



*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>	4,00
<i>Gambero rosso Carabinieri Sardegna al pezzo</i>	4,00
<i>Mazzancolla Puglia al pezzo</i>	4,00
<i>Cicala di mare</i>	4,00
<i>Scampo Sardegna al pezzo</i>	5,00
<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>Storione crudo e caviale al fumo d'ulivo</i>	25,00

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

### **Royal Food “Golden”**

<i>Papalina di caviale da storione siberiano</i>	10 g	55,00
<i>con asparagi, rombo e zabaione salato allo champagne</i>	30 g	90,00

### **Royal Food “Perla”**

<i>Papalina di caviale da storione Beluga</i>	50 g	130,00
<i>con patata schiacciata e crema acida</i>		
<i>(consigliato per due persone)</i>		

## Menù degustazione ..a tutto caviale..

*Patata schiacciata e crema acida*

*Storione crudo al fumo d’ulivo*

*Tagliolino all’uovo con uova di storione essicate e yogurt di capra*

*Rombo, asparagi e zabaione salato al Franciacorta*

<i>Con papalina da 30 gr. da storione Siberiano</i>	130,00 p.p.
<i>Con papalina da 50 gr. da storione Beluga</i>	160,00 p.p.

*(il menù si intende per tutti i commensali del tavolo)*

# 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*

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

✓ *Finocchio alla plancia, cioccolato bianco, liquerizia, terra al caffè e crema di birra* 16,00

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

*Piovra dalla Sardegna* 22,00

*con aceto balsamico, miele e noci Lara*

*Manzo battuto al coltello* 20,00

*con scarola, fungo shiitake, granita di ricotta al tartufo e riso nerone soffiato*

# I primi

*Ravioli di rombo, carota e carota* 22,00

*Bigoli con sarde di lago* 18,00

*Strozzaprete con lumache di vigna, biette e rapa rossa* 20,00

✓ *Gnocchi abbrustoliti di ricotta affumicata* 18,00  
*con emulsione di zuccina, erbe e fiori di stagione*

*Spaghetto aglio, olio e peperoncino* 25,00  
*con seppia sporca e bottarga di tonno*

*Risotto ai frutti di mare cotti e crudi* 25,00 p.p.  
*Min. 2 persone*

# I secondi

*Paillard di coregone con cannellini, fave e piselli* 25,00

*Sgombro del mediterraneo, daikon carpionato al lampone e crema di cipolla al nero* 25,00

*Filetto di cobia, funghi cardoncelli, lardo e burrata* 28,00

*Pescato del giorno, asparagi e pomodori marinda* 35,00

*Guancia di maialino iberico, astice, riduzione al Martini* 35,00

*Coniglio all'erba medica* 28,00

*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.*

## *...A MODO MIO*

*Percorso di 8 portate, terra, mare e lago per scoprire*

*e conoscere la nostra identità culinaria a 360°*

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

*100,00 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.*

