



## Menù Tradizione € 30,00

Snack di benvenuto



Trota marinata con mele verdi e di pan di molche profumato alla grappa



Canederlotti di melanzane e ricotta affumicata con passata di pomodoro fresco alla menta



Strudel scomposto

## Menù dalla Terra € 50,00

Snack di benvenuto



Insalata di cervo e mele speziate con mirtilli rossi



Ravioli con ripieno d'anatra profumati alla maggiorana e tartufo nero della Valle dei Laghi



Filetto di maialino con porcini ròsti di patate e fonduta di grana



Zuppa di ciliegie con gelato al cioccolato bianco

## Menù del Lago € 50,00

Snack di benvenuto



Crudo di coregone al tartufo estivo



Cannelloni di mozzarella, sarde di lago in "sisam" e pesto leggero



Bianco di trota iridea con olive e capperi  
con finferli al limone



Soffiato di yogurt con frutto della passione  
e polvere di frutti di bosco



## Antipasti € 16,00

Crudo di coregone al tartufo estivo

Trota marinata con mele verdi e di pan di molche profumato alla grappa

Capasante al frutto della passione, misticanza d'insalata e tartufo

Insalata di cervo e mele speziate con mirtilli rossi

Battuta di manza rendenese con tuorlo, caviale di aringa e crema di patate al limone

## Primi Piatti € 15,00

Cannelloni di mozzarella, sarde di lago in "sisam" e pesto leggero

Tortelli con ripieno di triglie e limone candito con crema di burrata

Riso venere con gamberi e zucchine e ristretto d'astice

Canederlotti di melanzane e ricotta affumicata con passata di pomodoro fresco profumato alla menta

Ravioli con ripieno d'anatra profumati alla maggiorana e tartufo nero della Valle dei Laghi

## Secondi Piatti € 25,00

Millefoglie di melanzane, pomodoro fresco, mozzarella e basilico € 18,00

Filetti di persico con verdure estive in salsa al prezzemolo e bottarga

Bianco di trota iridea con olive e capperi con finferli al limone

Tonno in tre modi (crudo – marinato – cotto)

Filetto di maialino con porcini ròsti di patate e fonduta di grana

Controfiletto di cervo profumato al mugo cotto su corteccia con insalata di cappucci al cumino e speck

## La nostra selezione di formaggi d'alpeggio € 16,00

Selezione accompagnate da pane alle spezie e composte

## Carta dei dolci € 10,00

Ogni dolce sarà preceduto da predesserts

Pesca alla vaniglia con gelato alla lavanda e salsa di liquirizia

Millefoglie espressa alle fragole

Zuppa di ciliegie con gelato al cioccolato bianco

Soffiato di yogurt con frutto della passione e polvere di frutti di bosco

Strudel scomposto

Al fine di conservare al meglio gli ingredienti, utilizziamo la tecnica del sottovuoto e dell'abbattimento di temperatura

Coperto € 3,00

Il menù può subire variazioni secondo disponibilità del mercato