

The background is a solid teal color with a pattern of overlapping, semi-transparent geometric shapes, primarily vertical bars and chevrons, creating a sense of depth and movement.

# EAT

RESTAURANT

M E N U

## A N T I P A S T I

Tartare di tonno rosso con senape rustica al miele, uovo di quaglia, verdure croccanti e bottarga di muggine	€ 16
Tentacoli di polpo verace grigliato con cubo di pane fritto, coulis di ciliegino giallo e maionese di polpo	€ 15
Prosciutto Crudo di Parma 18 mesi con ricotta affumicata, insalatina di olive taggiasche e cuore di sedano	€ 15
Bresaola della Valtellina con scaglie di Bitto, rucola, noci pecan e salsa citronette	€ 14
Mozzarella di bufala DOP con tarallo sbriciolato, alici del Cantabrico e gazpacho di pomodori	€ 14
Tortino tiepido di asparagi con fonduta di formagella di Tremosine e scaglie di tartufo estivo	€ 13
Cuore di carciofo fondente con cubo di feta grigliato, uovo marinato con rapa rossa su vellutata di finocchio e mentuccia	€ 12



DESIDERIAMO INFORMARLA CHE, IN VIRTÙ DELLA LAVORAZIONE DEGLI ALIMENTI NEL MEDESIMO LUOGO, LE PIETANZE OFFERTE POTREBBERO CONTENERE TRACCE DI ALLERGENI. SARÀ CURA DEL NOSTRO STAFF FORNIRLE OGNI INFORMAZIONE E SPIEGAZIONE IN MERITO.

PROTOCOLLO 1169/2011/CE ALCUNI INGREDIENTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI.

PREZZI IN EURO; SERVIZIO E TASSE COMPRESI.

## PRIMI PIATTI

Tortelli di carciofo con gambero rosso, la sua riduzione e zeste di limone	€ 15
Linguine selezione De Cecco con seppie, piselli e crumble di pane alla marinara	€ 14
Rigatoni selezione De Cecco al ragù di scottona piemontese	€ 13
Riso Vialone nano con crema di barbabietola rossa e riduzione al basilico e nocciole	€ 14
Penne integrali con cremoso di datterino rosso, salsa al basilico e scaglie di ricotta salata	€ 13
Tagliolini di pasta fresca al ragù di verdure e scaglie di gorgonzola	€ 12
Vellutata di asparagi verdi, gnocchetti di ricotta e olio evo del Garda	€ 10



## SECONDI PIATTI

Tonno rosso scottato con insalatina croccante e salsa agli agrumi	€ 18
Salmone laccato alla soia in crosta di kataifi e verdure in agrodolce	€ 16
Tournedos di manzo al Madeira con spinacino croccante e soufflé di patate	€ 22
Nodino di vitello alla milanese con patatine fritte	€ 16
Hamburger di Fassona accompagnato con panino al latte, bacon, cheddar, patate rustiche e salse varie	€ 15
Lombo di agnello scottadito con carciofi trifolati e patatine novelle al timo	€ 15
Millefoglie di melanzane, zucchine e carciofi con cuore di provola fumé e riduzione di peperoni colorati	€ 14



## I N S A L A T E

Insalata mista Lattuga, radicchio, carote, finocchi, pomodoro e rucola	€ 7
Nizzarda Lattuga, pomodori, fagiolini, uova sode, patate bollite, tonno all'olio d'oliva, acciughe ed olive Leccino	€ 10
Wellness Insalate miste, pomodori, carote, petto di pollo grigliato, mele, mix di semi bio e salsa citronette	€ 10
Caesar Salad Iceberg, salsa Caesar, petto di pollo grigliato, crostini di pane, pancetta croccante e scaglie di Grana	€ 10
Blu Hotels Insalate variegata, pomodori, carote, olive Leccino, scaglie di Grana, spinacino, salmone marinato e avocado	€ 10
Brixia Energy Valeriana, rucola, riso venere, cipolle di Tropea in agrodolce, fave verdi, formaggio primo sale di pecora, uova di quaglia, ciliegini colorati e tonno scottato in crosta di sesamo e papavero	€ 12



## PER CONCLUDERE IN DOLCEZZA

Semifreddo al passion fruit, cioccolato bianco e lamelle di mandorle tostate	€ 8
Tiramisù scomposto	€ 7
Delizia al cioccolato con cuore di nocciole e quenelle ghiacciata ai lamponi	€ 8
Cheesecake alla vaniglia, gelée di frutti rossi e crumble al pistacchio	€ 7
Sorbetto al limone	€ 7
Tagliata di frutta	€ 7

