

I nostri Antipasti

Polpettine di pesce di lago	10.00
Sarde in “ Saor “	10.00
 Luccio in salsa con polenta	12.00
“Il lago in un piatto”	20.00
 Insalatina di gamberi con melone, rucola, scaglie di grana e aceto balsamico	16.00
 “In fondo al mar” (min 2 persone)	22.00 p.p.
 Crudità del giorno	25.00
 Flan di “melanzane alla parmigiana”	12.00

“il pesce crudo subisce il trattamento di bonifica previsto dalle normative igienico sanitarie. Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati in funzione delle disponibilità stagionali”

Primi piatti

Carbonara di lago	13.00
Gnocchi di polenta con luccio alla gardesana	13.00
“Il nostro scoglio pulito”	15.00
Calamarata cacio e pepe con gamberi e lime	15.00
Trenette con vongole, patate, fagiolini e pesto leggero al basilico	15.00
Tagliolini al tartufo della Lessinia con fonduta di malga del Baldo	15.00

Secondi piatti

Filetti di lavarello alle verdure	18.00
Filetti di pesce persico su spinaci e mandorle tostate	20.00
 Trancio di salmone scozzese leggermente affumicato su crema di sedano rapa	22.00
 Spiedino di gamberi con guanciaiale croccante	22.00
 Trancio di tonno in crosta di pistacchi	22.00
 Petto di faraona alle ciliegie su crema di patate	22.00

I prezzi sono espressi in Euro. Servizio e coperto inclusi