



Il Menu à la Carte
Romantik Hotel Laurin
Salò, Lago di Garda

Antipasti

*Le Frittelle di Cavedano di Lago
con Verdure in Carpione
e Cialda di Polenta di Storo*



con il Piatto del Buon Ricordo

*Il Baccalà al vapore con Ceci,
Olio e Salvia*

*Le Noci di Cappesante
con Zabaione al Parmigiano
e fondente al Sedano verde*

*Il Cannolo di Trota
e la Trota affumicata al Thè Nero*

*La Cupola di Cavolfiore
con Olive taggiasche
e Fonduta di Formaggio Ragusano dop*

*Le Animelle
con Fagioli Risina di Spello
e Zucca al Rosmarino*

Il Foie Gras con Mandorle e Pane al Cioccolato

Primi Piatti

*Il Risotto Vialone Nano
al Pomodoro verde, Lavarello
e Chips di Carciofi (min. 2 pax)*

*Il Brodetto di Calamaretti e Vongole
con Tortellini al Basilico
e Ricotta*

*Gli Spaghetti alla Chitarra
con Scampetti, Curry di Madras
e Pane alle Erbe Fini*

*I Tortellini
con Formaggella di Tremosine,
Ragù di Anatra e Prugne Secche*

I Pizzoccheri

*Le Pappardelle ai Cinque Cereali
con Speck, Verdure
e Pecorino di Pienza*

Secondi Piatti

*Il Luccio all'olio del Garda
con Pesto di Pomodori canditi,
Capperi e Polenta*

*Il Filetto di Sogliola
con Carciofi alla Giudea,
Pinoli e Uva passa*

*Lo Sgombro
con Ricotta al Timo e Piselli*

*Il Maialino da Latte
con Terrina di Patate all'aglio e Rosmarino,
Chutney di Cipolle Rosse*

*Il Coniglio farcito alla Salvia e Liscari
con Aceto Balsamico*

*Il Filetto di Cervo
con Aceto di Lamponi,
Miele, Arachidi e Cipolline Borettane*

*Il Bagòss
e la Formaggella di Tremosine
dorati alla Piastra
con Cipolle di Tropea e Ananas*

§

*La Selezione di Formaggi D.O.P. con le
Mostarde*

*Stracchino della Valsabbia (latte vaccino crudo),
Robiola caprina di Langa,
Toma Piemontese di Bosia ai tre Latte, Gorgonzola dolce,
Pecorino Sardo di Sinis (12 mesi)
Tombea (formaggio vaccino dell'alto Garda),
Bagòss di Malga (latte vaccino 36 mesi)*

§

Il Dessert del Giorno