



Antipasti

Caprese di Capesante, Caviale di Salmone e Acqua di Pomodoro

Carpaccio di Rapa Rossa, Spuma di Caprino alle Erbe

e Vinaigrette alle Fragole, essenza di Rose

Tartare di Manzo, Uovo Fritto, Cannolo al Pepe e Coulis di Robiola di Roccaverano

Crudo di san Vigilio

Insalata Tiepida di Asparagi e Scampi, Clorofilla di Basilico

Primi Piatti

Linguine San Vigilio

Paccheri con Carbonara Vegetale di Bruscardoli e Carletti e Pecorino di Fossa

Bigoli allo Scoglio di Lago

Risotto con Gamberi di Mazara, Burrata e Miele di Pomodoro

Paglia e Fieno con Asparagi e Coniglio Caramellato al Recioto Bianco

Ravioli di fiori di Zucca, Ragù di Canestrelli e Crema di Zucchine al Timo



Secondi Pesce

Trancio di Branzino di Lenza ai Limoni del Garda, Pomodoro allo Zenzero e Taccole

Moeche ed Asparagi Fritti, con Polenta di Mais Biancoperla

Scampi di Coccia al Burro e Armagnac, Maionese al Cedro e Pinzimonio al Soave

Gamberi al Vapore, Ananas Marinato e Guacamole al Basilico

Pescato del giorno: al sale o alla griglia con patate e verdure

Secondi di Carne

Filetto alla Rossini

Steak di vitello con salsa al cacao peperoncino e taccole

Costolette di Agnello alla Scottadito

Coniglio Glassato al Miele Amaro e Peperone, e Cipollotti Bruciati

Piccione e Foie Gras all'Amarone e Tarassaco Ripassato

Fiorentina-Costata di Manzo

Vengono servite con patate Cavrette e verdure croccanti