

## CENE IN PALAZZO BARONALE 2022

con menu degustazione giornaliero  
a 5 portate

antipasto | zuppa | primo | secondo | dessert

€ 45,00 bevande escluse  
E' richiesta la prenotazione

*Alternative per vegetariani e intolleranze  
da citare alla prenotazione*

*Menu bimbo Euro 23,00 piatto unico e dolce  
Menu bambino Euro 28,00 pasta, cotoletta, dolce*

### Menu dal 14 al 25 aprile

#### CENA DI GIOVEDI' 14 APRILE

Insalata di stagione con bocconcini di capriolo,  
dressing ai lamponi e pane croccante

Crema di asparagi con coda di gambero croccante

Casarecce al ragù di cacciagione e profumo di timo

Lasagnetta di trota con verdure

Fragole con crema chantilly

#### CENA DI VENERDI' 15 APRILE

Trota en saor con crostino di pane

Crema di carote e porro con pane croccante

Tagliatelle fatte in casa con sfilacci di trota e zucchine

Cartoccio di lavarello del Garda al vapore con verdure

Mela in camicia con gelato al primo latte

#### CENA DI SABATO 16 APRILE

Carpaccio di manzo con scaglie di Trentingrana,  
pesto di rucola e olio del Garda, pane al tartufo

Crema di zucchine profumata alla menta, con il suo fiore farcito

Tortelloni fatti in casa alle erbe di campo e burro nocciola

Filetto di maiale alle mele Golden con patate al forno

Semifreddo alla vaniglia con ganache al lampone

#### CENA DI DOMENICA 17 APRILE

Insalata con trota salmonata e affumicata,  
panna acida e pan brioche

Vellutata di broccolo del Garda  
con pane croccante all'olio di tartufo

Casarecce al basilico con datterino e burrata

Trancio di ombrina all'arancio e timballo di spinaci

Sorbetto alla passione con ananas marinato e mentuccia

#### CENA DI LUNEDI' 18 APRILE

Carpaccio di roastbeef razza Rendena  
con pesto di zucchine e scaglie di Trentingrana

Crema di pomodoro fondente,  
spuma di patate e parmigiano, olio al basilico

Gigli al limone del Garda e fiori di zucca

Filetto di manzo alla riduzione di balsamico  
con bouquet di asparagi

Panna cotta alla vaniglia con composta di frutti di bosco

**CENA DI MERCOLEDI' 20 APRILE**

Salmone fresco affumicato e marinato in casa con pane ricco

Vellutata di patate e porri con tataki di trota e olio del Garda

Risotto agli asparagi di Zambana

Piramide di salmerino dell'Adamello Brenta con verdure

Tiramisù in coppa

**CENA DI GIOVEDI' 21 APRILE**

Insalata con trota salmonata e affumicata,  
panna acida e pan brioche

Zuppa d'orzo alla trentina con verdure e pancetta affumicata

Tagliatelle fatte in casa con sfilacci di branzino  
e zucchine su crema di patate e porro

Filetto di maialino ai frutti rossi  
con rimballo di patate al limone

Linzer torte con farina di mandorle  
e confettura di mirtilli rossi

**CENA DI VENERDI' 22 APRILE**

Insalata di stagione con bocconcini di capriolo,  
dressing ai lamponi e pane croccante

Crema di asparagi con coda di gambero croccante

Casarecce al ragù di cacciagione e profumo di timo

Cartoccio di lavarello con verdure al vapore

Fragole con crema chantilly

**CENA DI SABATO 23 APRILE**

Carpaccio di salada con scaglie di Grana e olio del Garda

Crema di pomodoro fondente, spuma di patate  
e parmigiano, olio al basilico

Gigli al limone del Garda e fiori di zucca

Filetto di manzo alla riduzione di balsamico  
con bouquet di asparagi

Panna cotta alla vaniglia con composta di frutti di bosco

**CENA DI DOMENICA 24 APRILE**

Insalata con trota salmonata e affumicata,  
panna acida e pan brioche

Vellutata di broccolo del Garda  
con pane croccante all'olio di tartufo

Casarecce al basilico con datterino e burrata

Trancio di ombrina all'arancio e timballo di spinaci

Sorbetto alla passione con ananas marinato e mentuccia

**CENA DI LUNEDI' 25 APRILE**

Carpaccio di manzo con scaglie di Trentingrana,  
pesto di rucola e olio del Garda, pane al tartufo

Crema di zucchine profumata alla menta, con il suo fiore farcito

Tortelloni fatti in casa alle erbe di campo e burro nocciola

Filetto di maiale alle mele Golden con patate al forno

Semifreddo alla vaniglia con ganache al lampone