



Lunch Menu *primavera*

ANTIPASTI

Polpo arrostito,
soffice di patate, coulis di pomodori datterini
Roasted octopus,
datterini tomato coulis
€ 22,00

Luccio alla Gardesana,
olive, capperi e polenta
Pike Gardesana Style,
olives, capers and polenta
€ 20,00

Carpaccio di manzo,
scaglie di formaggio Garda e olio al lampone
Beef carpaccio,
Garda cheese flakes, raspberry oil
€ 18,00

Verdure dell'orto grigliate,
formaggio Caprino e crema alla rucola
Grilled garden vegetables,
goat cheese and rocket cream
€ 18,00



Lunch Menu
primavera

PRIMI PIATTI

Spaghetti pomodoro fresco,
burrata e basilico

Spaghetti fresh tomato,
burrata end basil

€ 18,00

Tagliolini di pasta fresca,
ragù di lago, pomodorini, olive e capperi

Home made tagliolini,
lake fish ragout, cherry tomatoes, olives and capers

€ 18,00

Maccheroncini,
ragù di vitello e funghi porcini

Small macaroni,
veal ragout and porcini mushrooms

€ 20,00



Lunch Menu
primavera

SECONDI PIATTI

Pescato del giorno alla griglia
e le sue verdure

Grilled catch of the day
and its vegetables

€ 22,00

Tagliata di manzo Cuberoll,
patate rosse leggermente piccanti e cardoncelli

Cuberoll beef tagliata,
slightly spicy red potatoes and cardoncelli mushrooms

€ 24,00



Lunch Menu *primavera*

INSALATE

Caesar salad di pollo

insalata, bacon, pollo, scaglie di grana

Chicken Caesar salad

salad, chicken, bacon and grana cheese

€ 23,00

Insalata mista

insalata, pomodorini, carote, finocchi, cetrioli e porro

Mixed salad

salad, cherry tomatoes, carrots, fennel, cucumber and leek

€ 14,00

Insalata Villa Giulia

tonno fresco, avocado, valeriana, senape rustica

Villa Giulia salad

fresh tuna, avocado, valeriana, mustard

€ 23,00



Lunch Menu
primavera

DESSERTS

Crostatina con crème brûlée
e salsa tiepida ai frutti di bosco

Tartlet with crème brûlée
and berry sauce

€ 14,00

Tiramisù

€ 14,00

Semifreddo al limone,
croccante di mandorla, cedro candito

Lemon semifreddo
crunchy almond, cedar

€ 14,00