

ALLA CARTA

gamberi nella rete come se fosse una catalana €28

capesante, patate e limone vestite in total black €28

kebab di agnello, yogurt di capra, mela verde e polvere di peperone €30

riso aquerello, storione, liquirizia e capperi (min. 2 persone) €26 pp

spaghettoni ai ricci di mare €28

tortellini di vaggio in brodo di gallina €25

ravioli di burrata, cime di rapa, nocciole tostate e caffè €25

rombo glassato al pinot nero, polvere di carota e cipollotto €36

astice, fagioli e pancetta €42

cervella di vitello alla milanese, patata schiacciata e gremolada €34

petto di piccione, ananas e vaniglia €38

DAL CARBONE ARDENTE

fiorentina per 2 persone €70

cuberoli di manzo €35

filetto di manzo €35

coperto €5



SIRMIONE

NOTA ALLA CLIENTELA

Siete pregati di fare presente eventuali allergie o intolleranze, considerato che la nostra cucina non e' dotata di laboratorio specifico per la celiachia e che in questo menu potrebbero essere presenti tutti gli allergeni.

Vedi allegato II del REG CE 1169/2011 - Nota del Ministero della Salute n. 3574 del 06/02/2015.

Come previsto dalle normative vigenti, in questo locale e' utilizzato il sistema di abbattimento rapido delle temperature degli alimenti (-18°C).

" THE
SHOW
MUST
GO ON! ..

LE NOSTRE DEGUSTAZIONI

per tutti gli ospiti del tavolo

CRUDO

sette variazioni di pesce crudo

interpretate da Gionata

€85 per persona

CARTA BIANCA ALLA CUCINA

a discrezione di Gionata

5 portate €90 per persona - 7 portate €110 per persona

(possibile anche per vegetariani)

coperto €5

acqua oligominerale Lauretana (0,75cl) €5

soft drinks €5

caffè espresso €5

OMAGGIO AL LAGO

zabaione / caviale / lime* €28

persico spigola / birra nera / propoli* €28

storione / fresco di capra / miele* €28

garganelli / carbonara / trota* €26

luccio perca / wakame / soia* €32

piccola pasticceria

torta di rose con gelato alla vaniglia “scaligeri 1948”

€70 per persona

la proposta Omaggio al Lago può essere

accompagnata da una selezione di vini:

del territorio (€40 pp)

nazionali e non (€70 pp)

coperto €5

* indica il prezzo del piatto

scelto singolarmente

MARE

scampo crudo / latte di cocco / lime* €30

gamberi / melone bianco / mandorle / caffè* €28

piovra / wakame / soia / pane alle erbe* €28

pennette all'uovo / capesante / carciofi / burrata* €26

triglia / vitello / patata / tartufo* €36

piccola pasticceria

dolce sorpresa

€90 per persona

la proposta Mare può essere

accompagnata da una selezione di vini:

del territorio (€40 pp)

nazionali e non (€70 pp)

coperto €5

* indica il prezzo del piatto

scelto singolarmente

TERRA

manzo crudo / zabaione salato / caviale* €30

foie gras / miele / pere / pan brioches* €32

topinambur / animelle / tartufo / parmigiano* €28

ravioli / burrata / piccione / carciofo* €28

guancia di vitello / caponata / maracuja* €34

piccola pasticceria

dolce sorpresa

€90 per persona

la proposta Terra può essere

accompagnata da una selezione di vini:

del territorio (€40 pp)

nazionali e non (€70 pp)

coperto €5

* indica il prezzo del piatto

scelto singolarmente