

Antica Trattoria Alle Rose

ANTIPASTI

- Mantecato di luccio - polenta fritta - salsa ai nostri limoni di Gargnano 14
- Salmerino in carpaccio - foglia di capperi - citronette ai profumi mediterranei 12
- Selezione di salumi del territorio - pane sfogliato al fior di sale - giardiniera fatta in casa 12
- Lingua di vitello croccante - salsa verde - mostarda di mela Campanina 11
- Tartare di manzo al coltello - cremoso d'aglio bianco e acciughe - frolla al Bagoss 15
- Melanzana croccante - spuma di mozzarella di Bufala - crema di pomodoro arrostito 12

PRIMI PIATTI

- Risotto selezione Principato di Lucedio mantecato al pecorino e fave 16
- Bigoli caserecci con sarde dorate - polvere di pane fermentato 14
- Casoncello ripieno di magro alla Bresciana - pancetta croccante - burro alle nocciole 16
- Raviolo ripieno al brasato di cinghiale - fonduta di Parmigiano di montagna - burro affumicato 20
- Fusillone all'uovo con ragù d'anatra - scaglie di caprino di Tremosine - olio al timo serpillio 16

SECONDI PIATTI

- Coregone in dolce cottura all'olio del Garda - piccole verdure dell'orto glassate 18
- Anguilla alla brace - cipolla rossa cotta al sale - crescioni ed erbe spontanee 22
- Manzo all'olio di Rovato - patata fondente - ristretto emulsionato al pane 20
- Lombo di coniglio in porchetta - polenta Taragna ai formaggi d'alpeggio 24
- Costina di maialino croccante - melanzana arrostita e affumicata - fondo all'aceto di sidro 18
- Filetto di vitello al carbone - cicorie ripassate all'aglio dolce - salsa bernese 24