

CAPOVENTO

RESTAURANT, COCKTAIL & WINE

ANTIPASTI

Trancio di salmerino di lago con zucchine aromatizzate alla mentuccia
e pomodorini al forno con riduzione di pesce

18

Carpaccio di petto d'anatra marinato, spuma d'arancia
e terra di campo al cacao con pan brioche

20

Cannelloni di pasta filo con tartare di pesce e la sua salsa

22

Polpo scottato su purea di patate, olive allo spiedo e spaghetti di sedano

18

Cofanetto di melanzane ripieno di bufala con passata di pomodoro

16

Quenelle di tartare di manzo, frolla salata aromatizzata al capperi del Garda
e maionese senapata

18

PRIMI

Spaghettoni con colatura di alici, pane tostato e profumo di limone del Garda

20

La nostra amatriciana ai tre pomodori con guanciale croccante,
cipolla caramellata e pomodori confit

18

Fusilloni su crema di pomodoro, fonduta di formaggi di valle e polvere di speck essiccato

18

Risotto bagnato al lugana 'Cantina Turina', gambero e bisque

22

Ravioli di pasta fresca al nero di seppia, pesce di lago
e pomodori confit aromatizzati alle erbe di campo e limone

20

Spaghetto al pesto di melanzane, noci e menta

18

SECONDI

Filetto di manzo alla Wellington rivisitato

26

Manzo tataki con scaglie di grana, riduzione di aceto balsamico
e maionese della casa senapata

24

Piccione in due cotture, arancia e nocciole tostate

22

Tavolozza di pesce di mare scottato su salsa allo zafferano

24

Saltimbocca di coregone, su hummus di ceci con erbe aromatizzate

22

Trancio di tonno senapato, impanato con panco della casa e caviale di lampone

24

CONTORNI

Patate al forno

6

Insalata mista

6

Spinaci scottati

6

Coperto

3



DESSERT

GIARDINO BOTANICO

Meringa cotta, crema al mascarpone, gelée di lampone, crumble di nocciola,
frutta fresca e gelato al fior di latte

9

MERIGATA ALL'ANANAS

Meringa, crema, geleé all'ananas e il suo carpaccio

9

TIRAMISÙ

Pan di Spagna, crema al mascarpone e caffè

9

TARTELLETTA AL CACAO

Tartelletta di frolla al cacao, pralinato di nocciole,
ganache al cioccolato, cremoso al lampone e gelato al fior di latte

9

CREME BRULÉE

Crema cotta al frutto della passione, zucchero caramellato e frutta fresca

9

TUILLE DI CACAO

Tuille al cacao con cremoso al cioccolato, salsa al lampone
e gelato al fior di latte

9

SELEZIONE DI FORMAGGI

Selezione di formaggi di valle con giardiniera, frutta secca
e mostarda mantovana di pomodori verdi

16

