



AL FRANTOIO

Food, wine & Olive oil tasting

Coperto € 2,50

I nostri taglieri

Peler € 15,00
Tagliere salumi misti

2 porzioni

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

Coppa gran riserva

Pancetta steccata

Mortadella

Balin € 16,00
Tagliere formaggi misti

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

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

Coppa gran riserva

Pancetta steccata

Mortadella

Formaggio Bagòss stagionatura 18 mesi

Formagella di Tremosine

Formaggio Nostrano Maniva

Formaggio Conca Valsabbia

Selezione di Sottolio e Marmellate Venturelli

Easy brunch

Bresaola e Grana Padano € 10,00
Aceto balsamico e Olio Mostolio

Prosciutto Crudo di Parma D.O.P. e melone (stagionale) € 9,00

Prosciutto Crudo di Parma D.O.P. e Mozzarella di Bufala (stagionale) € 10,00

Salume a scelta € 5,00
Prosciutto Parma D.O.P. 24 mesi, coppa gran riserva, salame del boscaiolo, pancetta steccata

Formaggio a scelta € 6,00

Sarde Lago del Garda (stagionale) € 8,00
In Olio Extravergine di Oliva Mostolio

Burrata con aggiughe del Cantabrico € 12,00

B.B.Q. carne ai ferri

Su prenotazione

Grigliata Mista € 15,00
Cosce e ali di pollo - costine di maiale salamina verdure grigliate

Tagliata di Manzo € 15,00
Con rucola o grana - verdure grigliate

Bistecca Fiorentina € 5,00 - 1 hg
(1.100-1.200 gr. min 2 pax) Verdure grigliate

Formaggio Fuso € 6,00

Salamina € 3,50

Le insalate

I Ridicì € 3,50
Cicoria Spadona

Mix Saporito € 3,50
Chioggia scarola, riccia, rucola, torciglione

Tris di Sottoaceti e Sottolio Venturelli € 5,00

La giardiniera di nonno Francesco
2 porzioni € 7,00
4 porzioni € 12,50



AL FRANTOIO

Food, wine & Olive oil tasting

La cantina dei vini

Groppello D.O.C.
Rosso Lago di Garda
Az. Agr. Il Roccolo
Bott. € 11,00
Bicc. € 4,00

Chiaretto D.O.C.
Rosé Lago di Garda
Az. Agr. Il Roccolo
Bott. € 11,00
Bicc. € 4,00

Lugana D.O.C.
Bianco Lago di Garda
Az. Agr. La Rifra
Bott. € 12,00
Bicc. € 4,00

Lugana Brut
Bianco spumantizzato
Az. Agr. La Rifra
Bott. € 15,00
Bicc. € 5,00

Prosecco extra-dry
Bianco Lago di Garda
Az. Agr. Astoria
Bott. € 13,00
Bicc. € 5,00

Chiaretto Rosé
Spumantizzato Mirian Rosé
Az. Agr. Il Roccolo
Bott. € 15,00
Bicc. € 5,00

Amarone 2015
Vino rosso secco di grande prestigio
Az. Agr. Vaona
Bott. € 35,00
Bicc. € 8,50

Valpolicella Ripasso Superiore 2017
Pregiato vino rosso da invecchiamento
Az. Agr. Vaona
Bott. € 22,00
Bicc. € 6,00

Indomito Barricato
Carbenet Rosso Lago di Garda
Az. Agr. Il Roccolo
Bott. € 22,00
Bicc. € 6,00

Franciacorta Brut
Ricci Curbastro
Az. Agr. Ricci Curbastro
Bott. € 22,00
Bicc. € 6,00

Le birre artigianali

Garda BF Vivaldi € 5,00
4,8% Media cl.400

Garda BF Rossella € 6,00
5,4% Media cl.400

Garda BF Vivaldi € 14,00
4,8% Caraffa cl.1200

Garda BF Rossella € 17,00
5,4% Caraffa cl.1200

Garda BF Vivaldi € 8,00
4,8% Bottiglia cl.660

Garda BF Rossella € 10,00
5,4% Bottiglia cl.660

Birra BF delle Lucciole € 11,00
4,5% Bottiglia cl.660

Birra BF Lunatica € 11,00
4,5% Bottiglia cl.660

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 € 5,00
Torta artigianale secondo disponibilità

Espresso € 1,00

Limoncello del Garda € 3,00

Grappa Bianca Moscato € 3,00

Grappa Barricata € 3,00

Amari € 4,00

Spirito del garda azzurro € 3,00