RISTORANTE AL REGIO PATIO
GARDA

L'INVERNO

ANTIPASTI

Pout-pourri di verdure e frutti invernali, mosto di fichi e aceto balsamico	*15,00*	
Carpaccio di branzino al fumo, mela candita, pane al rosmarino e olio al limone	*16,00*	
Toast di fegato grasso d'anatra, purè di pere e cassia	*18,00*	
Cannolo croccante di battuto di fassona, salsa verde, spuma di parmigiano e mostarda	*15,00*	
Spiedi di scampi lardellati, carciofi alla mentuccia e pancotto	*20,00*	

PRIMI PIATTI

Tortelli di fonduta, patate arrosto, nocciole e salvia	*14,00*	
Gnocchi di patate di montagna in brodetto di granchio, uova di quaglia e olio al prezzemolo	*14,00*	
Frullato di topinambur, capesante gratinate, olio ai capperi	*16,00*	
Tagliatelle al mattarello al ragù di caccia, pera stufata e fonduta di toma	*18,00*	
Risotto cacio e pepe, battuto di gamberi rossi in brodo di cerfoglio (min 2 pers.)	*22,00*	*p.p.*

SECONDI PIATTI

Sella di capriolo alla "Royale"	*30,00*	
Tagliata d'agnello alle erbe, spuma di cannellini all'olio extra vergine, crocchetta di pecorino	*25,00*	
Piccione in foglia di verza, frittella di mais, glassa all'arancia	*28,00*	
Controfiletto di manzo, cremino di zucca gratinato, salsa di caprino e tartufo nero	*28,00*	
Rombo alla cacciatora	*30,00*	
Bollito misto di pesce, maionese alle uova di salmone e lime	*32,00*	

DESSERT

I grandi formaggi Italiani di "Giuseppe Bernardinelli"	*16,00*	
(porzione piccola)	*12,00*	
I dolci della "Regina" del giorno	*9,00*	
Tatin caramellata di mela, sfoglia croccante e mantecato alla vaniglia	*10,00*	
Sablè appena sfornata, pera candita, gelato alla nocciola e ciccolato	*10,00*	
Tiramisù soffiato ai fichi caranellati	*10,00*	
Gelati e sorbetti del giorno	*7,00*	

Coperto, servizio e tasse sono inclusi

Ristorante Al Regio Patio, Via San Francesco d'Assisi, 23 GARDA – Tel 045 7255977

Chef Executive Andrea Costantini