

Ristorante  
**CASA DEI PESCATORI**



## LA NOSTRA TERRA

*Prosciutto crudo "PATA NEGRA" con chips di pane nero,  
burro salato  
e chutney di prugne e mirtilli*

*Pennetta integrale di farro con pomodorini, cipolla rossa,  
olive Taggiasche, capperi e basilico, guanciale croccante*

*Tagliata di vitello, tortino di patate e funghi cardoncelli*

*Dessert a fantasia dello chef*

*Vino : Valpolicella ripasso da noi selezionato*

*€ 240,00 a coppia*



## **I CROSTACEI**

*Insalata di gamberi al vapore, pancetta croccante, aceto balsamico, noci, semi di zucca " Bio ", bacche di goji e mela verde*

*Crespella al granchio, salsa allo zafferano e chips di patate violette*

*Grigliata di crostacei e salsa guacamole*

*Dessert a fantasia dello chef*

*Vino: champagne Ruinart Blanc De Blanc da noi selezionato*

*€ 300,00 a coppia*

Ristorante  
**CASA DEI PESCATORI**



## **IL TERRITORIO GARDESANO**

*Luccio del Garda con salsa di peperoni verdi, prezzemolo,  
acciughe e capperi  
servito con polenta di Storo e fili di peperoncino rosso  
dolce*

*Taglierini di pasta fresca alla menta con trota del Garda e  
carciofi*

*Turbante di Salmerino del Garda con polenta bianca  
"Bio", salsa di pomodorini freschi a concassé, capperi,  
olive taggiasche, basilico e cipolla rossa*

*Dessert a fantasia dello chef  
Vino : lugana riserva da noi selezionato*

*€ 230,00 a coppia*

Ristorante  
**CASA DEI PESCATORI**



## **LE CRUDITE '**

*Ostriche, gin, lime e pepe nero*

*Scampi porcupine e gambero rosso di Mazzara del Vallo*

*Degustazione di tartare secondo il pescato del giorno*

*Dessert a fantasia dello chef*

*Vino: champagne Charles De Vallin Rose'*

*€ 280,00 a coppia*

Ristorante  
**CASA DEI PESCATORI**



## **IL VEGETARIANO**

*Tortino di porri e zucchine, salsa al parmigiano*

*Risotto alle fragole*

*Giardino di verdure e insalata di germogli*

*Dessert a fantasia dello chef*

*Vino : Sauvignon Blanc Alto Adige*

*€ 220,00 a coppia*

Ristorante  
**CASA DEI PESCATORI**



**L' ESCLUSIVO**

*Catalana tiepida d'Astice*

*Risotto imperiale con crostacei, scorza di lime e mango*

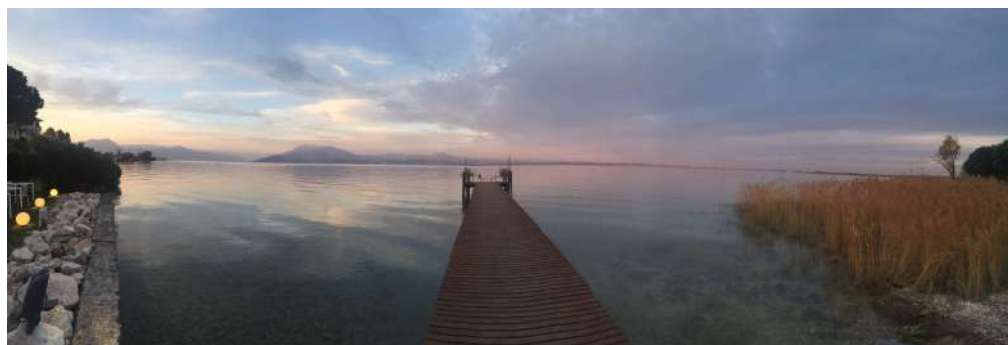
*Grigliata di aragosta*

*Dessert a fantasia dello chef*

*Vino: Don Perignon*

*€ 480,00 a coppia*

Ristorante  
**CASA DEI PESCATORI**



## **IL TARTUFO DI STAGIONE**

*Semplicemente uova e tartufi*

*Risotto al tartufo*

*Filetto di vitello alla Rossini " vitello, foie grass, tartufo e  
Madeira*

*Dessert a fantasia dello chef*

*Vino: Barolo da noi selezionato*

*€ 280,00 a coppia*