

AL CONTRARIO

Comunicare eventuali intolleranze ed allergie prima di ordinare. Grazie.

A' Roma

85€

Abbinamento vini

40€

SUPLÌ TRENTINO

Supplì di riso, porcini e tartufo, puzzone di Moena e maionese al Marzemino.

GNOCCO BOEMO ALL'AMATRICIANA

Gnocco boemo con crema di datterini, pecorino e guanciale.

BRO BRUSÀ "AL CONTRARIO"

Mezzaluna ripiena di bro brusà, ajo, ojo e peperoncino.

CANEDERLO ALLA CARBONARA

Canederlo, crema inglese al pecorino e guanciale croccante.

ABBACCHIO E SUPA DE VIN

Agnello, supa de vin, carota bbq e nasturzio.

STRUDEL ALLA PUTTANESCA

Pasta sfoglia, mele, spuma di patate e polvere di puttanesca.

MARITOLLO SACHER

Maritollo con confettura di albicocche, crema al cioccolato e brownie.

Lake a gin menù con gin tonic in abbinamento **80€**

SALMERINO IN CARROZZA GIN LUZ e LIMESTONE AL LIMONE

Salmerino scottato, panura alle alici e crema di bufala.

CACIO E LAGO GIN PILZ e LIMESTONE ALLE ERBE

Spaghettoni Monograno Felicetti, trito di erbe spontanee, pecorino e uova di trota.

TROTA BUTTERNUT GIN VENTO e LIMESTONE ALLA MELA

Trota iridea nappata al burro, parmantier di zucca, indivia e cipollotto.

MANDORLA E FRUTTI DI BOSCO GIN DEER e LIMESTONE AL POMPELMO

Torta di mandorla, frutti di bosco, meringa e mousse di lamponi.

Passeggiata

Abbinamento vini

65€

30€

GNOCCO BOEMO CON TROTA SALMONATA

Gnocco boemo alle erbe, panna acida, trota salmonata e mandorle.

PENNONI AL..PINO

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

BOUILLABAISSE DI LAGO

Zuppetta di pesce di lago.

POLENTA BRÛLÉE

Crema brûlée con farina di polenta di Storo, torta soffice al limone, pralinato di noci e melograno.

Divenire

Abbinamento vini

75€

35€

COME UNA PASTA AL RAGÙ 2021

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

RAVIOLI, ANATRA E RABARBARO 2020

Raviolini ripieni di anatra, gel rabarbaro e burro montato all'aglione.

RISOTTO AL CAVOLO NERO, CAPRINO E YUZU 2022

Risotto con crema di cavolo nero, salsa allo yuzu e formaggio caprino affinato al cognac.

CERVO, MELANZANE, MANGO E NOCCIOLA 2020

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

LUMIÈRE 2022

Mousse al caramello, spugna di cacao, pop corn caramellati, crema al cioccolato e tamarindo.

TIRAMISÙ AL CUBO 2020

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

À LA CARTE 23€

I MENÙ DEGUSTAZIONE VENGONO REALIZZATI PER TUTTO IL TAVOLO