



MENÙ

Petali di trota, insalatina di stagione, mousse di melanzane arrosto e burratina affumicata

Trout petals with seasonal salad, roasted eggplant mousse and smoked burrata cheese

Pappardelle al luccio alla Gardesana

Pappardelle with pike fish Gardesana Style

Salmerino scottato con erbette e coulis di pomodorino

Lake char fish seared, served with herbs and cherry tomatoes coulis

Tartelletta di frolla ai lamponi, crumble di meringa, e mousse al mascarpone

Raspberry tart, meringue crumble and mascarpone mousse

EXECUTIVE CHEF
Alessandro Conte

€ 50 a persona

