

# Bistrot

## — Panini caldi —

Toast classico, prosciutto cotto e fontina 4,00

Avocado Toast, pane ai cereali Salmone, avocado, pomodorino confit, 6,00

Panino multicereali, crudo di Parma, philadelphia 5,00

Panino multicereali vegetariano, verdure alla griglia, uovo marinato, fontina 5,00

Club Sandwich Roast-beef di manzo, insalata, pomodoro, bacon, salsa alla senape caramellata, salsa barbecue e patate fritte 19,00

## — Insalate —

Insalata del Baldo insalata riccia, Speck di trota affumicata, sesamo, crostini di pane e salsa yogurt 10,00

Insalata Greca pomodoro, cetriolo, cipolla, feta, olive, riduzione al basilico 10,00

Caesar salad spinacino selvatico pollo alla piastra, scaglie di Grana, Bacon, crostini di pane, salsa 11,00

## — Primi e secondi piatti —


 piatto dal Salotto Gourmet

Zuppa d'orzo 9,00

Spaghetti lavorati a mano ai tre pomodori, burrata e basilico 11,00

Spaghetti lavorati a mano al ragù di carne 11,00

Spaghetti lavorati a mano aglio, olio e peperoncino 11,00

Spaghetti lavorati a mano, funghi Porcini, tartufo e spuma di parmigiano 16,00 

Tortel di patate con speck stagionato 11,00

Tartare di filetto di manzo con misticanza 18,00

Selezione di affettati e formaggi d'autore con focaccia 15,00

Coniglio al forno con polenta e finferle 15,00 

Guanciotta di vitello con purè di patate e porro fritto 18,00 

## — le Pizze —

(impasto con zucca, soia, girasole, sesamo)

Come una margherita: salsa ai tre pomodori, burrata e mousse al basilico 12,00

San Daniele: salsa ai tre pomodori, Crudo di San Daniele, burrata, pesto di carciofi 14,00

Un salto in Liguria: pesto genovese, scaglie di pecorino, olive taggiasche, pinoli 14,00

In Montagna: gorgonzola DOP, speck Trentino, polvere di funghi Porcini e Tartufo nero del Baldo 16,00

# Bistrot

## — Hot Sandwiches —

Classic toast, cooked ham and fontina cheese 4.00

Avocado Toast, cereal bread Salmon, avocado, confit tomato, 6.00

Multigrain sandwich, Parma ham, philadelphia 5.00

Vegetarian multigrain bread with grilled vegetables, marinated egg and fontina cheese 5,00

club sandwich with roast beef, salad, tomato, bacon, caramelized mustard sauce, barbecue sauce and french fries 19,00

## — Salads —

Baldo salad curly salad, smoked trout speck, sesame, croutons and yogurt sauce 10,00

grec salad with tomato, cucumber, onion, feta cheese, olives, basil reduction 10,00

caesar salad wild baby spinach, grilled chicken, parmesan cheese flakes, bacon, croutons, sauce 11,00

## — First and second courses —



dish from the Gourmet Restaurant

Barley soup 9.00

Spaghetti with three tomatoes, burrata and basil 11.00

Spaghetti with meat sauce 11,00


Spaghetti with garlic, oil and hot peppers 11,00

Spaghetti with porcini mushrooms, truffles and parmesan cheese foam 16.00 

Potato tortel with seasoned speck 11.00

Beef fillet tartare with salad 18.00

Selection of meats and author's cheeses with focaccia 15.00

Baked rabbit with polenta and chanterelles 15,00 

Veal cheek with mashed potatoes and fried leek 18.00 

## — le Pizze —

(dough with pumpkin, soy, sunflower, sesame)

Like a margherita: three tomato sauce, burrata and basil mousse 12.00

San Daniele: three tomato sauce, Crudo di San Daniele, burrata, artichoke pesto 14.00

A trip to Liguria: Genoese pesto, pecorino flakes, Taggiasca olives, pine nuts 14.00

In the mountains: DOP gorgonzola, Trentino speck, porcini mushroom powder and black truffle 16.00