



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 caviale “Royal Food”

Il pregevole caviale di Calvisano, paese della Bassa Bresciana Orientale. Un prodotto raffinato, 100% Made in Italy.

“Golden”	10g	30g
<i>da storione Siberiano</i>	25,00	60,00

Esprime una sensazione di freschezza naturale.

Dal colore oscillante tra il grigio e il marrone dorato, è un esclusivo caviale italiano ottenuto dallo storione Siberiano.

Grani di bella taglia esplodono in bocca diffondendo un sapore delicato e fresco con note di bosco e frutti secchi.

“Perla”	10g	30g
<i>da storione Beluga</i>	30,00	70,00

Era il piatto degli Zar, il più conosciuto al mondo, il caviale originario dell'area Caspio-Danubiana, dal sapore eccellente, morbido, cremoso e deciso. Proviene dallo storione Beluga Huso Huso, il più raro e pregiato. La grandezza dei suoi grani e la sua delicatezza lo rendono inimitabile e unico.

Vi proponiamo i seguenti piatti da abbinare alle papaline di caviale:

Patata schiacciata e crema acida 10,00

Tartare di manzo battuta al coltello, olio e sale 15,00

Storione crudo e caviale al fumo d'ulivo 20,00

Pollo allevato a terra, al limone, e schiacciata di patate 18,00

Risotto al tuorlo d'uovo, alghe wakame, asparagi di mare, zenzero e crema allo yogurt nero 16,00

Min. 2 persone

Il pesce crudo

<i>Gambero viola Imperiale Sardegna al pezzo</i>	4,00
<i>Gambero rosso Carabineros Sardegna al pezzo</i>	4,00
<i>Gambero blu della nuova Caledonia al pezzo</i>	4,00
<i>Mazzancolla Puglia al pezzo</i>	4,00
<i>Cicala di mare al pezzo</i>	4,00
<i>Scampo Sardegna al pezzo</i>	5,00
<i>Alici di lampara Puglia al pezzo</i>	1,50
<i>Noce di capasanta americana Boston al pezzo</i>	4,00
<i>Tartare di crostacei e molluschi</i>	23,00
<i>Tartare di salmone Scozzese Loch Fyne</i>	23,00
<i>Tartare di cobia</i>	23,00
<i>Tartare di pesce pregiato, secondo mercato</i>	23,00
<i>Ostrica Perle Noire N° 3</i>	5,00

Sono delle ostriche speciali, carnose e croccanti che provengono dai migliori parchi francesi.

Vengono affinate nelle rive del Bélon per 6 mesi per migliorarne il gusto, senza modificare le tipiche caratteristiche della loro polpa.

Gli antipasti

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" 22,00

con crema di topinambur e gel al melograno

Alici di lampara alle mandorle 22,00

con finocchio carpionato all'anice stellato e maionese al cacao

Piovra del Mediterraneo spadellata con midollo di bue 22,00

con crema di ceci, nocciola e tartufo nero

Tartare di manzo alla "Carbonara" 20,00

I primi

<i>Raviolo lungo</i> <i>con ricotta, manzo all'olio e spinaci</i>	<i>20,00</i>
<i>Penne con sarde di lago, cavolfiore e uvetta bagnata al Lugana</i>	<i>18,00</i>
<i>Maltagliati con luccio, sedano rapa, formaggio Maniva, pepe selvatico e salvia</i>	<i>18,00</i>
<i>Passatelli, zenzero, cannolicchi e cavolo cappuccio</i>	<i>20,00</i>
<i>Spaghetto con seppia sporca, bottarga di tonno</i> <i>e aglio, olio e peperoncino</i>	<i>25,00</i>
<i>“Acquerello”. Risotto ai frutti di mare cotti e crudi</i> <i>Min. 2 persone</i>	<i>25,00 p.p.</i>

I secondi

Tinca, gorgonzola, barbabietola e neve di pera 30,00

Filetto di coregone alla plancia e crudo di gamberi rossi, passatella di zucca, cipolline al forno 30,00

Pescato del giorno 35,00
con crema di rape bianche, rafano e capperi di Gargnano

Creste di gallo al sugo 28,00
gratinate con cozze e seppioline

Guanciale di maialino iberico, verza e tartufo nero 30,00

Piccione, palamita, friggitello e riduzione china martini 34,00

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.

Nei menù degustazione sono escluse le papaline di caviale.

...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 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.

