lachiusina

RISTORANTINO SUL FIUME

MENÙ AUTUNNO 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.

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
Cavolfiore | Olive del Garda | Melograno

LAVARELLO
Finferli | Finocchio | Miso

TORTELLI DI LUCCIO
Polvere di Cappero | Cipolline Candite

EPILOGO
Pre Dessert
Dessert
Caffè e Dolcezze

€ 95 p.p.

AGGIUNTA FACOLTATIVA

ANGUILLA FUMÈ
Sedano Rapa | Senape | Giardiniera

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

\+ *€ 15 p.p.*

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

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
Topinambur | Nocciole | Aglio Nero

MEZZI PACCHERI AI CROSTACEI
Bisque di Crostacei | Gambero Rosso a Crudo | Burrata

POLPO
Vongole | Cannellini | Cavolo Nero i

EPILOGO
Pre Dessert
Dessert
Caffè e Dolcezze

€ 95 p.p.

AGGIUNTA FACOLTATIVA

CRUDITÉ
Ricciola | Capasanta | Gambero Rosso | Scampi | Tonno Rosso

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

\+ *€ 25 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

RICCIOLA MARINATA
Ricci di Mare | Agrumi | Cereali Croccanti

TAGLIOLINI
Acciughe | Burro | Caviale di Aringa

ROMBO
Zucca | Erbette | Pil Pil

EPILOGO
Pre Dessert
Dessert
Caffè e Dolcezze

€ 95 p.p.

AGGIUNTA FACOLTATIVA

CRUDITÉ
Ricciola | Capasanta | Gambero Rosso | Scampi | Tonno Rosso

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

\+ *€ 25 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

CARCIOFO CROCCANTE ♣
Topinambur | Menta | Limone Salato

ZUCCA FONDENTE ♣
Saor | Burrata ! Mostarda

GNOCCHI ♣
Tartufo Nero | Porcini | Porro | Zafferano

EPILOGO
Pre Dessert
Dessert
Caffè e Dolcezze

€ 80 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 da scegliere tra tutte quelle presenti all'interno dei nostri Percorsi Degustazione o nell'elenco dei nostri piatti.

DUETTO

€ 70 p.p.

TRITTICO

€ 90 p.p.

IMPORTANTE

La scelta di Cruditè e Anguilla Fumè prevede un supplemento sul prezzo della composizione scelta

Non abbiamo proposte che prevedano una singola portata

DESSERT

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

€ 15

PIATTI

CRUDITÉ
Ricciola | Capasanta | Gambero Rosso | Scampi | Tonno Rosso
Supplemento di 15€ sulla composizione scelta - [2-4-6-10-11-14]

RICCIOLA MARINATA
Ricci di Mare | Agrumi | Cereali Croccanti
[4-6]

CAPESANTE
Topinambur | Nocciole | Aglio Nero
[14-8-1]

ROMBO
Zucca | Erbette | Pil Pil
[4]

POLPO
Vongole | Cannellini | Cavolo Nero
[14-9-12]

LAVARELLO
Finferli | Finocchio | Miso
[4-7-10]

STORIONE
Cavolfiore | Olive del Garda | Melograno
[4-6-11]

ANGUILLA FUMÈ
Sedano Rapa | Senape | Giardiniera
Supplemento di 10€ sulla composizione scelta - [4-7-10-12]

CARCIOFO CROCCANTE ♣
Topinambur | Menta | Limone Salato

ZUCCA FONDENTE ♣
Saor | Burrata | Mostarda

TORTELLUCCIO
Luccio | Polvere di Cappero | Cipolline Candite
[1-3-4-17-12]

MEZZI PACCHERI AI CROSTACEI
Bisque di Crostacei | Gambero Rosso a Crudo | Burrata
[1-2-7-9-12]

TAGLIOLINI
Acciughe | Burro | Caviale di Aringa
[1-3-4-7]

GNOCCHI ♣
Tartufo Nero | Porcini | Porro | Zafferano
[1-3-7]

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