

I CLASSICI

variazione di pesce crudo _____	€45
cappesante, pomodoro, mozzarella e basilico _____	€32
vitello tonnato “a modo mio” _____	€32
spaghetti ai ricci di mare, mozzarella di bufala disidratata e limone _____	€35
tortellini di Valeggio _____	€30
ravioli di fegato grasso d'oca, riduzione di vino rosso e brodo spesso _____	€32
spigola al forno (min. per 2 persone) _____	€90
rombo al forno (min. per 2 persone) _____	€100
filetto di manzo in crosta (min. per 2 persone) _____	€90
cuperoll di Manzetta Prussiana (min. per 2 persone) _____	€80
fiorentina di Sashi Finlandese (min. per 2 persone) _____	€100

coperto €5 per persona



LA RUCOLA
2.0

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).



MICHELIN



LA RUCOLA
2.0

SIRMIONE

NON ESSERE SODDISFATTO,
SFIDA I TUOI ISTINTI.

CARTA BIANCA

per tutti gli ospiti del tavolo

a discrezione di Gionata

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

CRUDO CRUDO CRUDO

sette variazioni di pesce crudo interpretate da Gionata

€90 per persona

coperto €5 per persona

LE NOSTRE DEGUSTAZIONI

VEGETARIANO

per tutti gli ospiti del tavolo

minestrone freddo di verdure / latte di cocco / lime* €26

funghi “addormentati” / pane / erbe aromatiche* €28

topinambur / uovo in camicia / tartufo* €28

garganelli / melanzane / pomodoro / basilico / ricotta* €26

zucchine / pan trito / stracciatella / pinoli / pomodori secchi / capperi* €28

piccola pasticceria

dolce sorpresa

€75 per persona

coperto €5 per persona

acqua oligominerale Lauretana (0,75cl) €5

caffè espresso €5

LAGO

per tutti gli ospiti del tavolo

toast di sardine / spinaci / aceto balsamico* €28

persico spigola / aringa / zabaione salato / limone* €30

trota / rape rosse/ tzatziki* €28

risotto / liquirizia / storione / fiori (min 2 persone)* €30

luccio / polenta / capperi* €30

piccola pasticceria

torta di Rose

€85 per persona

coperto €5 per persona

* indica il prezzo del piatto

scelto singolarmente

MARE

per tutti gli ospiti del tavolo

gambero blu / yogurt / lime / habanero* €32

cappesante / nero di seppia / patate / limone* €32

piovra / fumo / patate / burro alle erbe* €28

ravioli di crostacei / vitello / tartufo* €30

spigola / cocco / lemon grass / zenzero / yuzu* €42

piccola pasticceria

dolce sorpresa

€95 per persona

coperto €5 per persona

* indica il prezzo del piatto

scelto singolarmente

TERRA

per tutti gli ospiti del tavolo

“battuta” di manzo / capperi / grana / pinoli / pomodori secchi* €32

fegato grasso d'oca / melone giallo / pistacchi / pan brioche* €38

animelle / cocco / patate / tartufo* €32

tagliolini / ragù / grana di capra* €30

petto di piccione / ciliegie / vaniglia / mandorle* €42

piccola pasticceria

dolce sorpresa

€95 per persona

coperto €5 per persona

* indica il prezzo del piatto

scelto singolarmente