



Antipasti



L'Anguria e il Primosale

Carpaccio marinato, gel di pomodoro rosso, mostarda di mele verdi

€ 26

La Capasanta

Gratinata, puré di patate dolci, dressing agli agrumi del Garda

€ 26

Il Sandwich di Sarde di Lago

Pan brioche tostato, burro al limone di Gargnano, sarde marinate,
olio EVO al basilico

€ 28

La Tartare di Garronese Veneta

Selezione "Azienda Sartori", salsa verde tonnata, rapanelli croccanti,
cialda ai semi

€ 28

Il Crudo di Mare

Gamberi rossi e viola di Mazara, scampo, carpaccio di spigola d'amo, capasanta

€ 35



Primi Piatti



Il Gazpacho

Essenza di pomodoro, cuore di burrata, spuma leggera al basilico, olio EVO e crostino

€ 24

I Casoncelli Tradizionali

Ravioli della tradizione bresciana con ripieno di magro, burro d'alpeggio versato e salvia

€ 24

Le Corde di Chitarra

Pasta all'uovo fatta in casa, ragoût bianco di sarde e lavarello del Garda

€ 26

Il Risotto agli Scampi

Stracciatella di bufala, limoni di Villa Giulia sotto sale

€ 26

Il Tortello al Prezzemolo

Pasta fresca al prezzemolo, ricotta di capra della Valle
di Tremosine, porcini e spuma di tartufo nero estivo

€ 26



Secondi Piatti



Il Cavolfiore

Bistecca di cavolfiore fondente, crema all'erborinato,
nocciole del Piemonte IGP croccanti

€ 28

L'Anatra

Petto d'anatra rosato, riduzione al Brandy e mirtili, flan di carote viola

€ 30

La Cernia

Trancio scottato sulla pelle, burro acido, cipollotto, gratin di bietole novelle

€ 32

Il PescePersico

Interpretazione "alla Milanese", insalatina di cavolo cappuccio al profumo di cumino

€ 32

Il Filettodi Manzo

Selezione "Sartori" in crosta di tartufo nero estivo, puré di patate e topinambur

€ 35



I Formaggi e i Dessert



La Tartelletta

Frolla fine, crema pasticcera

€ 16

La Dacquoise

Biscotto al cocco, namelaka al cioccolato bianco,
gel allo zenzero e ananas fresco

€ 16

Fragole e Rabarbaro

Marinati sotto zucchero, cremoso al cioccolato bianco e lime,
spugna al basilico e meringa

€ 16

I Formaggi

Selezione di piccoli produttori locali con le nostre Chutney artigianali

€ 24