



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 defnizione 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

D'ISTINTO

INSOLITO DI MARE
"È COSÌ CHE LO MANGIAVO" IL PURÉ CON LO ZUCCHERO
BLOODY HONEY
65,00
LIMONE, CAPPERO, ALLORO
HOT, PORK, BLACK BEANS
"COME ALL'ASILO" MACCHERONI, BURRO, GRANA

Santa Della Valle

..A MODO TUO

Scegliete dalla nostra carta le pietanze che preferite (esclusi i piatti di crudo).

I piatti dovranno essere uguali per tutti i commensali del tavolo.

	3	4	5
Antipasto	X	X	X ?
Primo	X	X	X ?
Secondo		X	X ?
Dolce	X	X	X
	45,00	60,00	70,00

? = Il quinto piatto
..a sorpresa dello Chef.

..A MODO MIO

Percorso a discrezione degli chef,
con 9 passaggi tra terra, mare e lago,
per scoprire e conoscere la nostra identità culinaria a 360° 110,00 p.p.
(solo per arrivi entro le 13:00 e entro le 21:00)

ANTIPASTI

Gran crudo di mare

Ostrica, gambero rosso, mazzancolla, scampo, capasanta,
1 tartare di pesce pregiato, 1 tartare di salmone Loch Fyne 48,00

Ostrica n°3 Perle Noire 5,00 al pezzo

Tartare di pescato, agrumi, finocchio, carruba
e caviale Royal Food 28,00

Coregone all'olio Moniga del Garda - 2013 (versione invernale) 20,00

Alici scottate all'olio extra vergine di oliva e cime di rapa 18,00

Capasanta, scampo, radicchio invernale e gel al melograno 23,00

“Le lumache nel bosco” con biette e champignon 22,00

Torcione di foie gras d'oca, licis, pinoli e pan brioche 25,00

L'uovo è fritto ma..**come lo finiamo?**

Crema al Parmigiano e tartufo nero invernale 22,00

Crema di stracchino e sarda di lago affumicata 20,00

PRIMI PIATTI

Spaghettoni Verrigni, crema di ceci, limone
e crudo di gamberi rosa 20,00

Tortello di zucca, riduzione all'aceto di miele,
mandorle e crema al Parmigiano 18,00

Gnocchi di barbabietola, ricotta di pecora affumicata in crema
e sardine di lago 20,00

Brodetto alla triglia di scoglio e pasta di semola 22,00

Cappellaccio di coniglio alla Bresciana
e crema di polenta del mulino di Bedizzole 20,00

“Acquerello”

Risotto ai frutti di mare cotti e crudi 25,00 p.p.

Min. 2 persone

SECONDI PIATTI

Arrosto di Tinca con tartufo nero invernale 30,00

Agnello, erbe e nocciole 32,00

Pancia di maialino croccante, cavolo rapa,
prugne e cannella 28,00

Squaletto dalla Sardegna in umido,
con polenta abbrustolita e alga fritta 30,00

Totano, seppia sporca, aglio, olio, peperoncino
e uova di salmone 30,00

Pescato del giorno,
mazzancolla cruda con crema di patate
e scarola scottata in forno 34,00

DOLCI

Ricordo d'infanzia: la mela grattugiata 13,00

Semifreddo alla mandorla, finocchio pochée
e cremoso al bergamotto 13,00

Castagna, uva fragola e rosmarino 13,00

Tortino caldo al rabarbaro con gelato e latte di montagna 13,00

Contrasto

Dattero, Aceto di miele classico di Botticino, latte concentrato
e cialde al miele di Rododendro 13,00

“The Show Must Go On”

Dolce che prende ispirazione dallo chef Grant Achatz
del ristorante Alinea in Chicago 25,00 p.p. (PER TUTTO IL TAVOLO)

Tris di meringhe fritte, all'azoto (-196°) 6,00 p.p. (PER TUTTO IL TAVOLO)

Artisti & Artigiani

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.

Toscolano 1381

Antica Cartiera del Garda

La più antica cartiera del Lago di Garda da continuità alla tradizione cartaria di Toscolano, avviatasi nel Trecento. Con i suoi Mastri Cartai, l'azienda produce carte fatte a mano seguendo le stesse tecniche di sei secoli fa e offre i suoi prodotti, sinonimo di Made in Italy, alla ristorazione d'eccellenza ed ai settori della comunicazione di pregio.

FT

Falegname

EffeTi, di Massimo Turrini, è una falegnameria artigiana di Manerba del Garda, specializzata nella creazione di soluzioni d'arredo. Il loro motto è "siamo fili invisibili che progettano la regia di un bel film", motto che ritroviamo nei mobili di questo ristorante.

MIR TI

Illustratrice

Marta Bertagna, in arte Mir Ti, è un'illustratrice nativa di Desenzano del Garda. Disegna con tecnica tradizionale ad acquerello e in tecnica digitale.

Astego

Artista

Diego Astori, in arte Astego, è un artista autodidatta con spiccata manualità acquisita sul campo (arredamento e falegnameria). Ispiratosi da un sogno/visione avuto in una notte dell'agosto 2004 a Maiorca ha iniziato a creare prima quadri, poi lampade ed oggetti di design.

Predilige l'utilizzo di materiali riciclati che riusa e rivalorizza per creare altri oggetti.

Ama dialogare con la gente, trattando temi e problemi legati all'attualità del mondo, anche attraverso le sue esperienze di vita.

Nicolò Brunelli

Fotografo

Fotografo professionista, originario di Salò (Lago di Garda) attivo da svariati anni nel settore *food*.

Lavora regolarmente per i più importanti nomi della ristorazione italiana curando l'immagine del ristorante a 360°.

E' apprezzato anche come fotografo pubblicitario e di wedding.

