



APERITIVI E VINI

al bicchiere

MAJOLINI - FRANCIACORTA BRUT SATÈN MILL
Chardonnay - LOMBARDIA. **6**

AMBROSINI - BRUT MILLESIMATO
Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco - LOMBARDIA. **6**

CA' DEI FRATI - LUGANA
Lugana D.O.C - Turbiana - LOMBARDIA. **4**

BELCANTO DI BELLUSSI - PROSECCO
Prosecco Superiore Valdobbiandene Brut D.O.C.G - VENETO. **4**

ROTARI - ALPEREGIS ROSÈ TRENTO D.O.C. MILLESIMATO
Pinot Nero e Chardonnay - TRENTO. **6**

IST. AGR. S. MICHELE - GEWÜRZTRAMINER
Gewürztraminer - ALTO ADIGE. **5**

CASTEL FIRMIAN PINOT NERO
Pinot Nero - Trentino D.O.C. - TRENTO. **4**

COSTARIPA ROSAMARA
Valtenesi D.O.C. - LOMBARDIA. **4**

ANALCOLICO "SILVANI"
Aperitivo analcolico a base di ginger, arancia e anice stellato. **4**

ANTIPASTI

di mare

INSALATA DI MARE TIEPIDA *
Assortimento di pesce e verdure croccanti conditi con olio extravergine di oliva e limone. **12**

ANTIPASTO DI PESCE ASSORTITO *
Sciabu sciabu di spada alla soia e lampone, salmone marinato al profumo di agrumi, trota in carpione, tartara di salmone con cous cous al nero di seppia, gazpacho, insalata di mare, tonno scottato con sesamo nero e bruschetta con la caponata. **22 p.p.**

CECI&GAMBERI
Passatina di ceci con gamberi al rosmarino. **10**

di terra

QUATTRO POLENTINE RUSTICHE
Polenta alla griglia con:
- gorgonzola e nocciole tostate;
- uovo all'occhio di bue e rosa camuna;
- ragout di salamella dolce;
- battuto di lardo con prezzemolo. **10**

TARTARA DI MANZO
Tartara di Fassona con pinzimonio di verdure, vele di pane e capperi fritti. **12**

CROSTATA SALATA
Crostatina di pasta sfoglia con funghi e fonduta di formaggio. **9**

PRIMI PIATTI

di mare

LINGUINE ALLE VONGOLE VERACI
Pasta di Gragnano I.G.P., vongole, olio extravergine d'oliva del Garda, pepe di Mulinello e prezzemolo. **11,5**

RISOTTO "ME LO RICORDO" * by Chef Riccardo Cominardi
Riso con crema di pomodoro confit, gamberi e salsa di caprino. **12**

FUSILLONI AI FRUTTI DI MARE *
Pasta di semola di grano duro-trafilata al bronzo con frutti di mare e crema di crostacei. **12,5**

di terra

MALFATTI CACIO E PEPE
Malfatti di ricotta e spinaci con crema al cacio e pepe. **9**

SPAGHETTO ALLA CARBONARA
Spaghetti con uovo montato, guanciale stagionato, pecorino romano e pepe nero di Mulinello. **10**

RISOTTO SOTTOBOSCO
Riso con crema di zucca tostata, funghi trifolati e castagne caramellate. **11**

PER STUZZICARE L'APPETITO

PICCOLO SAUTÉ DI COZZE
con bruschette del Forno Silvani. **5**

FRITTINO
pesciolini e verdure fritte. **5**

DALLA PIANURA
focaccia rustica con pancetta cotta, cetriolini agrodolci e parmigiano. **5**

SECONDI PIATTI

di mare

SUPER GRIGLIATA DI PESCE *
Pesce spada, salmone, calamaro, polpo, tonno, branzino e gamberone con pinzimonio di verdure e salsa tartara. **25 p.p.**

FILETTO DI SALMONE
Servito con crema di piselli, broccoli alla vaniglia e cavolo viola marinato. **14**

IL FRITTO MISTO
Frittura in farina di riso di anelli, ciuffi di calamaro, gamberi, pescato del giorno e pot-pourri di verdure croccanti. **19**

FISH BURGER ALL BLACK
Pane casareccio al nero di seppia, burger di salmone, maionese alla senape e curcuma, cavolo cappuccio marinato e zucchine in tempura. **15**

CATALANA SU PRENOTAZIONE * (minimo 2 persone)
Astice, scampi, gamberi, polpo con pinzimonio di frutta e verdura. **40 p.p.**

di terra

BURGER DI FASSONA
Hamburger di Fassona servito nel pane casareccio del Forno Silvani con crema di avocado, la nostra esclusiva salsa agrodolce, lattuga romana e pomodoro al forno con patate rustiche. **14**

TAGLIATA DI MANZO
Tatakì di manzo in crosta di pistacchio laccata al ristretto di soia e verdure alla plancia. **19**

XXL
Cotoletta di pollo alla milanese "orecchia d'elefante" con insalata di pomodoro fresco, puntarelle e maionese di barbabietola. **16**

TORTINO VEGETARIANO
Tatin di indivia belga con ratatouille al forno e crema di patate allo zenzero. **11**

**OGNI PIATTO UNA RAGIONE E UNA REGIONE:
OGNUNO DI NOI HA PORTATO NEL MENU QUALCOSA
DELLA SUA TERRA E DELLE SUE TRADIZIONI.**

INSALATE GOURMET

NUVOLA CON CAESAR SALAD DI POLLO

BOLLA DI PANE SOFFIATA DAL FORNO SILVANI (LATTUGA, POLLO, PAPRIKA AFFUMICATA, SALSINA A BASE DI ACCIUGA, ACETO DI MELE, PARMIGIANO REGGIANO). **10**

NIZZARDA A MODO NOSTRO *

POKE DI TONNO APPENA SCOTTATO E RISO ROSSO SELVAGGIO, UOVO SODO, PATATE GIALLE, FAGIOLINI VERDI, POMODORI FRESCHI, ACCIUGA E OLIVE TAGGIASCHE. **12**

UMAMI

INDIVIA BELGA, RADICCHIO ROSSO, FUNGHI TRIFOLATI, MELOGRANO, SCAGLIE DI MANDORLE TOSTATE, BARBABIETOLA, ZUCCA ALLA SOIA E CONDIMENTO LEGGERO AL MIELE. **10**

CONTORNI

PATATINE FRITTE 4,5
PATATINE RUSTICHE AL FORNO 4,5
VERDURE GRIGLIATE O AL VAPORE 4,5
MISTICANZA 4,5
CAPONATA SICILIANA 4,5