



MENÙ PRIMAVERA 2026

Crediamo in una ristorazione chiara e trasparente,  
dove ogni elemento dell'esperienza è parte del valore.

Per questo abbiamo scelto un modello semplice e definito:

Nel nostro ristorante non applichiamo il coperto

Il servizio è sempre incluso e comprende pane con  
Olio del Garda e acqua microfiltrata, naturale o frizzante

Tutta la proposta è a prezzo fisso

*Cristian Fusi*

## COMPOSIZIONI

Le nostre Composizioni con scelta libera dei piatti sono il nostro modo di intendere la proposta "alla carta".

Due o tre portate a vostra scelta sempre a prezzo predefinito

La scelta perfetta per chi desidera vivere un'esperienza in maniera più essenziale, immediata ed informale.

Scegliete i vostri piatti tra quelli presenti nella nostra Selezione e Selezione Speciale; sarà nostra cura servirli nella sequenza più adatta per farveli apprezzare al meglio.

## COMPOSIZIONE DUETTO

due portate a scelta tra quelle presenti nella "Selezione".

€ 70 p.p.

## COMPOSIZIONE TRITTICO

tre portate a scelta tra quelle presenti nella "Selezione".

€ 90 p.p.

*Non abbiamo una proposta alla carta tradizionale  
per cui la scelta di un singolo piatto non è prevista\**

## DESSERT

Non troverete una carta dei nostri dessert  
perchè semplicemente non esiste;  
vengono preparati giornalmente seguendo  
l'umore e l'ispirazione del momento. Chiedi  
al nostro personale la proposta del giorno.

€ 15

## FORMAGGI

In alternativa o in aggiunta al dessert  
proponiamo una selezione di formaggi  
abbinati con mostarde e marmellate.

€ 15

*\* Ad esclusione dei minori di 12 anni per i quali è possibile scegliere una singola  
portata tra quelle presenti nella Selezione al prezzo di 40€.*

# SELEZIONE

## TROTA ORO MARINATA

Avocado | Caprino | Misticanza

[4-6-7]

## LUCIOPERCA

Carote | Arance | Olive

[4-7]

## SEPPIA

Carciofi | Topinambur

[14-12]

## CAPESANTE

Asparagi Bianchi | Tartufo Pregiato

[1-8-12-14]

## SGOMBRO

Barbabietola | Kefir | Cipolla

[4-7-10]

## POLPO

Patate | Zafferano | Datterini

[14]

## ORTO CROCCANTE

Maio Allo Yuzu | Mostarda

[1-9]

## ASPARAGI VERDI

Uovo | Spugnole

[3-8]

## TORTELLUCCIO

Luccio | Polvere di Cappero | Cipolline Candite

[1-3-4-7]

## MEZZIPACCHERI

Crostacei Cotti e Crudi | Straciatella di Burrata

[1-2-3-7-9-12]

## RAVIOLI DI BACCALÀ

Piselli | Polvere di Alghe

[1-3-4-7-9-12]

## TAGLIOLINI TRENTA TUORLI

Tonno Crudo | Acciughe | Datterini

[1-3-4]

## GNOCCHI DI RICOTTA

Ortiche | Parmigiano | Aglio Orsino

[1-3-7-8]

# SELEZIONE SPECIALE

## CRUDITÈ

Ricciola | Capasanta | Gambero | Scampi | Tonno

[2-4-6-7-10-11-12-14]

*Per gli amanti dei crudi di mare la nostra speciale selezione. Si comincia con la Ricciola Oceanica in taglio sashimi, si continua con la Capasanta marinata con umeboshi, prezzemolo e peperoncino per poi proseguire con le tartare di scampi e gambero rosso e a chiudere pregiato tonno rosso.*

**Supplemento 15€ p.p.**

Rispetto al prezzo di Duetto e Trittico

## ANGUILLA FUMÈ

Sedano Rapa | Senape | Ravanelli | Miso

[4-6-7-9-10-11-12]

*Con questo piatto, al quale siamo particolarmente affezionati, abbiamo fatto cambiare idea a tantissime persone che erano "spaventate" all'idea di mangiare l'anguilla. Il filetto viene prima cotto sottovuoto a bassa temperatura, poi ripassato in padella a fiamma alta e infine glassato al miso. Il rapanello marinato bilancia l'affumicatura leggera e il purè di sedano rapa alla senape dona una nota di freschezza.*

**Supplemento 10€ p.p.**

Rispetto al prezzo di Duetto e Trittico

## IMPORTANTE

*I piatti della "Selezione Speciale" prevedono un supplemento che si aggiunge al prezzo della composizione scelta.*

## PERCORSI DEGUSTAZIONE

I nostri Percorsi Degustazione sono il modo migliore  
per vivere un'esperienza completa ed immersiva  
all'interno della nostra filosofia di cucina

*I Percorsi vengono serviti uguali per l'intero tavolo*

# CORRENTI

*Il nostro percorso più identitario dedicato al fiume e al suo movimento incessante. Un fluire continuo che trasforma, evolve, sorprende. Per chi vuole andare oltre l'abitudine e scoprire un'eleganza diversa, più sottile e raffinata.*

## PRELUDIO

Tra le Dita  
Pane, Olio, Erbe

## TROTA ORO MARINATA

Avocado | Caprino | Misticanza

## LUCIOPERCA

Carote | Arance | Olive

## TORTELLUCCIO

Luccio | Polvere di Capperò | Cipolline Candite

## EPILOGO

Pre Dessert  
Dessert  
Caffè e Dolcesse

€ 95 p.p.

Aggiunta facoltativa

## ANGUILLA FUMÈ

Sedano Rapa | Senape | Ravanelli | Miso

€ 15 p.p.

## ABBINAMENTO VINI

(Su richiesta)

Calici € 49/59 - Sorsi € 30/35

# ONDE

*Il nostro percorso più armonico, pensato per accogliere e guidare con equilibrio.  
Un racconto fatto di profondità e misura. Per chi desidera  
un'esperienza compiuta, concreta, capace di unire precisione e coerenza.*

## PRELUDIO

Tra le Dita  
Pane, Olio, Erbe

## SGOMBRO

Barbabietola | Kefir | Cipolla

## CAPESANTE

Asparagi Bianchi | Tartufo Pregiato

## RAVIOLI DI BACCALÀ

Piselli | Polvere di Alghe

## EPILOGO

Pre Dessert  
Dessert  
Caffè e Dolcesse

€ 95 p.p.

Aggiunta facoltativa

## SEPPIA

Carciofi | Topinambur

€ 15 p.p.

## ABBINAMENTO VINI

(Su richiesta)

Calici € 49/59 - Sorsi € 30/35

# RIVE

*Il nostro percorso più inaspettato, dedicato alla libertà di essere essenziali.  
Un'espressione pura, fatta di materia, stagionalità e naturalezza. Per chi ama  
lasciarsi incuriosire e scoprire un'eleganza intrigante.*

## PRELUDIO

Tra le Dita  
Pane, Olio, Erbe

## ORTO CROCCANTE

Maio Allo Yuzu | Mostarda

## ASPARAGI VERDI

Uovo | Spugnole

## GNOCCHI DI RICOTTA

Ortiche | Parmigiano | Aglio Orsino

## EPILOGO

Pre Dessert  
Dessert  
Caffè e Dolcezze

€ 80 p.p.

## ABBINAMENTO VINI

(Su richiesta)

Calici € 49- Sorsi € 30

## ALLERGENI

*Gentile cliente, negli alimenti preparati e serviti nel nostro ristorante possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni; vi invitiamo quindi a far presente all'atto dell'ordinazione al nostro personale di sala qualsiasi tipo di intolleranza o allergia ai prodotti contenuti nell'elenco qui sotto.*

- 1. Cereali contenenti glutine*
- 2. Crostacei*
- 3. Uova*
- 4. Pesce*
- 5. Arachidi*
- 6. Soia*
- 7. Latte e suoi derivati*
- 8. Frutta a Guscio*
- 9. Sedano*
- 10. Senape*
- 11. Sesamo*
- 12. Solfiti*
- 13. Lupini*
- 14. Molluschi*

*Vi saremmo grati se vorrete farci presente qualsiasi tipo di intolleranza o allergia, grave o leggera che sia, anche ad eventuali ingredienti non presenti nell'elenco al fine di evitare qualsiasi forma di reazione avversa indesiderata.*

## IMPORTANTE

*Nelle nostre preparazioni utilizziamo in prevalenza prodotti freschi; tuttavia in determinate occasioni dovute alla stagionalità o agli approvvigionamenti ci serviamo di prodotti freschi abbattuti all'origine (o da noi) e poi congelati.*

*Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3*