

Primi/First Courses

Lasagnetta, zucca, radicchio e taleggio

Home-made lasagna with pumpkin, chicory & Taleggio cheese



€ 16,00

Chitarrine al ragù bianco di crostacei *

Chitarrine pasta with white crustacean sauce

€ 17,00

Maccheroncini al Torchio “Gargnà”

salmerino, capperi, olive di Gargnano e cipolle caramellate

Maccheroncini pasta “Gargnà” style: charfish, capers, olives & caramelized onions

€ 16,00

Pasta e fagioli della nonna Nina con guanciale croccante

Nonna Nina's Pasta & Fagioli: pasta, beans & crispy pork cheek

€ 15,00

Secondi/Second Courses

Guancetta di maiale cotta lentamente, zucca e amaretti

Slowly cooked pork cheek with pumpkin & Amaretti biscuits

€ 19,00

Salmerino burro salvia e funghi cardoncelli

Charfish cooked in butter & sage, Cardoncelli mushrooms

€ 20,00

Baccalà mantecato, gambero scottato e la sua tartare*

Creamed dried salted cod, panfried prawns & prawn tartare

€ 22,00

Accompagnamenti/Side Dishes

Insalata radicchio, mele, noci

Chicory salad, apple, walnuts

€ 6,00

Patate rustiche al forno

Roast potatoes

€ 5,00

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



VEGETARIANO



Antipasti/Starters

Antipasto Vigna

Salumi scelti, castagne con guanciale croccante, cipolla caramellata, formaggio di capra al miele e mondeghili al sugo

Selection of best quality cold cuts, chestnuts with crispy pork cheek, caramelized onions, goat's cheese with honey, home-made meat balls in tomato sauce

€ 25,00

Carpaccio Black Angus leggermente affumicato, maionese allo zafferano e gremolada

Carpaccio of lightly smoked Black Angus, saffron mayonnaise & gremolata sauce

€ 16,00

E che cavolo! Tanti tipi di cavolo in diverse versioni



*"Cauliflower is cabbage with a brain!" (Mark Twain)
A taste of cauliflower in various versions*

€ 15,00

Pizze

Cadrega, olio di Gargnano, sale di Maldon e rosmarino

Cadrega: white pizza, olive oil from Gargnano, Maldon salt, rosemary

€ 7,00

Bagaj, pomodoro, burratina, fiocco di culatello e basilico

Bagaj: tomato sauce, Burrata cheese, Culatello ham, basil

€ 16,00

Rebelot, pomodoro, verdure di stagione



Rebelot: tomato sauce, seasonal vegetables

€ 14,00

Schiscetta, zucca, formagella di Tremosine, guanciale

Schiscetta: pumpkin, Tremosine cheese, pork cheek

€ 16,00

Dessert/Desserts

Tiramisù	€ 7,00
Panna cotta con kumquat caramellato <i>Panna cotta with caramelized kumquat</i>	€ 8,00
Mousse ai due cioccolati con crumble al cacao <i>Dark and milk chocolate mousse with cocoa crumble</i>	€ 8,00
Cannoncini con crema pasticcera alla vaniglia <i>Puffed pastry filled with vanilla sauce 2€/par piece</i>	€ 2,00 al pezzo/par piece
Gelato e sorbetto Antica Gelateria Gargnano <i>Selection of ice cream and sorbets</i>	€ 5,00
Degustazione di cioccolati Valrhona con Rum <i>Tasting of chocolates with Rhum (price according to your favourite rhum)</i>	prezzo in base al rum di vostro piacimento
Bagoss estivo con miele di Roè Volciano <i>Summer Bagoss cheese with local honey</i>	€ 10,00