

## Menu:

### **Antipasti:**

**Animelle di vitello dorate, mango en saor e soffice di mandorla**

**Sweetbreads of veal, mango cream and almond**

**13.00**

**Baccalà\* dissalato cotto lentamente in olio extra vergine, zucca, spinacini freschi e porcini**

**Cod cooked slowly in extra virgin oil, pumpkin, fresh spinach and wild mushrooms**

**13.50**

**Tartare di cervo\* al coltello con crema di gorgonzola e mele renette caramellate**

**Deer tartare with gorgonzola cream and caramelized apple**

**13.50**

**L'orto in autunno: terra croccante di nocciole cipolle dorate e pane integrale, verdure crude e cotte di stagione, crema di rapa rossa e caprino**

**Autumn vegetable garden: hazelnuts and crispy onions crumble, fresh and cooked vegetables, beetroots cream and goat cheese**

**13.00**

## **Primi piatti:**

**Cappelletto di pasta fresca\* ripieno di mele cotogne, fonduta di taleggio, nocciola cremosa e zenzero**

**Home made ravioli stuffed with quince, taleggio cream, creamy hazelnuts and ginger**  
**13.50**

**Tagliolini impasto reale\* ai funghi porcini**  
**Home made fresh noodle with wild mushrooms**  
**11.50**

**Risotto carnaroli Acquerello, polvere di funghi porcini, zucca arrosto e mezcal**

**Risotto Acquerello parmesan style, mushrooms powder, pumpkin cream and mezcal**

**12.50**

**Gnocchetti\* di rapa rossa e patate, blu di Bagnoli, rabarbaro al vermouth e crumble di pane nero**

**Beetroots dumpling with blue cheese cream, rhubarb and crispy crumble of bread**

**13.50**

## Menu degustazione:

Quattro portate a fantasia dello chef per assaporare un piccolo percorso dentro la nostra cucina €50  
abbinamento vini €12

### **Secondi piatti:**

**Fracosta di manzo Black Angus, cotta rosa, carciofi croccanti, cynar e formaggio fresco**  
**Roasted black angus, crispy artichokes and cynar**

**24.00**

**Lombata di cervo\* arrosto, purè di sedano rapa affumicato e porri alla brace**  
**Roasted loin of deer with juniper, celery cream and grilled leeks**

**25.00**

**Petto d'anatra cotto lentamente e finito in padella, ribes nero e purè soffice di castagne**  
**Crispy duck breast, cassis and chestnut purée**

**23.50**

**Spalla di vitello stufata al latte, soffice di patate e radicchio tardivo brasato**  
**Veal stewed with milk, mashed potatoes and braised chicory**

**23.00**

## **Dessert:**

**Frolla al burro di malga , cremoso al limone del Garda e meringa caramellata**

**Short pastry made with local butter, lemon cream and caramelized meringue**

**7.50**

**Creme brûlé alla vaniglia del Madagascar, frutti rossi, e sorbetto al cassis**

**Vanilla creme brule with red fruit and cassis ice-cream**

**7.50**

**Eclaire fatte in casa con crema al pralinato di nocciole e sorbetto al mandarino di Ciaculi**

**Home made eclaire, hazelnuts cream and mandarin ice-cream**

**7.50**

**Strudel friabile di mele renette e salsa alla vaniglia**

**Apple strudel with vanilla cream**

**7.00**

**\*i piatti contrassegnati con tale simbolo potrebbero essere congelati all'origine o abbattuti per garantirne la freschezza e la qualità**

**-Alcuni dei nostri piatti contengono allergeni, per consultarlo chiedi al cameriere di sala il registro.**