

MENU

DA CONDIVIDERE - TO SHARE

Acciughe del Mar Cantabrico, pane integrale caldo, burro salato <i>Anchovies from the Cantabrian Sea, warm wholemeal bread, salted butter</i>	20
Frittura leggera di calamaretti, verdure di stagione <i>Lightly fried baby squid, seasonal vegetables</i>	26
Salumi artigianali della tradizione italiana <i>Artisanal cured meats of the Italian tradition</i>	24

I classici - The classics

INIZIAMO COSI' - STARTERS

Tartare di fassona al coltello con i suoi condimenti <i>Hand-chopped Fassona beef tartare with its condiments</i>	18
Salmone irlandese, misticanza selvatica, wasaby <i>Irish salmon, wild mixed salad, wasaby</i>	18
Parmigiana di melanzane al forno <i>Baked Eggplant Parmesan</i>	16

PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

Riso carnaroli, radicchio tardivo, formaggio di fossa <i>Carnaroli rice, late-season radicchio, fossa cheese</i>	16
Tortiglioni di crusca, mazzancolle, broccoli, stracciatella di bufala <i>Bran tortiglioni, prawns, broccoli, buffalo stracciatella</i>	20
Zuppa di legumi, cavolo nero, olio del Garda <i>Legume soup, black kale, Garda oil</i>	16

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

Tournedos di manzo, salsa Cafè de Paris, patate ratte, finocchio caramellato <i>Beef tournedos, Cafè de Paris sauce, ratte potatoes, caramelized fennel</i>	30
Bacalao Giraldo, maionese allo yogurt, salsa aioli <i>Bacalao Giraldo, yogurt mayonnaise, aioli sauce</i>	26

LA DEGUSTAZIONE - THE TASTING

Percorso di 3 portate a scelta dello Chef - 3 course meal chosen by the Chef	70
Percorso di 4 portate a scelta dello Chef - 4 course meal chosen by the Chef	90

MENU

I preferiti dello chef Crepaldi - *Chef Crepaldi's favorites*

INIZIAMO COSI' - *STARTERS*

Prosciutto cotto di coniglio, salsa tonnata, olive di Taggia <i>Cooked rabbit ham, tuna sauce, Taggia olives</i>	16
Tonno rosso, semi di sesamo, daikon marinato, petali di Tropea <i>Bluefin tuna, sesame seeds, marinated daikon, Tropea petals</i>	20
Cocotte di carciofi, uovo fondente, Bagòss croccante <i>Artichoke cocotte, runny egg, crunchy Bagòss</i>	20

PRIMI PIATTI - *FIRST COURSES*

Lasagnetta vegetariana, fibre di piselli, verdure baby <i>Vegetarian lasagna, pea fibers, baby vegetables</i>	18
Casoncelli, burro marrone, Parmigiano stravecchio, guanciale croccante <i>Casoncelli, brown butter, extra-aged Parmesan, crispy bacon</i>	18
Spaghetti Cav. Cocco, cacio, pepe, gamberi rossi marinati al lime <i>Cav. Cocco spaghetti, cheese, pepper, red prawns marinated in lime</i>	24

SECONDI PIATTI - *MAIN COURSES*

Cervo al forno, salsa al Porto, topinambur, broccoli croccanti <i>Baked venison, Porto sauce, Jerusalem artichokes, crunchy broccoli</i>	30
Lucioperca mantecato all'olio del Garda, Spinato di Gandino in cialda, tapenade delicata <i>Pike-perch creamed in Garda oil, Spinato di Gandino corn wafer, delicate tapenade</i>	24

LA PASTICCERIA - *THE PASTRY*

Brownies con cremoso al cioccolato bianco, noci pecans <i>Brownies with white chocolate cremeux, pecans nuts</i>	10
Tiramisù in sfera con savoiardi di riso, crema all'infuso di caffè <i>Sphere tiramisù with rice ladyfingers, coffee infused cream</i>	10
Tarte tatin di mele, gelato fiordilatte, polvere di cannella <i>Apple tarte tatin, fiordilatte ice cream, cinnamon powder</i>	10
Latte alla portoghese <i>Portuguese milk</i>	10
Tagliata di frutta tropicale, succo di cardamomo <i>Sliced tropical fruit, cardamom juice</i>	14

Alcuni piatti possono contenere ingredienti che provocano allergie o intolleranze, si prega di comunicare al personale di sala esigenze particolari. - *Some dishes may contain ingredients that cause allergic or food intolerance reactions, please inform the staff of any special needs.*