



AL FRANTOIO

Food, wine & Olive oil tasting

Coperto € 2,50

Easy brunch

Salume a scelta € 5,00

Prosciutto Parma D.O.P. 24 mesi, coppa gran riserva, salame del boscaiolo, pancetta steccata

Il Conte € 7,00

Salume artigianale ricavato dalla parte anteriore della coscia, stagionato 10 mesi in cantine naturali

Salame Mariola € 5,00

Uno dei salumi più singolari, impasto decisamente magro e stagionatura di almeno 130/150 giorni)

Bresaola e Grana Padano € 10,00

Aceto balsamico e Olio Mostolio

Sarde Lago del Garda € 8,00

In Olio Extravergine di Oliva Mostolio

Bagòss stagionato 24 mesi € 7,00

formaggio di consistenza dura, crosta oleata, pasta consistente

Formagella Tremosine € 5,00

Formaggio grasso di breve o media stagionatura a pasta molle condito con olio Mostolio e pepe

I nostri taglieri

Peler € 8,00 - 15,00

Tagliere salumi misti

1-2 porzioni

Prosciutto crudo di Parma D.O.P. 24 mesi

Coppa gran riserva

Pancetta coppata

Mortadella

Balin € 10,00 - 16,00

Tagliere formaggi misti

1-2 porzioni

Formaggio Bagòss stagionatura 12 mesi

Formagella di Tremosine

Formaggio Nostrano Maniva

Formaggio Conca Valsabbia

Selezione di Marmellate Venturelli

Al Frantoio 2 porzioni - € 30,00

Tagliere misto 4 porzioni - € 50,00

salumi e formaggi

2 porzioni

Prosciutto crudo di Parma D.O.P. 24 mesi

Coppa gran riserva

Pancetta coppata

Mortadella

Formaggio Bagòss stagionatura 18 mesi

Formagella di Tremosine

Formaggio Nostrano Maniva

Formaggio Conca Valsabbia

Selezione di Sottolio e Marmellate Venturelli

Le insalate

I Ridicì € 3,50

Cicoria Spadona

Mix Saporito € 3,50

Chioggia scarola, rucola, rucola, torciglione

Tris di Sottoaceti € 5,00

e Sottolio Venturelli

La giardiniera di nonno Francesco

2 porzioni € 7,00

4 porzioni € 12,50



AL FRANTOIO

Food, wine & Olive oil tasting

Gli aperitivi

Pirlo Bresciano <i>Campari</i>	€ 5,00
Pirlone <i>Aperol</i>	€ 5,00
Groppello D.O.C. <i>Rosso Lago di Garda</i>	€ 3,50
Chiaretto D.O.C. <i>Rosé Lago di Garda</i>	€ 3,50
Lugana D.O.C. <i>Bianco Lago di Garda</i>	€ 3,50
Lugana Brut <i>Bianco Spumantizzato</i>	€ 5,00
Prosecco Extra-Dry	€ 5,00
Chiaretto Rosé <i>Spumantizzato Mirian Rosé</i>	€ 5,00

La cantina dei vini

Groppello D.O.C. <i>Rosso Lago di Garda</i>	€ 10,00
Chiaretto D.O.C. <i>Rosé Lago di Garda</i>	€ 10,00
Lugana D.O.C. <i>Bianco Lago di Garda</i>	€ 10,00
Lugana Brut <i>Bianco spumantizzato</i>	€ 13,00
Prosecco extra-dry <i>Bianco Lago di Garda</i>	€ 13,00
Chiaretto Rosé <i>Spumantizzato Mirian Rosé</i>	€ 13,00
Indomito Barricato <i>Carbenet Rosso Lago di Garda</i>	€ 18,00

Le birre

Garda BF Vivaldi media <i>Birra color oro con struttura maltata - 4,8% - cl. 400</i>	€ 5,00
Garda BF Vivaldi in caraffa <i>Birra color oro con struttura maltata - 4,8% - cl. 1200</i>	€ 14,00
Birra Felice <i>bottiglia 0,66 lt.</i>	€ 8,00

Le bevande

Acqua naturale 0,75 lt.	€ 2,50
Acqua frizzante 0,75 lt.	€ 2,50
Bibite 0,33 lt.	€ 3,50

I dessert, caffè e i liquori

Dolce a scelta <i>Torta artigianale secondo disponibilità</i>	€ 5,00
Espresso	€ 1,00
Limoncello del Garda	€ 3,00
Grappa Bianca Moscato	€ 3,00
Grappa Barricata	€ 3,00