

TREMANI

BISTROT

Antipasti / Hors d'Oeuvres

Filetto di Carpione del Garda affumicato con maionese di asparagi Smoked Lake Garda Carpione fillet with asparagus mayonnaise	17.00
Carpaccio di vitello tiepido con radicchio di campo e scaglie di grana Warm veal carpaccio with wild radicchio and shaved Grana cheese	16.00
Uovo bio in camicia della val di Gresta con polentina e tartufo del Monte Baldo Poached organic Val di Gresta egg with polenta and Monte Baldo black truffle	15.00
Polpo verace di "Santo Spirito" arrosto con crema di ceci e agretto di pomodoro Roasted "Santo Spirito" octopus with cream of chickpeas and tomato agretto	22.00
Filetti di triglia al tegame con insalatina di carciofi e bottarga Pan-seared red snapper fillets with artichoke and bottarga salad	20.00
Tartara di manzo nostrano battuto al coltello e le sue guarnizioni Knife-cut local beef tartare with seasonings	28.00

Primi / First Courses

Minestra di ortaggi ed erbe con quadrucci di pasta allo zafferano Vegetable and herb soup with saffron pasta squares	14.00
Spaghetti di grano duro con gamberoni e asparagi Durum wheat spaghetti with prawns and asparagus	16.00
Orzotto con radicchio al San Leonardo, luganega e scamorza affumicata Orzotto with radicchio, San Leonardo wine, sausage and smoked scamorza cheese	16.00
Mezze maniche con guanciale croccante alla carbonara Mezze maniche pasta carbonara with crispy pork cheek	17.00
Orecchiette fresche con carciofi e mozzarella di bufala Fresh orecchiette pasta with artichokes and buffalo mozzarella	16.00

Secondi / Main Courses

Zuppa di pesce e crostacei alla "mediterranea" Mediterranean-style fish and seafood soup	28.00
Baccalà in guazzetto con purea di patate della val di Gresta Baccalà stew with Val di Gresta mashed potatoes	26.00
Filetti di lavarello del Garda al limone con polenta bianca e agoni Garda lavaret fillets with lemon, white corn polenta and agoni fish	26.00
Filetto di manzo arrosto con carciofi e riduzione al balsamico Roast beef fillet with artichokes and balsamic reduction	29.00
Saltimbocca di vitello con funghi porcini e Fontal alla salvia Veal "saltimbocca" with porcini mushrooms and Fontal cheese with sage	27.00