lachiusina

RISTORANTINO SUL FIUME

MENÙ ESTATE 2026

BENVENUTI

Crediamo in una ristorazione chiara e trasparente.

Non applichiamo il coperto

Tutta la proposta è a prezzo predefinito

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

PERCORSI

MENÙ DEGUSTAZIONE

Il modo migliore per comprendere al meglio
la nostra idea di ristorazione e immergersi
appieno nella nostra filosofia di cucina

I Percorsi vengono serviti uguali per l'intero tavolo

La composizione e la struttura dei percorsi degustazione non è modificabile.

ONDE

Un percorso immediato e riconoscibile, che reinterpreta i sapori più classici del mare attraverso la nostra idea di cucina.

PRELUDIO
Tra le Dita
Pane, Olio, Erbe

CAPESANTE
Sedano Rapa | Finferli

POLPO
Patate | Zafferano | Olive del Garda

SPAGHETTINI
Vongole | Salicornia | Datterini Gialli

EPILOGO
Pre Dessert
Dessert
Caffè e Dolcezze

€ 95 p.p.

DALLA NOSTRA SELEZIONE SPECIALE

MEZZIPACCHERI AI CROSTACEI
Bisque di Crostacei | Gambero Rosso a Crudo | Burrata

Aggiunta facoltativa € 15 p.p.

ABBINAMENTO VINI
(Su richiesta)
Calici € 49/59 - Sorsi € 30/35

CORRENTI

Un percorso iconico e identitario che racconta il legame più profondo tra la nostra cucina e il fiume che ci ospita.

PRELUDIO
Tra le Dita
Pane, Olio, Erbe

STORIONE
Cocco | Cavolfiore Selvatico | Mela Verde

LAVARELLO
Salsa Verse | Faqgiolini | Ricotta

TORTELLI DI LUCCIO
Polvere di Cappero | Cipolline Candite

EPILOGO
Pre Dessert
Dessert
Caffè e Dolcezze

€ 95 p.p.

DALLA NOSTRA SELEZIONE SPECIALE

ANGUILLA FUMÉ
Pane | Stracciatella | Cipolle | Balsamico Invecchiato

Aggiunta facoltativa € 15 p.p.

ABBINAMENTO VINI
(Su richiesta)
Calici € 49/59 - Sorsi € 30/35

MARÉE

Un percorso elegante e raffinato dove tecnica e precisione esprimono la nostra visione più contemporanea del mare.

BENVENUTO
Tra le Dita
Pane, Olio, Erbe

SASHIMI RICCIOLA
Acqua di Pomodoro | Wasabi | Sedano

ROMBO
Carote | Zucchine Agre

TAGLIOLINI
Tonno Crudo | Acciughe | Peperoni

EPILOGO
Pre Dessert
Dessert
Caffè e Dolcezze

€ 95 p.p.

DALLA NOSTRA SELEZIONE SPECIALE

MEZZIPACCHERI AI CROSTACEI
Bisque di Crostacei | Gambero Rosso a Crudo | Burrata

Aggiunta facoltativa € 15 p.p.

ABBINAMENTO VINI
(Su richiesta)
Calici € 49/59 - Sorsi € 30/35

RIVE

Un percorso vegetale essenziale e intrigante, dove stagionalità e naturalezza diventano eleganza.

PRELUDIO
Tra le Dita
Pane, Olio, Erbe

TEMPURA☘
Fiori di Zucca | Ricotta di Seras | Gazpacho Rosso

PARMIGIANA☘
Melanzane | Pomodoro | Provolone | Basilico

RAVIOLI☘
Zucca | Latte di Mandorla | Arancia Candita | Polvere di Salvia

EPILOGO
Pre Dessert
Dessert
Caffè e Dolcezze

€ 95 p.p.

ABBINAMENTO VINI
(Su richiesta)
Calici € 49- Sorsi € 30

COMPOSIZIONI

SCELTA ALLA CARTA

La nostra proposta alla carta è disponibile esclusivamente
in formula da due o tre portate a prezzo predefinito

DUETTO

Due portate dalla Selezione

€ 70 p.p.

TRITTICO

Tre portate dalla Selezione

€ 90 p.p.

IMPORTANTE

*Per ogni piatto scelto dalla Selezione Speciale è
previsto un supplemento rispetto ai prezzi indicati.*

La scelta di una singola portata alla carta non è contemplata.

Solo per i minori di 12 anni: un singolo piatto della Selezione 40€

DESSERT

I nostri dessert vengono preparati quotidianamente
seguendo l'ispirazione del momento.
Chiedi al nostro personale la proposta del giorno.

€ 15

SELEZIONE

I NOSTRI PIATTI

SASHIMI RICCIOLA
Acqua di Pomodoro | Wasabi | Sedano
[1-4-6-10-11]

CAPESANTE
Sedano Rapa | Finferli
[14-6-9]

LAVARELLO
Salsa Verde | Fagiolini | Ricotta
[1-3-4-7]

STORIONE
Mela Verde | Cocco | Cavolfiore Selvatico
[4-7-10]

ROMBO
Carote | Zucchine Agre
[4-7-9-12]

POLPO
Patate | Zafferano | Olive del Garda
[1-14]

TEMPURA♣
Fiori di Zucca | Ricotta Seiras | Gazpacho Rosso
[1-7-9-10]

PARMIGIANA♣
Melanzane | Pomodoro | Provolone | Basilico
[7-12]

TORTELLUCCIO
Luccio | Polvere di Cappero | Cipolline Candite
[1-3-4-12]

SPAGHETTINI
Vongole | Salicornia | Datterini Gialli
[1-12-14]

TAGLIOLINI
Tonno Crudo | Acciughe | Peperoni
[1-3-4-6]

RAVIOLI♣
Zucca | Latte di Mandorla | Arancia Candita | Polvere di Salvia
[1-3-8-10]

SELEZIONE SPECIALE

CRUDITÉ

Ricciola | Capasanta | Gambero Rosso | Scampi | Tonno Rosso

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

Una selezione di crudi che racconta il mare nella sua forma più pura, tra sashimi, tartare e leggere marinature.

Supplemento 15€ p.p.

(rispetto al prezzo di Duetto e Trittico)

ANGUILLA FUMÉ

Pane | Stracciatella | Cipolle | Balsamico Invecchiato

[1-4-7-10-12]

Un piatto identitario che racconta il nostro modo di interpretare l'anguilla in un mix perfetto di intensità e raffinatezza.

Supplemento 10€ p.p.

(rispetto al prezzo di Duetto e Trittico)

MEZZIPACCHERI AI CROSTACEI

Bisque di Crostacei | Gambero Rosso a Crudo | Burrata

[1-2-7]

Uno dei nostri grandi classici, in una versione ancora più preziosa e golosa, dove l'intensità dei crostacei esplode al palato.

Supplemento 10€ p.p.

(rispetto al prezzo di Duetto e Trittico)

IMPORTANTE

I piatti della Selezione Speciale prevedono un supplemento che va ad aggiungersi al prezzo di Duetto e Trittico.

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 intolleranzao 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 ed 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