



Da un'intuizione elaborata dal nostro Chef,

Saulo Della Valle,

ed approvata coralmemente da tutti

i ristoratori e dall'Amministrazione Comunale

di Moniga del Garda

ha preso forma e sostanza,

dopo la presentazione ufficiale a

Vinitaly 2013,

il

COREGONE all'OLIO.

“Piatto di grande equilibrio

ed ottima definizione di ogni componente,

in grado di rendere al meglio i sapori

delle materie prime locali.”

Menù degustazione

Si intendono uguali
per tutti i commensali del tavolo

...A MODO TUO

Tre portate

(antipasto, primo, dessert)

45,00 *p.p.*

Quattro portate

(antipasto, primo, secondo, dessert)

60,00 *p.p.*

Cinque portate

(2 antipasti, primo, secondo, dessert)

70,00 *p.p.*

I piatti di crudo si intendono esclusi dai menu degustazione.

Gli antipasti

Gran crudo di mare 45,00
Carabineros, gambero viola, scampo, mazzancolla, noce di capesanta, 2 tartare di pesce pregiato

Crudo di mare 28,00
Carabineros, mazzancolla, scampo, noce di capesanta , tartar di pesce pregiato

Tartare di ricciola 23,00
con pinoli, semolino croccante e radicchio variegato

Coregone all'olio Moniga del Garda 2013 20,00

Brusada 20,00
Sarde di lago con polenta, foie gras e farina di carruba tostata
Dedicato all'amico "Mastro" Marco Bottardi, progetto D284 "Il Paradiso in barca a vela"

Capasanta, scampo e "radici" 20,00
con crema di topinambur e gel al melograno

Piovra del mediterraneo 20,00
con olive taggiasche, pomodorini confit, scarola e crema di mandorle

Tartare di manzo alla "Carbonara" 20,00

I primi

Raviolo lungo con ricotta, manzo all'olio e spinaci	18,00
Bigoli al Torchio con sarde di lago	18,00
Maltagliati con luccio, sedano rapa, formaggio Maniva, pepe selvatico e salvia	18,00
Cozze, pasta e fagioli	18,00
Spaghetto con seppia sporca, bottarga di tonno e aglio, olio e peperoncino	25,00
“Acquerello”. Risotto ai frutti di mare cotti e crudi Min. 2 persone	25,00 <i>p.p.</i>

I secondi

Tinca, gorgonzola, barbabietola e neve di pera 28,00

Persico alla senape antica, zucca e rughetta di campagna 28,00

Dotto con ragout di vongole veraci e cannolicchi, catalogna e patata schiacciata 32,00

Baccalà, verza, zenzero e crema all'aglio dolce 28,00

Ops! Ho schiacciato una quaglia. 26,00

con salsa barbeque, uova di quaglia e filetti di peperone

Coperto, aperitivo, pane e piccola pasticceria € 5,00.

La cucina non è attrezzata di laboratorio specifico per la celiachia, di conseguenza qualsiasi piatto potrebbe contenere tracce di glutine.

*Abbiamo il piacere di informarVi che i piatti de L'Osteria H₂O varieranno con costanza stagionale
cercando di soddisfare il palato dei nostri clienti*

*e che in questo locale è utilizzato il sistema di **abbattimento rapido delle temperature** (-18°C)
come previsto dalle normative vigenti in materia sulla maggior parte dei prodotti.*

Lo Chef è sempre a disposizione per chiarire la specifica e la lavorazione di ogni alimento somministrato.

A disposizione di tutti i clienti il libro degli ingredienti con gli allergeni.

Vi chiediamo gentilmente di ridurre al minimo la suoneria dei Vs. telefoni cellulari e

Vi ricordiamo che non è consentito fumare all'interno del ristorante e sulla terrazza.

