

MENU DE PRINTEMPS

HORS D'OEUVRE

Brochet Perca à la mode Gardesana avec polenta grillée croustillante	20.00 €
Flan au fromage Bagos et Courge	18.00 €
Rôtissage mixte du lac	20.00 €
Calmar farcis à la sauce Safran Visconti	20.00 €

PREMIERS COURS

Ravioli de homard avec crème de tomates cerises jaunes	22.00 €
Tagliolini à la sauce du Lac et citrons de Benaco	22.00 €
Malfatti Pâtes au beurre de Malga et poudre de câpres de Gargnano	18.00 €
Risotto aux myrtilles et fondue au gorgonzola	20.00 €

DEUXIÈME COURS

Cabillaud avec poivrons à la crème, menthe et poireaux croustillants	20.00 €
Poisson blanc au beurre, sauge et à la truffe noire	22.00 €
Chicorée braisée à l'Amarone avec fondue au fromage Tremosine fumé	18.00 €
Joue de bœuf avec sauce sous-bois	20.00 €

DESSERT

Rose tarte à la rose avec crème pâtissière	8.00 €
Petit Gâteau au chocolat	8.00 €
Glace à la crème avec meringues au citron vert et vanille	8.00 €
Sélection de fromages du Garda e moutardes de figues	15.00 €

Couvert 3,00 € par personne

Certains produits difficiles à trouver peuvent être surgelés et réfrigérés par nos soins à -25°C pour garantir leur qualité.
Des informations concernant la présence de substances ou de produits provoquant des allergies sont disponibles en contactant le personnel de service.
Pour toute information sur les substances et allergènes vous pouvez consulter la documentation appropriée.