



Antipasti



Il Flan di Zucca

fonduta di Bagoss, semi di zucca e sfogliata alla paprika

€ 26

Il Sandwich di Sarde di Lago

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

€ 28

La Capasanta gratinata

dressing agli agrumi del Garda, accompagnata da puré di patate dolci

€ 28

Il Crudo di Mare

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

€ 35

La Tartare di Garronese Veneta

selezione "Sartori", salsa verde tonnata, rapanelli croccanti e cialda ai semi

€ 28



Primi Piatti



Il Risotto

basilico, pinoli tostati, coulis di pomodoro e ricotta al limone

€ 26

Il Tortello al Prezzemolo

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

€ 26

Le Corde di Chitarra

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

€ 26

Il Tortello di Mare

ripieno di dentice e capasanta, su crema di vongole e zafferano

€ 26

Le Orecchiette di Grano arso

crema di zucca mantovana, guanciale, fonduta al Casolet e timo

€ 24



Secondi Piatti



Il Porcino Fritto

Primosale, hummus di ceci e sedano bianco croccante

€ 28

Il Rombo alla Mugnaia

insalata di pomodori datterini e olive taggiasche

€ 32

L'Anatra

petto d'anatra rosato, riduzione al Brandy e mirtilli,
cavoletti di Bruxelles caramellati

€ 30

Il Guancialino di Vitello

brasato al Prosecco, accompagnato da puré di patate ratte

€ 32

Il Filetto di Manzo

selezione "Sartori", in crosta di tartufo nero estivo, con finferli trifolati

€ 35



I Formaggi e i Dessert



La Tartelletta

frolla fine, crema pasticcera, agrumi della limonaia di Villa Giulia

€ 16

Il Tortino al Cioccolato

cuore fondente, accompagnato da gelato alla vaniglia e frutti di bosco

€ 16

La Cheesecake ai Fichi caramellati

€ 16

I Formaggi

selezione di piccoli produttori locali e i nostri chutney artigianali

€ 24