

L'OSTERIA
H₂O
MONIGA

MENÙ

Primavera & Estate



ORARI:

PRANZO: dal martedì alla domenica | 12.00 - 14.00

CENA: venerdì e sabato | 19.00 - 21.00

www.losteria-moniga.it



MENÙ

Degustazione

I menù degustazione
verranno serviti a tutti i
commensali del tavolo.



Le nostre proposte



B u i o

Un percorso di degustazione
completamente al buio.
Lasciatevi andare e fidatevi di noi!



4 PORTATE

€ 60,00

6 PORTATE

€ 80,00



MENÙ

Primavera & Estate

Scopri la nostra
cucina d'istinto



Antipasti

Coregone all'olio "Moniga del Garda 2013"*

16,00

**Trota lacustre in carpione con aceto di miele di Botticino e
polenta abbrustolita***

16,00

**Tartar di pescato Mediterraneo, cocco, sedano bianco e
frutto della passione***

23,00

Antipasti

**Polpo spadellato, melanzana affumicata,
pomodorini e basilico***

22,00

Bresaola, olio EVO, mela verde, spinacino crudo e ricotta

18,00

**Uovo poché, sformatino di zucchina, crema al parmigiano,
frolla salata e tartufo nero***

16,00

**Batata rossa, burro affumicato, coscia d'oca confit e
tartufo nero***

18,00

Primi

**Orecchiette aglio, olio, peroncino, pomodoro secco e
sarde di lago***

16,00

Spaghetto al pesto di rughetta, ricotta e bottarga*

18,00

**Risotto ai frutti di mare, gambero viola crudo e
crema di burrata (min.2 p.)***

25,00

Tortello del giorno*

16,00

Secondi piatti

Salmerino, coste al forno, dressing all'acciuga*

24,00

**Pesce limone, emulsione di carote, cipollotto e
creme fraiche***

26,00

**Filetto di branzino alla plancia, panzanella di verdure e
polvere di pomodoro***

26,00

**Coniglio in porchetta, peperone arrostito e
patata schiacciata***

24,00

Secondi piatti

I formaggi:

4 qualità
12,00

6 qualità
16,00



I dolci

**Meringa al cocco, passion fruit,
ananas e sorbetto al mango***

8,00

**Brownie, cremoso al cioccolato fondente 70%, gelato al
fior di latte e amarene pochè***

8,00

**Sbrisolona, spuma allo yogurt, mandorla,
cialda al cacao e cicoria***

8,00

**Cioccolato caramelia, biscotto alla nocciola salata e
fragole***

8,00

Gelato al fior di latte

7,00

Coperto e pane

4,00



Si avvisa la gentile clientela che in ottemperanza alle normative vigenti i piatti identificati con asterisco hanno subito un trattamento termico preventivo, ovvero sono stati abbattuti (surgelati) in attività per una maggiore sicurezza nel loro consumo e per garantire una migliore conservazione.

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 indicazione di tutti gli allergeni.
