manzo al coltello:
tuorlo marinato, crumble d'acciughe e
maionese alle nocciole*
1, 3, 4, 8

*Bis di lumache:
n 6 all'aglio nero ed n 6 al gorgonzola*
7

La ZUCCA :
*flan di zucca Violino al radicchio,
crema cotta di zucca Mantovana,
prosciutto crudo di Langhirano con
zucca Hokkaido candita*
1, 3, 7

I nostri primi€ 16,00

Agnolotti al cervo su gocce di vino
1, 3, 9

Malfatti di castagne nella zucca
3, 7

Gnocchi di patate e coda di bue alle zeste
1, 3

Carnaroli all'arancia e faraona
7 min. 2 ps.

Acqua e terra € 24,00

*Polpo spadellato all'acciuga su
crema di patate e porri*

4

*Filetto di storione nella verza,
pancettato alla crema di noci*

4, 7, 8

*Filetto di baccalà con panatura ai
capperi con gocce di Tropea*

1, 4

Pancia di maialino al sidro

*Medaglioni di coniglio alle
olive taggiasche e pomodori secchi*

*Coscia d'anatra disossata ai
frutti di bosco e balsamico*

“ la boca l'è minga straca se la sent mia de vaca”

*Degustazione di formaggi erborinati con
il mio miele e confettura € 16,00*

7

Servizio e coperto € 3,00

I nostri dolci....€ 7,00

*Allergeni: 1 glutine, 2 crostacei, 3 uova, 4 pesce, 5 arachidi,
6 soia, 7 latticini, 8 frutta a guscio; 9 sedano; 10 senape; 11 semi sesamo;
12 anidrite solforosa e solfiti, 13 lupini, 14 molluschi*

*Il pesce servito crudo è stato bonificato con abbattimento a -20° conforme al
reg. (CE) 853/2004 allegato III sezione VII capitolo 3 lettura D punto 3*