

C a s c i n a  C a p u z z a

*Vini alla Mescita
Podere Selva Capuzza
Bollicine e Bianchi*

**Spumante "Hirundo"
Metodo Martinotti**
Euro 5,00

**Lugana
Riserva Menasasso**
Euro 6,00

Lugana D.O.C.
Euro 4,50

Lugana Vigneto Selva
Euro 5,00

**Campo del Soglio
S. Martino della Battaglia**
Euro 5,50

**Spumante Hirundo
Rosé Metodo Martinotti**
Euro 5,00

Rossi e Rosati

**San Biagio
Groppello Garda Classico**
Euro 5,00

**San Donino
Chiaretto Garda Classico**
Euro 4,50

**Dunant
Garda Classico**
Euro 5,00

**Madèr
Riserva**
Euro 6,00

Passito

**Lume
Benaco Bresciano IGT**
Euro 6,00

Tutti i Nostri Vini possono essere acquistati presso il Ristorante a prezzo di Cantina

Aperitivi

Aperol Spritz

Euro 6,00

Gin Tonic Classico

Euro 7,00

Negroni

Euro 7,00

Americano

Euro 7,00

Le Birre Artigianali

“Birreria Riviera”

Senza Glutine



Creata con Cereali Privi di Mais

Color Giallo Brillante

Profumi di Mais e Riso

50 Cl Euro 7,50

Doppelbock

Bassa Fermentazione

Colore Rosso Intenso

Note di Caramello

Frutta Secca e Miele

50 Cl Euro 7,50

Pale Ale

Alta Fermentazione Ambrata

Note Erbacee di Agrumi

50 Cl Euro 7,50

Blanche

Alta Fermentazione Colore Dorato

Profumi Dolci Note Speziate

50 Cl Euro 7,50

Pacific Ipa

Limited Edition

Doppio Malta ad Alta Fermentazione

Note di Papaya Ananas e Litchi

50 Cl Euro 7,50

La Lista Allergeni è consultabile nell'ultima pagina.

Fare riferimento ai numeri posti vicino a ogni piatto.

Menù Degustazione

“Pesce di Lago”

Esclusivamente per tutto il Tavolo

**L'Antipasto di Lago :
Trota Marinata agli Agrumi
Luccio in Salsa Verde su Polenta • Salmerino in Carpione**

(5 - 8 - 9 - 4)

• • •

**Le Tagliatelle all'Uovo
con Ragout di Lago e Uova di Trota Marinata al Limoncello**

(1 - 3 - 4 - 6 - 7 - 8 - 9)

• • •

**Il Salmerino del Garda
Impanato e Fritto con Farina di Polenta
Chips di Patate Americane e Salsa Tartara**

(3 - 4 - 7 - 8 - 10 - 5 - 11 - 13 - 6)

• • •

Un Dolce a Scelta

Caffè

**Euro 50,00 per persona
Acqua Caffè e Coperto Compresi**

Menù Degustazione

“Rustico della Cascina”

Esclusivamente per tutto il Tavolo

**Il Grande Affettato della Capuzza da Condividere :
6 Selezioni di Affettati • Giardiniera • Focaccia**

(1 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9)

• • •

**I Maccheroni all’Uovo
con Ragout di Cortile e Cardoncelli**

(1 - 3 - 5 - 7 - 8 - 9)

• • •

**La Grigliata Mista di Carne :
Costine di Maialino Iberico – Galletto – Salamella – Bombetta – Patate al Forno**

(5 - 7)

• • •

Un Dolce a Scelta

Caffè

**Euro 50,00 per persona
Acqua Caffè e Coperto Compresi**

Antipasti

La Caprese di Burrata (7) con Pomodorini e Pesto di Rucola	Euro 14,50
Il Grande Affettato della Capuzza da Condividere 6 Selezioni di Affettati • Focaccia • Giardiniera (1 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9)	Euro 22,00
La Bruschetta (1 - 6 - 7 - 8) con Stracciatella Mortadella e Granella di Pistacchi	Euro 14,50
L'Antipasto di Lago (4 - 5 - 8 - 9) Trota Marinata agli Agrumi • Luccio in Salsa Verde su Polenta Salmerino in Carpione	Euro 18,00
La Trota Marinata (4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 10 - 11 - 13) con Insalatina di Finocchi Cremoso all'Erba Cipollina e Cialde di Polenta	Euro 17,00
Il Vitello Tonnato (3 - 5 - 8 - 10 - 11 - 13) con Fiori di Capperi e Polvere di Olive Nere	Euro 17,00
Selezione di Formaggi con Marmellata di Cipolle (7) Bosina ai due Latti • Capra di Malga • Berghem Blu • Torreggio • Alto Garda	Euro 17,50

Primi Piatti

Le Tagliatelle all'Uovo (1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 9) con Ragout di Lago e Uova di Trota Marinate al Limoncello	Euro 16,00
Maccheroni all'Uovo (1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 9) con Ragout di Cortile e Cardoncelli	Euro 14,50
I Fusilloni all'Uovo Cacio e Pepe (1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 9) con Fonduta di Cipolla Rossa e Guancia Croccante	Euro 15,00
I Nostri Ravioli Ripieni di Stracciatella (1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 9) con Salsa di Datterino Giallo e Pesto di Basilico	Euro 16,50
Risotto Servito nella Nostra Pentola in Rame (7 - 9) Finferli e Taleggio Minimo 2 Persone – Prezzo per Persona	Euro 17,00

Tutta la Pasta Fresca è di Nostra Produzione

Il Coperto Comprende: Pane • Focaccia e Grissini fatti in Casa Euro 3,00

Il Nostro Camino

Salmerino del Nostro Lago con Citronette alla Menta	Euro 19,00
Fiorentina di Mazurya Premium Minimo 1 Kg per 100 grammi	Euro 6,70
Costata di Manzo Minimo 500 grammi per 100 grammi	Euro 6,00
Costina di Maialino Iberico con Polenta Tostata	Euro 17,50
Polletto Novello	Euro 16,00
Salamella Tradizionale con Polenta Tostata	Euro 15,50
Bombetta (7) :	Euro 16,50
Involtino di Coppa Fresca Pancetta Stagionata e Provola Dolce	
Grigliata Mista (5 - 7) :	Euro 20,00
Costine di Maialino Iberico • Galletto • Salamella • Bombetta	

Secondi Piatti

Il Salmerino Impanato e Fritto con Farina di Polenta	Euro 21,00
Chips di Patate Americane e Salsa Tartara (3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 10 - 11 - 13)	
Il Filetto di Maialino Cotto a Bassa Temperatura	Euro 19,00
Laccato al Miele con Salsa Senape e Purea di Sedano Rapa (5 - 8 - 9 - 10 - 11)	
Le Polpette di Melanzane (1 - 3 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 11 - 13)	Euro 16,00
con Coulis di Pomodoro Ricotta Salata Affumicata e Basilico	

Contorni

Insalata Mista	Euro 5,50
Patate al Forno	Euro 6,00
Verdure Grigliate	Euro 6,50
Peperonata con Cipolla Rossa Capperi e Olive Taggiasche	Euro 6,00

Per opzioni vegetariane e per celiaci, lo Staff è a Vostra Disposizione

Dessert

Tiramisù (1 – 3 – 7 – 8)	Euro 7,00
Panna Cotta Salsa ai Frutti di Bosco (7)	Euro 6,50
Crema Brulée al Limone con Fragole	Euro 7,00
Cheesecake ai Frutti Esotici (1 – 3 – 7 – 8)	Euro 8,00
Sorbetto al Limone Con o Senza Vodka	Euro 6,50
Gelato (7)	Euro 6,00
Pierrette * Senza Lattosio (3 – 8)	Euro 8,50
Mousse Vaniglia e Nocciola • Gelatina d'Albicocca • Fondo Croccante	

I Dolci sono tutti preparati dai Nostri Chef

Lista Allergeni

1 : Cereali Contendenti Glutine : Grano, Segale, Orzo, Avena, Farro, Kamut
o i loro Ceppi e derivati

2 : Crostacei e prodotti a base di Crostacei

3 : Uova e prodotti a base di Uova

4 : Pesce e prodotti a base di Pesce

5 : Arachidi e prodotti a base di Arachidi

6 : Soia e prodotti a base di Soia

7 : Latte e prodotti a base di Latte incluso Lattosio

8 : Frutta a Guscio : Mandorle, Nocciole, Noci, Noci di Acagiù, Noci di Pecan, Noci del
Brasile, Pistacchi, Noci di Macadamia, Noci del Queensland e i loro prodotti

9 : Sedano e prodotti a base di Sedano

10 : Senape e prodotti a base di Senape

11 : Semi di Sesamo e prodotti a base di Semi di Sesamo

12 : Anidride Solforosa e Solfiti in concentrazioni superiori
a 10mg/Kg o 10mg/Litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come
proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei Fabbricanti

13 : Lupini e prodotti a base di Lupini

14 : Molluschi e prodotti a base di Molluschi