



## *ANTIPASTI*

*Selezione di antipasti tiepidi dal mare* 19.00 euro

*Warm mixed mediterranean seafood*

*Tipico antipasto di pescato gardesano con polenta* 18.00 euro

*traditional garda lake fish starter whit polenta*

*Pepata di cozze adriatiche e velluto di pomodoro* 16.00 euro

*warm mussels in tomatensauce*

*Carpaccio di manzo Garronese e tartare al coltello olio evo* 18.00 euro

*beef carpaccio e tartare whit parmesan and rucola*

*PRIMI PIATTI DI PASTA FRESCA* pomodoro o bolognese 12.00 euro

*Mitico spaghetti alle sarde salate di Brenzone* 16.00 euro

*Spaghetti di brenzone with lake salt Sardinians*

*Creste del BERTO formaggi del Baldo pomodoro granella di Speck* 15.00 euro

*maccheroni uncle BERTO with cheese tomaten and baldo speck*

*Linguine capesante e code di gamberi dadolata di zucchine* 19.00 euro

*linguine with scallops and zucchine*

*Spaghetti allo scoglio del Mediterraneo (min 2 pers)* 21.00 euro p. pers

*Spaghetti with mixed mediteranean seafood*

## SECONDI PIATTI

- Tagliata di manzo garronese olio evo rosmarino e grana* 22,00 euro  
*Beef traditional cut on the grill whit parmesan cheese end wild rucola*
- Lavarello del Garda cottura naturale al forno* 18.00 euro  
*Garda lake white fish natural cooked*
- Frittura mista di pescato del Mediterraneo* 18.00 euro  
*fried mixx mediteranean seafood plate*
- Filetti di branzino ligure in cottura gentile al forno* 18.00 euro  
*nationals sea bass backed on haven natural flavour*
- Gratinato delle feste con crostacei e filetto di spigola* 26.00 euro  
*mixed seafood plate gratin with scampi end sea bass*
- Pesce del giorno al forno o sale spigola, rombo, orata* 25.00 euro p.per

## CONTORNI 6.00 euro

*verdure cotte, patate al salto o fritte*  
*steam vegetable , pommes frites , baked potatoes*

## DESSERTS 7.00 euro

*Sfoglia con crema chantilly crema di arachidi e granelle*



*Delicato tiramisù amore della casa*

*Semifreddo agli amaretti di Verona con caramello salato*