

CAPOVENTO

RESTAURANT, COCKTAIL & WINE

ANTIPASTI

Tris di mare con tonno, salmone, ricciola e maionese al rafano
18

Battuta di manzo con julienne di verdure e salsa tartara
16

Insalata di polipo con pomodori pachino, patate al vapore e olive taggiasche
18

Melanzana fritta, mozzarella di bufala, coulis di pomodoro e pesto al basilico
14

Culatta con stracciatella campana, giardiniera della casa e frittelle di pane
16

Luccio del Garda mantecato su polenta abbrustolita
16

PRIMI

Bigoli al ragù di lago al profumo di limone del Garda
18

Fusilli di grano all'amatriciana con guanciale e pomodori confit
18

Tortiglioni di pasta fresca al pesto di basilico, stracciatella e tartare di gambero crudo
20

Risotto sfumato al Lugana con bagoss e rosmarino
20

Ravioli di pasta verde alle erbe e ricotta
18

Spaghettoni alle vongole
22



SECONDI

Maialino cotto a bassa temperatura con il suo fondo e purea di mele
20

Filetto di manzo su riduzione di vino Cantina Costaripa
22

Costoletta di agnello al forno e rosmarino
22

Filetto di Branzino in vaso cottura
20

Tataki di tonno al pistacchio di Bronte su insalatina di stagione e lamponi
22

Filetto di persico alla griglia con panure alle erbe aromatiche
20

CONTORNI

Patate al forno | Insalata mista | Spinacini scottati
4

DESSERT

Millefoglie al cioccolato fondente e sorbetto alla fragola
8

Crème brulée agli agrumi con frutta fresca e fior di latte
8

Meringata Capoverde
8

Gelato di produzione artigianale
Fior di latte | limone | fragola | cioccolato
8

Coperto
3

