

il Plateux di Cruditè :

Carpacci misti del giorno 22 € Ostriche di Bretagna 5 €

Gamberi rossi di Sicilia 6 € Scampi Atlantico 6 €

gli Antipasti :

“ da Vittorio” Salumi misti , sott’olio e Burrata 20

Vitello tonnato ricetta classica 18

Uova al tegamino con Tartufo nero Umbro 18

Croissant con Terrina di Foie gras d’Anatra e Mostarda 22

Assaggi di Pesce di mare cotto del giorno 22

i Primi Piatti :

Risotto con Funghi Porcini freschi e Formaggi bresciani (almeno per 2) 18 €

Tagliatelle mantecate al burro con Tartufo nero Umbro 18

Ravioli ripieni di Coregone, Olio evo e salsa d’erbe 17

Spaghetti con Sarde salate di Lago, Olio evo e scorza di limone 17

Secondi Piatti :

Macinato di Manzo alla Tartara , preparato al tavolo a Vostro piacere 24 €

Vitello arrosto con funghi Porcini e Polenta 24

Costolette d’Agnello gallese alla brace con Patate al forno 24

Costata di Scottona (Ribeye Steak) alla brace con Patate al forno 28

Fiorentina (T-Bone Steak), da condividere, cotta alla brace al Kg. 65

Coregone di Gargnano cotto alla brace con polenta e salsa verde 20

Luccio in salsa Gardesana con Polenta 20

Trancio di Branzino alla Mediterranea 22

Insalata di Crostacei , Scampi, Gamberi e Aragostella alla Catalana 40

Servizio e coperto 3 €