



La costante **RICERCA** della qualità

L'esaltazione dei **SAPORI**

La **PASSIONE** per il nostro lavoro . .

Un obiettivo
trasmettere sempre nuove **EMOZIONI**





Tradizione trentina e creatività sono il filo conduttore del menù che lo Chef Stefano Bertoni insieme a Diego Rigotti, aggiorna e rinnova al variare del mercato e delle stagioni.

L'attenzione e l'approfondimento dei temi culinari è allargato per non far torto a nessun palato.

La ricerca gastronomica, contraddistinta da una cifra stilistica originale, è orientata alla nuova frontiera della cucina della salute, senza dimenticare il piacere del gusto.



Menù Tradizione - € 30,00

Snack di benvenuto



Uovo croccante con fonduta ai formaggi di malga e croccante di speck



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



Strudel scomposto

Menù dalla Terra - € 50,00

Snack di benvenuto



Carpaccio di coniglio nostrano con tortino di carciofi e olio al rosmarino



Lasagnetta alle verze con filetto di maialino affumicato e fonduta di Vezzena



Lombo di vitello cotto a bassa temperatura con verdure all'olio del lago di Cavedine



Variazione sul Vino Santo (gelatina-semifreddo-spuma-babà al VS)

Menù del Lago € 50,00

Snack di benvenuto

Lavarello cotto in olio del Garda e broccolo di Santa Massenza



Spaghetti al torchio con sarde di lago, pinoli, uvetta e zeste di limoni del Garda



Il luccio all'antica: in salsa - in carpione - a balte



Cre moso di yogurt, salsa piccoli frutti di bosco



Antipasti € 16,00

Uovo croccante con fonduta ai formaggi di malga e croccante di speck

Lavarello cotto in olio del Garda e broccolo di Santa Massenza

Tortino di patate viola con filetti di persico al tartufo scorzone della valle dei Laghi

Maialino arrostito con topinambur e nocciole tostate

Carpaccio di coniglio nostrano con tortino di carciofi e olio al rosmarino



Primi Piatti € 15,00

Tortelli al caprino di Ragoli con passata di pomodoro ed essenza di basilico

Spaghetti al torchio con sarde di lago, pinoli, uvetta e zeste di limoni del Garda

Canelloni al vapore ripieni con broccoletti di Torbole con ragù di pescato del Garda

Lasagnetta alle verze con filetto di maialino affumicato e fonduta di Vezzena

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



Secondi Piatti € 25,00

Trancio di salmerino alpino con tortino di riso selvaggio e verdure e olio alla vaniglia

Il luccio all'antica: in salsa - in carpione - a balòte

Variazione di maialino da latte con millefoglie di verdure

Lombo di vitello cotto a bassa temperatura con verdure all'olio del lago di Cavedine

Millefoglie di manzo e crudo con spinacini, crema di patata e salsa al Vino Santo



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

Tiramisù espresso

Strudel scomposto

Sfera di frutto della passione e cioccolata Valhrona

Variazione sul Vino Santo

(gelatina-semifreddo-spuma-babà al V.S.)

Cre moso di yogurt, salsa piccoli frutti di bosco

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