

CAPOVENTO

RESTAURANT, COCKTAIL & WINE

ANTIPASTI

Tris di mare con tonno, salmone, ricciola e maionese al rafano
18

Battuta di manzo con julienne di verdure e salsa tartara
16

Insalata di polipo con pomodorini confit, patate al vapore e olive taggiasche
18

Melanzana fritta, mozzarella di bufala, coulis di pomodoro e pesto al basilico
14

Culaccia con straciatella campana, giardiniera della casa e frittelle di pane
16

Crostone di pane fatto in casa con hummus di ceci alla mediterranea
16

PRIMI

Bigoli al ragù di lago al profumo di limone del Garda
18

Fusilloni di grano all'amatriciana con guanciale e pomodori confit
18

Linguine al pesto di basilico, straciatella e tartare di gambero crudo
20

Risotto sfumato al Lugana con bagoss e salvia
20

Ravioli di pasta verde alle erbe e ricotta affumicata
18

Spaghettoni alle vongole
22



SECONDI

Maialino cotto a bassa temperatura con il suo fondo e purea di mele
20

Filetto di manzo su riduzione di vino rosso Cantina Zenato
22

Costoletta di agnello al forno e rosmarino
22

Filetto di Branzino in vaso cottura
20

Tataki di tonno al pistacchio di Bronte su insalatina di stagione e lamponi
22

Filetto di persico alla griglia con panure alle erbe aromatiche e cime di rapa
21

CONTORNI

Patate al forno | Insalata mista | Spinacini scottati
4

DESSERT

Millefoglie al cioccolato fondente e sorbetto alla fragola
8

Crème brulée agli agrumi con frutta fresca e fior di latte
8

Meringata Capovento
8

Tiramisù
8

Gelato di produzione artigianale
8

Coperto
3

