



*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.”*

# Il pesce crudo

<i>Gambero viola Imperiale Sardegna al pezzo</i>	<i>4,00</i>
<i>Gambero rosso Carabinieri Sardegna al pezzo</i>	<i>4,00</i>
<i>Gambero blu della nuova Caledonia al pezzo</i>	<i>4,00</i>
<i>Mazzancolla Puglia al pezzo</i>	<i>4,00</i>
<i>Gambero Eco Farming al pezzo</i>	<i>4,00</i>
<i>Cicala di mare</i>	<i>4,00</i>
<i>Scampo Sardegna al pezzo</i>	<i>5,00</i>
<i>Noce di capasanta americana Boston al pezzo</i>	<i>4,00</i>
<i>Tartare di crostacei e molluschi</i>	<i>23,00</i>
<i>Tartare di salmone Scozzese Loch Fyne</i>	<i>23,00</i>
<i>Tartare di cobia</i>	<i>23,00</i>
<i>Tartare di pesce pregiato, secondo mercato</i>	<i>23,00</i>

*Ostriche: qualità, provenienza e prezzo a seconda del mercato.*

# Gli antipasti

*Coregone all'olio Moniga del Garda 2013* 20,00

*Brusada* 20,00

*Sarde di lago con polenta, fois gras e farina di carruba tostata*

*Dedicato all'amico "Mastro" Marco Bottardi, progetto D284 Il paradiso in barca a vela*

*Insalata di cannolicchi e capesante* 22,00

*con fagiolini, salicornia, alghe essiccate e maionese all'aglio fermentato*

*Baccalà mantecato, gambero rosso, crema di gazpacho e lime* 20,00

*Piovra dalla Sardegna* 22,00

*con aceto balsamico, miele e noci Lara*

*Tartare di manzo alla "Carbonara"* 20,00

*Storione crudo e caviale al fumo d'ulivo* 25,00

*Patata schiacciata e crema acida con:*

*"Golden", papalina di caviale da storione siberiano* 10 g 40,00

*"Perla", papalina di caviale da storione Beluga* 10 g 55,00

*Pollo allevato a terra al limone e schiacciata di patata con:*

*"Golden", papalina di caviale da storione siberiano* 10 g 55,00

*"Perla", papalina di caviale da storione Beluga* 10 g 70,00

# I primi

*Bottoni di pasta all'uovo, tinca e tartufo* 22,00

*Bigoli con sarde di lago* 18,00

*Strozzaprete con gobbetti, cuori eduli, pesto al dragoncello e mandorle tostate* 20,00

✓ *Gnocchi abbrustoliti di ricotta affumicata* 18,00

*con emulsione di zuccina, erbe e fiori di stagione*

*Spaghetto con seppia sporca, bottarga di tonno* 25,00

*e aglio, olio e peperoncino*

*“Acquerello”. Risotto ai frutti di mare cotti e crudi* 25,00 p.p.

*Min. 2 persone*

*Risotto al tuorlo d'uovo, zenzero, alghe wakame, asparagi di mare*

*e crema di yogurt nero con:*

*“Golden”, papalina di caviale da storione siberiano 30 g 110,00 a coppia*

*“Perla”, papalina di caviale da storione Beluga 30 g 130,00 a coppia*

*Min. 2 persone*

# I secondi

*Filetto di persico al tartufo con cetrioli e funghi enoki* 30,00

*Sgombro del mediterraneo, crema di animelle, salvia e cipolla rossa agrodolce* 28,00

*Vapore di mare alla Caprese* 33,00

*Pescato del giorno, melanzana e panzanella* 35,00

*Guanciale di maialino iberico, astice e riduzione al Martini* 35,00

*Filetto di vitello, senape antica, daikon e ravanello* 30,00

*Lo Chef gradirebbe, cortesemente, che i suoi piatti non venissero variati.*

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

*Per i piatti divisi in due viene applicata una maggiorazione di € 3,00 cad.*

# Menù degustazione

Si intendono uguali  
per tutti i commensali del tavolo

## *...A MODO TUO*

*Quattro portate*

*(antipasto, primo, secondo, dessert)*

*60,00 p.p.*

*Cinque portate*

*(2 antipasti, primo, secondo, dessert)*

*70,00 p.p.*

*Se nel menù venissero scelti piatti con il caviale, maggiorazione di € 9,00 cad.  
esclusi i piatti con le papaline.*

## *...A MODO MIO*

*Percorso di 9 portate, terra, mare e lago per scoprire*

*e conoscere la nostra identità culinaria a 360°*

*(solo per arrivi entro le 13,00 e entro le 21,30)*

*110,00 p.p.*

*Abbiamo il piacere di informarVi che i piatti de L'Osteria H<sub>2</sub>O 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.*

