

MENU ALLA CARTA

Crudo di lavarello alla pizzaiola <i>Lake whitefish carpaccio traditional 'pizzaiola'</i>	22
Friturin di lago , pesto, misticanza selvatica in Saor <i>Fried lake fish, pesto, wild herbs in "saor"</i>	20
Rosa di foglie e radicchi primaverili , in concia e alla brace <i>Leaf and spring radish millefeuille, Seasoned and Bbq</i>	18
Cipolla imbottita, in crosta di sale , caprino della Valsabbia, tartufo nero <i>Stuffed onion in salt crust, caprino cheese, black truffle</i>	24
Bigoli al torchio , ragout di cereali, sarda di lago <i>Hand pressed Bigoli, grain ragout, lake sardine,</i>	26
Risotto alla Gardesana , tinca, limone salato di Gargnano, orsino <i>Gardesana risotto, tinca fish, Gargnano salted lemon, ramson</i>	26
Pacchero ai pomodori in conserva , colatura di lago, nepeta <i>Pacchero whit conserve tomatoes, lake dripping, nepeta</i>	24
Casoncelli , carciofi in scapece, Kefir di latte, erbe officinali <i>Casoncelli of artichokes, sour milk, spontaneous herbs</i>	24
Trota Marmorea , asparagi verdi, luppolo selvatico, rafano <i>Marmorea Trout, green asparagus, wild hops, horseradish</i>	28
Faraona cotta nell'osso , sottaceti, cime di rapa, anguilla (min 2 persone) <i>Guinea fowl cooked in bone, pickles, green turnip, eel (2 ppl only)</i>	34 cad/ each
Dall'acqua al MoS , in cocotte di erbe (pescato secondo disponibilità) <i>From lake to MoS, cooked with herbs in 'cocotte'(local daily fished)</i>	30
Taglio del macellaio secondo tradizione <i>Traditional Butcher meatcut</i>	28

MENU DEGUSTAZIONE

Equilibrio (7 portate)	80 p.p.
Persone e territorio (6 portate)	70 p.p.
Cucina di mercato (4 portate)	55 p.p.

- I menù degustazione sono intesi per tutto il tavolo -

MoS

Orari cucina

Lunedì - Mercoledì - Giovedì - Venerdì
19.30 - 22.00

Sabato - Domenica
12.30-14.00 / 19.30-22.00

MARTEDÌ chiusi