

~ il ~ Piacere

VINOTECA CON CUCINA

- Trota e zucchini marinate agli agrumi su riso rosso  € 11,00
Trout and zucchini marinated with citrus fruit on red rice
- Tagliere di salumi selezionati e formaggi locali     € 12,50
Cold cut of salami and cheese
(Parma D.O.P., salame nostrano, formaggella di Tremosine, Gorgonzola D.O.P.)
- Insalata mediterranea (con olive, mais, carote, pomodori, noci e feta)   € 8,00
Mediterranean salad (with olives, corn, carrots, fresh tomatoes, nuts and feta cheese)
- Orologio di formaggi locali con miele, mostarda e marmellata   € 9,50
"Cheese clock" with honey, mustard and fruit jam
- Casoncelli alla bresciana con speck croccante, burro e salvia      € 9,50 *
Ravioli in the style of Brescia with crispy speck, butter and sage
- Maccheroncini con capesante, fiori di zucca e zafferano    € 14,00 *
Maccheroncini pasta with scallops, squash blossom and saffron
- Bigoli di pasta all'uovo alla carbonara     € 11,00 *
Bigoli egg pasta "Carbonara" style
- Tortelloni ripieni alla formaggella di Tremosine con burro e salvia   € 11,00
Tortelloni stuffed with Tremosine cheese with butter and sage
- Carne salada e fagioli con olio e.v.o. del Garda € 13,00
"Carne Salada" and beans with Garda Lake oil e.v.o.
- Controfiletto di manzo alla griglia con patate al forno € 16,00
Grilled beef sirloin steak with baked potatoes
- Filetto di salmerino alpino alla mugnaia sfumato al Lugana con verdure    € 15,00
Fillet of alpin char with nuances of Lugana wine with vegetables
- Filetto di orata alla piastra con finocchi gratinati   € 16,00
Grilled gilthead seabream fillet with fennel au gratin

*Fuori stagione potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati

*Frozen products may be used out of season

A disposizione dei gentili ospiti il libro degli ingredienti

The ingredients book is available to our kind guests

Alcuni prodotti freschi, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Some fresh products, as well as fishery products administered raw, are subjected to rapid abatement of temperature to ensure quality and safety, as described in the HACCP Plan pursuant to CE Reg. 852/04 and CE Reg. 853 / 04.