

AL CONTRARIO

Comunicare eventuali intolleranze ed allergie prima di ordinare. Grazie.

SUPPLÌ ROMA-FIAVÈ 11

Suppli di riso al Trento DOC Levii, cavolo rosso fermentato, formaggella Contrada Bricconi e maionese al litchi.

GNOCCO BOEMO E TROTA SALMONATA 13

Gnocco boemo alle erbe del Bleggio, carpaccio di trota salmonata, panna acida e cialda di mandorle.

COME UNA PASTA AL RAGÙ 13

Tartare di Scottona, caviale di soffritto, pomodori confit e crema di pasta.

CANEDERLI ALLA CARBONARA 16

Canederli con crema inglese al pecorino e guanciale croccante.

POLENTA, POLLO E PEPERONI 16

Polenta di Storo, peperoni alla brace, spuma di pollo e olive taggiasche.

PENNONI AL..PINO 19

Pennoni Monograno Felicetti, burro alla menta, aglio orsino, aceto di cirmolo, pinoli tostati, parmigiano e bottarga di trota.

FAGOTTO DI VERZA 22

Verza ripiena di stracchino a munta calda Contrada Bricconi e pane nero, frutti di bosco, zafferano e funghi Shitake.

CERVO, MELANZANE, NOCCIOLE E MANGO 24

Filetto di cervo, melanzana bruciata, gel di mango e cialda di nocciole.

HUCHO HUCHO E PEVERADA 26

Trancio di Hucho Hucho al vapore, peverada, spinacino all'agro e peschenoci.

Degustazione su misura

Tre piatti a vostra scelta dal menù alla carta ed una selezione di dolci dalla pasticceria.

40€

Abbinamento vini

25€

I MENÙ DEGUSTAZIONE VENGONO REALIZZATI PER TUTTO IL TAVOLO

Passeggiata

60€

Abbinamento vini

30€

OVETTO CROCCANTE, ASPARAGI E TARTUFO

Uovo fritto, mousse agli asparagi e tartufo estivo.

TROTA MARMORATA

Filetto di trota marmorata affumicato ai limoni del Garda, spuma di speck e senape di melone.

PACCHERI, POMODORO E COREGONE

Paccheri Monograno Felicetti, crema di pomodori datterini alla vaniglia, carpaccio di coregone affumicato e basilico.

FARAONA RIPIENA

Faraona ripiena di patate del Bleggio, pesto all'aglio orsino, cicoria e corniole.

55 KM

Torta fatta con i limoni di Limone sul Garda, gelato alle susine di Dro e noci del Bleggio caramellate.

Lake a gin menù con gin tonic in abbinamento 65€

SALMERINO IN CARROZZA

GIN LUZ e LIMESTONE AL LIMONE

CACIO E LAGO

GIN PILZ e LIMESTONE ALLE ERBE

TROTA E PATATE

GIN VENTO e LIMESTONE ORGANIC

CIOCCOLATO BIANCO, PESCA E PASSION FRUIT

GIN DEER e LIMESTONE AL FRUTTO DELLA PASSIONE

A' Roma

70€

Abbinamento vini

38€

CARNE SALADA, PANZANELLA ROMANA E LAMPONE

GNOCCO BOEMO ALL'AMATRICIANA

BRO BRUSÀ "AL CONTRARIO"

CANEDERLO ALLA CARBONARA

RAVIOLO DI CODA ALLA VACCINARA

CONIGLIO, GIARDINIERA, ORTICA E MELE

STRUDEL ALLA PUTTANESCA

MARITONZO SACHER

I MENÙ DEGUSTAZIONE VENGONO REALIZZATI PER TUTTO IL TAVOLO

TIRAMISÙ AL CUBO

10

Crema al mascarpone, namelaka al cappuccino, pan di spagna al caffè e cioccolato croccante.

FORMAGGIO E POMODORO

10

Mousse di robiola, chutney di pomodori datterini, pasta sfoglia ed olio alla fragola.

LIME, MANGO E MALGHITO

12

Crema al lime, panna cotta al mango, bisquit al malghito e terra di cioccolato fondente.

LUMIÈRE

12

Crema al caramello, pop corn caramellati, spugna di cioccolato, crema fondente e gel al tamarindo.

Ciocolateria

BON BON SACHER

1

SALAMINO DI CIOCCOLATO

1.5

TARTUFINO

1.5

GIANDUIOTTO

2

MACARON

3

BROWNIE

3

SELEZIONE DI BISCOTTI

5

CAFFÈ BIOLOGICO "ARIVA"

2

AL CONTRARIO LA