



Le nostre proposte...

Menù "Carne"

Tartare di carne salada € 14,00

spuma al Trentingrana, chips di polenta e susine

Gnocchi di patate al ragù di coniglio € 14,00

fonduta di Vezzena stagionato e salvia frita

Lombo di maiale Iberico in crosta € 22,00

riduzione al vino vecchio e punch di carote in agrodolce

il dolce...

Menù degustazione € 52,00 vini esclusi

Menù "Mare"

Baccalà mantecato € 12,00

chips di riso, crema di avocado e peperone

Linguine al nero di seppia € 16,00

salsa di pomodoro infornato, crema di burrata e calamari

Tentacoli di polpo arrostiti € 23,00

Hummus di ceci e salicornia

il dolce ...

Menù degustazione € 52,00 vini esclusi

Menù "Vegetariano"

Fiori di zucca in pastella con polveri di spezie pestate al mortaio € 12,00

insalata di anguria, olive del Garda, feta e cetriolo

Riso Carnaroli mantecato ai funghi di bosco € 14,00

porcini, finferli e shiitake del "Guà"

Torta salata alle Uova di Montagna e spinacino selvatico il Buon Enrico € 16,00

cremoso di carota, erbe aromatiche, erborinato e rapa rossa

il dolce...

Menù degustazione € 45,00 vini esclusi



CANTINA
TOBLINO

Con le nostre sfiziose proposte consigliamo
l'abbinamento con i vini della selezione "Vènt" di **Cantina Toblino**

Dolci

Strudel di mele con gelato alla vaniglia € 6,00

Tartelletta scomposta ai lamponi € 6,50

Orto al cioccolato € 7,00

I TAGLIERI

Il tagliere rustico dell'Hosteria € 15,00
carpaccio di carne salada, formaggi delle nostre valli, roesti di patate e
insalata di cavolo cappuccio

Tagliere misto di salumi e formaggi

Piccolo € 8,00

Medio € 13,00

Tagliere di formaggi con miele e mostarde

Piccolo € 9,00

Medio € 15,00

Coperto € 2,50

Per intolleranze o allergie alimentari, il personale di sala sarà disponibile per qualsiasi chiarimento mettendovi a disposizione anche una completa lista allergeni.

Si avverte la gentile clientela che alcuni piatti possono contenere alimenti da noi surgelati

LISTA VINI & MENU

Scannerizza il QR CODE e scopri tutti i nostri vini & il menù!

