

# MENÙ CENA

## Carta dei Crudi al pezzo

<b>SCAMPO</b>	4,5
<b>MAZZANCOLLA</b>	4
<b>GAMBERO ROSSO</b>	4,5
<b>CAPASANTA</b>	3,5
<b>CANESTRELLI</b>	1,5
<b>OSTRICA GIRARDEAU</b>	5
<b>TARTARE DI TONNO 60G</b>	12

## Antipasti

<b>DEGUSTAZIONE DI CRUDO</b>	35
Secondo disponibilità del mercato.	
1-2-4-5-7-8-9-14	
<b>DEGUSTAZIONE BOLLITO DI PESCE</b>	25
2 scampi, 2 mazzancolle, 2 canocchie e polipetto.	
2-14	
<b>TARTARE DI TONNO IKEJIME</b>	22
Tartare di tonno lavorato secondo la tecnica giapponese ikejime	
servito con avocado e sesamo.	
4-5-6-8-11	
<b>SALAME SCOTTATO, POLENTA E RADICCHIO</b>	15
Il nome dice già tutto.	
7-12	
<b>CARPACCIO DI CERVO</b>	20
Cervo affumicato servito con crema di provola e scarola ripassata.	
1-7-8-12	
<b>MEDAGLIONE DI BACCALÀ</b>	18
Accompagnato da crema di topinambur, maio al pil pil e quinoa soffiata.	
1-4-5-7	

Coperto € 4,00 a persona

La cena sarà accompagnata da una selezione di pane artigianale di nostra produzione, servito con olio extravergine del Garda.

## Primi

<b>RISOTTO DE GÒ</b>	18
4-7-9	
<b>RAVIOLI RIPIENI AL BRASATO</b>	16
Pasta fresca ripiena di brasato e riduzione di Barolo. 1-3-6-7-8-9-12	
<b>PACCHERI ALL'ASTICE E LIMONE</b>	26
Paccheri di Gragnano con astice e limone. 1-2-6-7-9-10	
<b>SPAGHETTONE ALLE VONGOLE VERACI E BOTTARGA</b>	20
Spaghettoni "Carminano" di Gragnano con Vongole Veraci e bottarga. 1-4-6-7-10-14	
<b>PAPPARDELLE CON RAGÙ ALLA CACCIATORA</b>	20
Ragù di cinghiale, cervo, capriolo con cachi fermentati e cioccolato fondente. 1-3-7-8	
<b>TORTELLINI</b>	16
in brodo di cappone con parmigiano 30 mesi oppure burro e salvia. 1-3-6-7-8-9-10-12	

## Secondi

<b>GUANCIA BRASATA</b>	20
Servita con purè di patate e mandorle. 7-8-9-12	
<b>TRIPPA ALLA PARMIGIANA</b>	16
7-9	
<b>FEGATO ALLA VENEZIANA</b>	17
1-7	
<b>FRITTURA DI PESCE</b>	25
Pesce e crostacei con verdure croccanti. 1-2-4-5-6-10	
<b>TONNO ALLA MILANESE</b>	23
Tonno croccante alla Milanese con fondo di tonno, crema di broccoli, cren, katsuobushi e patate dolci. 1-3-4-5	
<b>BOLLITO MISTO DI CARNE</b>	30
lingua, musetto, cappello del prete, il campanello e guancia servito con purè, salsa verde, cren e mostarda. 7-9-10	
<b>ZUPPA DI PESCE</b>	25
2-4-7-9-14	

## Il Pescato del giorno in griglia o al forno

<b>BRANZINO</b>	9/HG
<b>ROMBO</b>	9/HG
<b>SOASO</b>	8/HG

## Pesce alla brace

<b>SCAMPO</b>	4,5
<b>MAZZANCOLLA</b>	4
<b>CAPASANTA</b>	4
<b>CANESTRELLI</b>	2
<b>FILETTO DI VENTRESCA</b>	22

secondo disponibilità.  
2-4-14

Tutti i pesci alla brace sono serviti con contorno di verdure di stagione.

## Carne alla brace

<b>COSTATA DI BLACK ANGUS (USA)</b>	8,5/HG
<b>TOMAHWAK DI ANGUS (IRLANDA)</b>	7,5/HG
<b>FILETTO DI MANZO (IRLANDA)</b>	26
Servito con contorno di stagione.	
<b>CONTORNI DI STAGIONE</b>	6

## Dolci della casa

<b>TIRAMISÙ CORTE APERTA</b>	7
1-3-6-7-8	
<b>TARTA TATIN DI MELA CON GELATO ALLA VANIGLIA</b>	8
1-3-6-7-8	
<b>TORTINO CON CUORE MORBIDO AL CIOCCOLATO</b>	7
1-3-7-8	
<b>SORBETTO</b>	5
secondo disponibilità.	
<b>GELATO</b>	6
secondo disponibilità.	
3-7	
<b>FETTA DI PANETTONE</b>	8
con crema al mascarpone o cioccolato	
1-3-7	

# *Menù degustazione*

## *“bollito di carne”*

*minimo per 2 persone*  
a scelta un antipasto e un primo, secondo fisso.

### **Antipasto**

Trippa alla parmigiana

7-9

Carciofo fritto con mayo al prezzemolo

3-11

Salame scottato, polenta morbida e funghi

7-12

### **Primo**

Tortellini in brodo

1-3-6-7-8-9-10-12

Pasta ai fagioli

1-3-9

Tortellini burro e salvia

1-3-6-7-8-9-10-12

### **Secondo**

**GRAN BOLLITO DI CARNE MISTO**

Accompagnato da purè, salsa verde, cren e mostarda.

7-9-10

*\*Incluso un calice di vino rosso LAVIARTE “Schioppettino”*

**90€ per 2 persone**