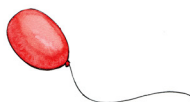
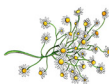




Da un'intuizione elaborata dal nostro Chef,
Saulo Della Valle,
ed approvata coralmemente da tutti i ristoratori e
dall'Amministrazione Comunale di Moniga del Garda
ha preso forma e sostanza,
dopo la presentazione ufficiale a Vinitaly 2013,
il
Coregone all'Olio.

*“Piatto di grande equilibrio
ed ottima deflnizione di ogni componente,
in grado di rendere al meglio i sapori
delle materie prime locali.”*

Immagina



Illustrazioni realizzate da MIRTI Maria Bertagna e stampate su carta fatta a mano Toscolano 1381

90,00



MENÙ DEGUSTAZIONE

Si intendono uguali per tutti i commensali del tavolo

COGLI L'ATTIMO

6 PORTATE A SORPRESA
CHE DANNO ASCOLTO
A CIÒ CHE IL TEMPO
SUGGERISCE

75,00

..A MODO TUO

Scegliete dalla nostra carta le pietanze che preferite (esclusi i piatti di crudo e The Show Must Go On). I piatti dovranno essere uguali per tutti i commensali del tavolo.

ANTI PASTO

R

I

M

Seco n Do

o

l

c

e

65,00

ANTIPASTI

- I CRUDI -

Gran crudo di mare

Ostrica, scampo, gambero viola, mazzancolla,

1 tartare di pescato, 3 alici, seppia 40,00

Ostrica Perle Noire 5,00 al pezzo

Scampi, cedro e caviale (15 gr.) 45,00

Tartare di pescato, daikon e mandarino cinese 24,00

- I COTTI -

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

Alici scottate all'olio extra vergine di oliva e broccoletto verde 18,00

Baccalà mantecato, polenta abbrustolita e peperone crusco 20,00

Piovra, carciofi e topinambur alla brace 23,00

L'uovo poché, porro stufato, crema al taleggio e erbe fresche 16,00

PRIMI PIATTI

Spaghettono Verrigni, ricci di mare e anacardi 25,00

Tortello di ricotta, cavolo nero e tartufo invernale 22,00

Gnocchi ripieni di robiola bresciana e cannella 18,00

Strozzapreti con sugo alla coda di bue e riduzione al Gropello 20,00

Raviolo di pasta al caffè, cipolla stufata
e crudo di gamberi Gobbetti 24,00

“Acquerello”

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

Min. 2 persone

SECONDI PIATTI

Luccio, barbabietola e limone 30,00

Persico spigola, broccolo romano, scorzonera e bergamotto 30,00

Sogliola, scarola, mandorle e patate 35,00

Oggi va così..pescato e verdure del momento 35,00

Bavetta di manzo, riso al salto e radicchio tardivo 30,00

Piccione, porto, albicocca e patata Williams 35,00

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.