



## IL RE DE LA BUSA

### METAMORFOSI D'ESTATE

#### **Astice Canadese**

salicornia · sarde del Garda · dragoncello

#### **Salmerino alpino affumicato**

rabarbaro · ciliegie · salsa al Noilly Prat

#### **Risotto "acquarello"**

pomodoro · triglia di scoglio · capperi · limone candito del Garda

#### **Spaghettoni Matt**

ostrica Kys · yuzu · friggitelli

#### **Seppia di Santo Spirito**

cipolla di Tropea · taccole · cardoncelli  
Katsuobushi · brodo di alghe

#### **Namelaka al pistacchio**

sorbetto al lampone · crumble al pepe di Timut

**2 portate + dessert o formaggio: € 70**

**3 portate + dessert o formaggio: € 90**

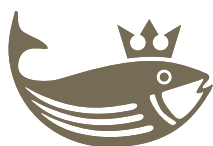
**4 portate + dessert o formaggio: € 110**

**"Garda & Trentino" un percorso di 3 calici: € 25**

**"Italia" un percorso di 4 calici: € 35**

**"Italia & Friends" un percorso di 5 calici: € 45**





IL RE  
DE LA  
BUSA

## ANTIPASTI

### **Astice Canadese**

salicornia · sarde del Garda · dragoncello

€ 29

### **Tuorlo fritto**

Parmigiano Reggiano 30 mesi,  
tartufo estivo · porcini · finferli agrodolce

€ 24

### **Lingua di vitello, terrina di foie gras d'anatra**

cipolla rossa in agrodolce · fragole fermentate

€ 27

### **Salmerino alpino affumicato**

rabarbaro · ciliegie · salsa al Noilly Prat

€ 26



THE LEADING HOTELS  
OF THE WORLD®



IL RE  
DE LA  
BUSA

## PRIMI PIATTI

**Risotto “acquerello” al pomodoro con triglia di scoglio**  
capperi · limone candito del Garda

€ 30

**Spaghettoni Matt**

ostrica Kys · yuzu · friggirelli

€ 29

**Rigatoni Matt**

su coda di bue · champignon  
Trentingrana · tartufo estivo

€ 26

**Tortelli ripieni di erbe spontanee**

ortiche · aglio orsino  
spuma al caprino di Moena

€ 24



THE LEADING HOTELS  
OF THE WORLD®



IL RE  
DE LA  
BUSA

## SECONDI PIATTI

**Scorfano, il suo guazzetto leggermente piccante**  
finocchi allo zafferano · polvere di olive taggiasche

€ 39

**Seppia di Santo Spirito**  
cipolla di Tropea · taccole · cardoncelli  
Katsuobushi · brodo di alghe

€ 36

**Fiore di zuccina in tempura farcito**  
patate · porri · shiitake, su pesto di crescione  
tofu · rapanelli in agrodolce

€ 25

**Maialino da latte leggermente affumicato**  
sedano rapa · salsa al peperone corno · pancetta affumicata  
millefoglie di patate al rosmarino · germogli di soia

€ 34





IL RE  
DE LA  
BUSA

## DESSERT

**La ciliegia: mousse al mascarpone e vaniglia**  
cuore alla ciliegia · sambuco · lime

€ 15

**Namelaka al pistacchio**  
sorbetto al lampone · crumble al pepe di Timut

€ 16

**Mousse al pralinato con cuore al caramello**  
pesca · gelato allo yogurt

€ 16

**Gelati e sorbetto fatti in casa**

€ 11

**Degustazione di formaggi locali**  
mostarde Alpe Pragas

€ 16



THE LEADING HOTELS  
OF THE WORLD®