



## APERITIVI E VINI

al bicchiere

### CHAMPAGNE

Selezione Silvani. **14**

### FRANCIACORTA SPECIAL EDITION

LOMBARDIA. **8**

### FRANCIACORTA BRUT

LOMBARDIA. **6**

### ROTARI - ALPEREGIS ROSÈ TRENTO D.O.C. MILLESIMATO

Pinot Nero e Chardonnay - TRENTO. **6**

### CA' DEI FRATI - LUGANA

Lugana D.O.C - Turbiana - LOMBARDIA. **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**

## PER STUZZICARE L'APPETITO

### PICCOLO SAUTÉ DI COZZE

con bruschette del Forno Silvani. **5**

### FRITTINO \*

Frittelle di pesce e ciuffi di calamaro. **5**

### BRUSCHETTE TRICOLORE

Tre bruschette dal Forno Silvani con pomodoro giallo, rosso e verde. **5**

CHIEDI AL NOSTRO SOMMELIER L'APERITIVO DEL MESE

## 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.**

### QUATTRO POLENTINE DI MARE

Polenta alla griglia con:

- baccalà alla vicentina;
- moscardini trifolati;
- salmone in concia;
- ragout di seppie al nero. **12**

### INSALATA DI MARE TIEPIDA \*

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

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**

### PIZZA FRITTA

servita con mozzarella di bufala e prosciutto crudo di Parma. **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**

## SECONDI PIATTI

di mare

### SUPER GRIGLIATA DI PESCE \*

Pesce spada, salmone, calamaro, 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 verdure croccanti. **19**

### IL BERTAGNÌ (FISH & CHIPS)

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

### 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 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**

### LA SUPREMA

Suprema di pollo ruspante con salsa tartufata, flan di spinaci e patate rustiche. **14**

### VERDI E BUONI PENSIERI

Assortimento di verdure ripiene con crema al pomodoro dolce. **11**

## INSALATE GOURMET

### UMAMI

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

### NUVOLA CON CAESAR SALAD DI POLLO

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