

## ... A mano libera dello Chef..(escluso pre festivi e festivi)

Selezione di quattro portate, per tutto il tavolo con aperitivo di benvenuto

30 € a persona

### Menu Tradizione Gastronomica :

Aperitivo&stuzzichini

Polpo arrosto, composta di zucca, carote e spuma di panna acida

Tortino di funghi porcini, salsa caprino, uovo pochè e miglio soffiato

Linguine Monograno Felicetti al salmi di coniglio e aria di olive

Manzo all'olio di Rovato ... Contemporaneo

oppure

Bocconcini di Storione e verdure al curry in vaso cottura

Tiramisù in vetro

Caffè e biscotteria

Menu comprensivo di coperto, acqua e vino ( una bottiglia di Ronco Del Garda )

Minimo 2 persone € 38 ( a persona )

### Menu degustazione del mare

Aperitivo&stuzzichini

Il pazientino del giorno

Piccola sinfonia di pesce crudo!

Bocconcino di rana pescatrice lardellata, crema di cannellini, olio al rosmarino

Risotto Carnaroli con pesto di zucchine, carpaccio di gamberi e gel di ananas

Tatakya di Storione con misticanza croccante

La nostra " crostata di frutta"

Caffè e piccola pasticceria

Menu comprensivo di coperto, acqua e vino ( una bottiglia di Muller Thurgau Kendermann)

Minimo 2 persone € 48 ( a persona )

€ 45 vino escluso

-Tutto il pesce crudo viene abbattuto di temperatura come norma HACCP  
-Alcuni prodotti potrebbero contenere Allergeni ed essere congelati all'origine