

Antipasti

Luccio alla gardesana con polenta abbrustolita

Pike in sauce with polenta

€ 10

Tre gamberi rossi, burratina e alicie del Cantabrico

Red raw prawns, burrata cheese and Cantabric anchovy

€ 16

Insalata di mare alla mediterranea

Con olive tggiasche, capperi di Pantelleria e pomodorini Pachino

Seafood salad with olives, capers and tomatoes

€ 14

Tartare di ombrina

Con insalatina fresca e citronette al maracuja

Shi drum tartare with fresh salade and maracuja citronette

€ 15

Tagliere di salumi

Eccellenze locali

Local mixed cured meats

One person € 10...two persons €18

Vitello Tonnato

Vitello Tonnato

€ 12

Tartare di manzo razza "Garronese veneta"

Macinata e ben condita €14...Battuta a coltello con olio del Garda, pepe e sale di Maldon €18

Minced french style €14...knife cut with oil, salt and pepper €18

€ 14

Parmigiana di melanzane

Aubergine casserole

€ 10

Primi piatti

Bigoli con tinca e sarde del Garda

Homemade spaghetti with Garda anchoives and tench

€ 12

Linguine di Kamut Felicetti ai frutti di mare

Seafood spaghetti

€ 18

Spaghettoni "Senatore Cappelli" alla sorrentina

Con pomodorini pachino, bufala e olio al basilico

Tagliatelle with tomato, buffalo mozzarella and basil oil

€ 11

Tagliatelle caserecce ai porcini

Tagliatelle with wild mushrooms

€ 14

Tortello ripieno del giorno

Raviolo of the day

€ 12

Fusilloni Felicetti al ragù bianco di faraona

Con erbe officinali estive

Fusilli with Guinea fowl ragout

€ 14

Secondi piatti

Filetto di Ombrina alla mediterranea
con capperi, olive taggiasche e pomodori pachino
Shi drum filet with capers, olives and tomatoes
€ 18

Salmerino in cartoccio
con verdure di stagione profumato al Valtenesi chiaro
Char filet with wine sauce and vegetables
€ 16

Graticola di pesce e crostacei
con scampo, gamberoni, trancio di branzino e calamari
Mixed fish grill with scampo, prawns, squids and seabass filet
€ 24

Piuma di Maialino
Con taccole saltate e condimento di miele, lime e paprika
Pluma de Patanegra with snow peas
€ 15

Coniglio alla bresciana
con patate al forno
Rabbit with baked potatoes
€ 14

Rib eye di manzo con patate al forno
Razza "Scottona Prussiana"
Beef Rib eye with baked potatoes
€ 19

Filetto di manzo ai porcini
Fillet of beef with wild mushrooms
€ 24

Costata di manzo con patate
Razza "Scottona Iberica"
Grilled sirloin steak with baked potatoes
450/500 gramms
€ 22