



Venerdì 18 settembre – Rose e La Lepre

Finger

Trota lacustre, gel di carpione e alloro

Insalata di erbe selvatiche alla griglia, bagna cauda di lago

Gazpacho di Peperoni gialli, olio alla cipolla bruciata

Spugna di pane al Bagoss, Picanha della Lessinia e Maionese di Fagioli

Antipasto

Battuto di Pecora Az. Agr. Maroni, radici, rapunzia e alghe

Primo piatto

Tubetti Az. Agr. Mancini, Pil Pil di Luccioerperca (Naviglio) alla Gardesana

Secondo piatto

Salmerino, mais nero, finferli e ribes fermentato

Dolce

Polenta-Burro-Zuccherero...

...gelato all'uva spina e Franciacorta Barone Pizzini

Piccola pasticceria

Cioccolato soffiato alle Olive Casaliva

Gelatine al Bergamotto

Bignè, Limone e Capperi del Garda

Cantuccio di Caffè e marmellata di pomodori

Pagnotta rustica di farine integrali e lievito madre

Grissini stirati a mano

Cracker di semi

Menu a cura degli chef Marco Cozza, Andrea De Carli e Carmelo Ferrara