

I nostri Antipasti

	Polpettine di pesce di lago	10.00
	Sarde in “ Saor “	10.00
	Tinca in salsa con polenta	12.00
	“Il lago in un piatto”	20.00
	Cocktail di gamberi con mango e maionese tropicale	18.00
	“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
Ravioli con erbette su crema di carote e zenzero e anguilla affumicata	15.00
“Il nostro scoglio pulito”	15.00
Calamarata cacio e pepe con gamberi e lime	15.00
Trenette con calamari su crema al basilico e anacardi	15.00
Tagliolini al tartufo della Lessinia con fonduta di malga del Baldo	15.00
Primi del giorno	15/18.00

Secondi piatti

	Involtino di lavarello e melanzane su verdure	18.00
	Trancio di salmone scozzese leggermente affumicato su cipolle rosse	22.00
	Tagliata di spada in crosta di pistacchi	22.00
	Spiedino di gamberi con guanciaiale croccante	22.00
	Secondo del giorno	20/25.00
	Secondo di carne del giorno	25.00

I prezzi sono espressi in Euro. Servizio e coperto inclusi