

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 Vigneto Selva

Euro 5,00

Lugana

Riserva Menasasso

Euro 6,00

Campo del Soglio

S. Martino della Battaglia

Euro 5,50

Lugana D.O.C.

Euro 4,50

Rossi e Rosati

San Biagio

Groppello Garda Classico

Euro 5,00

Dunant

Garda Classico

Euro 5,00

San Donino

Chiaretto Garda Classico

Euro 4,50

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

“Birrificia Rivversa”

Senza Glutine

Creata con Cereali Privi di Mais

Color Giallo Brillante

Profumi di Mais e Riso

50 Cl Euro 7,50

Pale Ale

Alta Fermentazione Ambrata

Note Erbacee di Agrumi

50 Cl Euro 7,50

Doppelbock

Bassa Fermentazione

Colore Rosso Intenso

Note di Caramello

Frutta Secca e Miele

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”

**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 – 9)**

• • •

**Il Salmerino del Garda
Impanato e Fritto con Farina di Polenta
su Scarola Ripassata Acciughe e Olive Taggiasche
(4 – 9)
• • •**

Un Dolce a Scelta

Caffè

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

Esclusivamente per tutto il Tavolo

Menù Degustazione *“Rustico della Cascina”*

La Bruschetta con Porchetta e Provola

(1 – 6 – 7 – 8)

• • •

**I Maccheroncini
al Ragout d’Anatra**

(1 – 3 – 7 – 9)

• • •

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

(5 – 7)

• • •

**Un Dolce a Scelta
Caffè**

**Euro 48,00 per persona
Acqua Caffè e Coperto Compresi**

Esclusivamente per tutto il Tavolo

Antipasti

La Bruschetta (1 – 6 – 7 – 8) con Porchetta e Provola	Euro 15,50
Il Grande Affettato della Capuzza da Condividere 6 Selezioni di Affettati • Focaccia • Giardiniera (1 – 5 – 6 – 7 – 8 – 9)	Euro 22,50
La Polenta Morbida con Funghi Trifolati e Lardo	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
Il Tortino di Grana Padano (3 – 7) con Fonduta Tartufata	Euro 16,00
La Tartare di Manzo (1 – 7 – 8) con Nocciole Stracciatella e Cialda di Pane	Euro 17,50
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 – 4 – 9) con Ragout di Lago e Uova di Trota Marinate al Limoncello	Euro 16,00
I Fusilloni Freschi (1 – 3 – 7 – 9) con Crema di Broccoli e Speck	Euro 15,00
I Maccheroncini (1 – 3 – 7 – 9) al Ragout d'Anatra	Euro 15,00
I Ravioli Ripieni di Patate Salsiccia e Timo (1 – 3 – 7 – 9) con Fonduta di Tremosine Affumicata	Euro 16,50
Risotto Servito nella Nostra Pentola in Rame (7 – 9) Zucca e Bagòss Minimo 2 Persone – Prezzo per Persona	Euro 17,50

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

Il Nostro Camino

Salmerino del Nostro Lago con Citronette alla Menta	Euro 19,50
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 21,00
Costine di Maialino Iberico • Galletto • Salamella • Bombetta	

Secondi Piatti

Il Salmerino Impanato e Fritto con Farina di Polenta con Scarola Ripassata Acciughe e Olive Taggiasche (4 – 9)	Euro 21,50
La Faraona Ripiena alla Bresciana (1 – 3 – 7 – 9) con la Sua Salsa ai Pioppini su Morbido di Patate	Euro 19,00
Le Polpette di Melanzane (1 – 3 – 5 – 6 – 7 – 8 – 9 -10 – 11 – 13) con Coulis di Pomodoro Ricotta Salata Affumicata e Basilico	Euro 16,00

Contorni

Insalata Mista	Euro 5,50
Patate al Forno	Euro 6,00
Erbette Aglio Olio e Peperoncino	Euro 6,50
Peperonata con Cipolla Rossa (9)	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
Crème Brûlée all'Arancia e Cannella (3 – 7)	Euro 7,00
Mousse al Pistacchio e Gelée al Lampone (1 – 3 – 7 – 8) Con Fondo Croccante al Cioccolato al Latte	Euro 8,50
Sorbetto al Limone Con o Senza Vodka	Euro 6,50
Gelato (7)	Euro 6,00
Pierrette * Senza Lattosio (3 – 8) Mousse Vaniglia e Nocciola • Gelatina d'Albicocca • Fondo Croccante	Euro 8,50

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, Noccioline, 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