

Senso

FRA IL GARDA E LE MONTAGNE

Assaggi

ASPARAGO

Parfait di Fegatini e Uova di Quaglia

BARBA DEL FRATE

Coregone Affumicato, Olive, Pinoli ed Olio al Pomodoro Secco

LATTUGA

Piselli e Brodo di Cavedano alla Liquirizia

RISO

Zafferano, Marzemino e Morchelle

COMPARTIRE

Pane con Lievito Naturale e Burro di Malga

LUCCIO

Crema Vichyssoise ed Emulsione allo Champagne

ANIMELLA

Luppolo, Pastinaca, Rosmarino e Caffè

MILLEFOGLIE

Crema Chantilly, Rabarbaro e Fragole

150 euro

Antologia

FRA IL GARDA E LE MONTAGNE

Assaggi

SHIITAKE TRENINO

Coregone, Emulsione di Shiitake e Birra

SPAGHETTI

Limone e Alloro

COMPARTIRE

Pane con Lievito Naturale e Burro di Malga

SALMERINO

Rapanelli in Carpione, Salsa al Sedano Rapa

SBRISOLONA

Come una Lemon Tarte, Gelato al Limoncello e Capperi Canditi

110 euro

*I menu Degustazione vengono realizzati per l'intero tavolo.
È possibile scegliere i piatti alla carta dai nostri menù degustazione:*

2 piatti, dessert: 90 euro

3 piatti, dessert: 110 euro

Degustazione vini

REMUS 50

Dal Celtico “*primitivo*”:
alla riscoperta delle origini.

AMBIOS 70

Dal Celtico “*viaggio*”:
un itinerario fra i grandi terroirs.

Gentili ospiti, in presenza di allergie, vi chiediamo di avvisare il maître affinché possa proporvi l'alternativa più gradita. Vi ricordiamo altresì che nella realizzazione delle nostre creazioni scegliamo ingredienti freschi, solo eccezionalmente adottiamo procedure di abbattimento in negativo della temperatura.