



Per iniziare

- Antipasto Vigna (ideale per condivisione)* 25
salumi selezionati, Tomino in crosta di Speck, polpettine al sugo, frittatina, ricotta nostrana.
- Sapori di lago e mare** 22
piccoli assaggi di pesce in base al pescato e alla fantasia di Cristian.

Le Nostre Pizze

Impasto "Nuvola" leggero e fragrante.

- #Cadrega:* 7
olio di Gargnano, sale Maldon, rosmarino.
- #Bagaj:* 16
pomodoro, burratina, fiocco di Culatello "Rossi", pomodorini e basilico fresco.
- #Rebelot:* 14
pomodoro, verdure di stagione dell'orto.
- #Schiscetta:* 16
base focaccia. Carpaccio di Black Angus affumicato, Bagoss estivo.

**La ricetta può contenere prodotti congelati all'origine o abbattuti successivamente*



Primi Piatti

<i>Bigoli</i> <i>al ragù di lago.*</i>	16
<i>Lasagnetta</i> <i>come se fosse una Parmigiana.</i>	15
<i>Paccheri</i> <i>con guazzetto di cozze e vongole in crema di patate.*</i>	17
<i>Maccheroncini al Torchio</i> <i>pancetta "Giovanna", cipolle rosse, pomodorini e stracciatella affumicata.</i>	16

**La ricetta può contenere prodotti congelati all'origine o abbattuti successivamente*



Secondi Piatti

<i>Cuberoll di Manzo (300gr circa)</i> <i>sale Maldon e olio alle erbe.</i>	28
<i>Filetti di Persico</i> <i>al pane profumato, capperi e maionese ai limoni di Gargnano.*</i>	20
<i>Spiedino di gamberi scottati</i> <i>pesto di basilico e pomodori secchi.*</i>	18

Accompagnamenti

<i>Patate al forno.</i>	5
<i>Insalatina del nonno Otto.</i>	5
<i>Insalata di pomodori e cipolle.</i>	5
<i>Coperto</i>	3

**La ricetta può contenere prodotti congelati all'origine o abbattuti successivamente*