

---

## antipasti

---

Sarde di lago in saor

**15,00**

Battuta di manzo a coltello, senape, capperi polverizzati  
e bottarga di tuorlo d'uovo

**18,00**

Salmone marinato al mojito, frutto della passione,  
infuso tiepido di ibisco dell'Africa

**16,00**

Cecina de Leon, frutta fresca, pane Carasau e olio  
del Garda Casaliva di nostra produzione

**16,00**

---

## primi piatti

---

Tagliatelle fresche fatte in casa al ragù di tinca

**17,00**

Bucatini di Gragnano alle vongole, la sua crema  
e bottarga di muggine

**16,00**

Raviolone fatto in casa di cavedano, ortiche scottate, menta  
crema al burro di malga salato

**17,00**

Bigoli alle sarde, pane aromatizzato tostato  
ed erbe spontanee

**16,00**

Maccheroni alla carbonara

**18,00**

Risotto Carnaroli alle rape rosse e gorgonzola  
(min. 2 persone)

**18,00**

---

## secondi piatti

---

Luccio del lago alla portesina

**18,00**

Ricciola in carbone, friarielli e bisque di gamberi

**20,00**

Astice alla catalana, gambero rosso, scampi,  
gazpacho e caviale di aringa

**45,00**

Petto d'anatra, bietoline scottate, purea di  
patate ratte e jus di vitello

**22,00**

Filetto di manzo alla scabin, affumicato in bellavista

**25,00**

La vera cotoletta alla milanese

**18,00**

---

## dessert

---

**07,00**

Il menù potrebbe subire qualche variazione a seconda della reperibilità  
delle materie prime e del pescato.

**ECLIPSE**  
RISTORANTE