



APERITIVI E VINI

al bicchiere

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ANTIPASTI

di mare

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.**

INSALATA DI MARE TIEPIDA *

Assortimento di pesce e verdure croccanti conditi con olio extravergine di oliva e limone. **12**

CALDO E FREDDO *

Crema di borlotti con calamari al timo e insalata di radicchio all'aceto balsamico. **11**

di terra

TARTARA DI MANZO

Fassona con pinzimonio di verdure, vele di pane e capperi fritti. **12**

FAGOTTINO

Verza con zucca in carpione, spuma di parmigiano e castagne caramellate. **9**

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**

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**

FUSILLONI AI FRUTTI DI MARE *

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

ZUPPA DI PESCE ESPRESSA *

Zuppa fatta al momento con 7 varietà di pesce (a seconda della disponibilità del mercato). **15**

RISOTTO "ME LO RICORDO" by Chef Riccardo Cominardi

Riso con crema di pomodoro confit, gamberi e salsa di caprino. **12**

di terra

MALFATTI CACIO E PEPE

Malfatti di ricotta e spinaci con crema al cacio e pepe. **9**

SPAGHETTO ALLA CARBONARA

Spaghetto con uovo montato, guanciale stagionato, pecorino romano e pepe nero di Mulinello. **10**

RISOTTO DEL CONTADINO

Riso con purè di zucca e amaretto, pere al vino rosso e ricotta stagionata. **10**

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**

DAL MARE

piccola focaccia con salmone marinato, mozzarella di bufala e rucola. **5**

SECONDI PIATTI

di mare

SUPER GRIGLIATA DI PESCE

Pesce spada, salmone, calamaro, polpo, branzino, tonno e gamberone con pinzimonio di verdure. **25 p.p.**

IL FRITTO MISTO *

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

IL BERTAGNÌ (fish & chips) *

Emincé di merluzzo in farina di riso, patate rosse arrostiti con chutney di mango e ananas. **12**

FILETTO DI SALMONE

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

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, gamberoni, polpo con pinzimonio di frutta e verdura. **40 p.p.**

di terra

FIorentina CONVIVIALE (CALIBRO ca. 1Kg)

Guamita con friarielli, patate lionesi, fagioli all'uccelletto e cavolo nero stufato. **5/hg**

BURGER DI FASSONA

Hamburger di Fassona servito nel pane casereccio 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

Tataki 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**

PIATTO 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. **11**

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