

LA BAIAD'ORO

RISTORANTE | CAMERE | SUITES

VIA DONATORI DI SANGUE, 13 - 25084 GARGNANO (BS), ITALIA
WWW.HOTELBAIADORO.IT | TEL: +39.0365 71171

MENU

LE NOSTRE CRUDITÀ

SELEZIONE DI PESCE

CRUDO DAI SAPORI MEDITERRANEI

*(ostrica, gambero rosso, scampo, tartar e carpaccio tutto accompagnato da limone di Gargnano e asparagi di mare)**

LE TARTAR

tonno, branzino, gambero rosso, salmone

*(leggermente condite senza invadere il loro gusto naturale)**

IL NOSTRO CARPACCIO

*salmone marinato all'aneto o branzino al pepe rosa e lime**

LA GILLARDEU

ostrica di provenienza francese che combina dolcezza con salinità, carnosità con tenerezza

LO SCAMPO...

*dal gusto dolce ma deciso servito al naturale oppure con salsa agli agrumi del Garda**

GLI ANTIPASTI

DAL MARE

*Capesante in guscio...gratinate con
burro aromatizzato e pane alle erbe**

CODE DI GAMBERI ALLA VENEZIANA

*(gamberi al brandy con pomodoro del vesuvio e prezzemolo)**

GAMBERONI AL VAPORE

*serviti con la nostra mayonese leggera all'aglio
e julienne di verdure croccanti**

TENTACOLO DI POLPO GRIGLIATO

*con purea di patate viola e riduzione di vino rosso**

DALLA TERRA

INSALATINA CRUDA DI CARCIOFI

con emulsione di limone e petali di parmigiano 36 mesi

TARTARA DI FASSONA PIEMONTESE

*battuta a coltello, leggermente condita
con olio DOP del garda e polvere di capperi*

CARPACCIO DI FILETTO DI FASSONA

con salsa alla cipriani

TEGAMINO DI UOVA

sunny side up al tartufo

I PRIMI

LE NOSTRE PASTE

LO SPAGHETTO ALLA SCIUÈ SCIUÈ DAL PASTIFICIO VICIDOMINI DI GRAGNANO

(risottato con salsa di datterino del piennolo e basilico)

SPAGHETTO

ALLE VONGOLE VERACI DI CHIOGGIA

LE PASTE FRESCHE (FATTE IN CASA)

RAVIOLO DI MAGRO

(mantecati con crema al burro e salvia)

TAGLIATELLE

(con salsa ai porcini e capesante)

TAGLIOLINO ALL'UOVO

(al tartufo di tignale)

TAGLIATELLA

IN OMAGGIO ALLA NONNA TERZI

(pancetta tritata, curry e crema di latte)

I RISOTTI(MIN PER 2 PAX)

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE

CON SALSA AI CROSTACEI E PESTO

RISOTTO

AI FUNGHI PORCINI

RISOTTO

AL TARTUFO DI TIGNALE E ROBIOLA

I SECONDI DI MARE

IL BRANZINO DELLA TOSCANA

(800/1000GR) AI SAPORI MEDITERRANEI

(cips di patate, olive taggiasche, datterino, capperi, acciughe e origano)

TATAKI DI TONNO MARINATO ALLA SOIA

*con verdure padellate e riduzione di aceto balsamico**

IL FRITTO

*di calamari e gamberi con verdure pastellatetra **

ROMBO CHIODATO (900/1000GR)

al vino bianco con giardiniera di verdure al forno

I SECONDI DI CARNE

T-BONE STEAK DAL NEBRASKA (1200GR CA.)

alla brace con patate al forno o verdure ALLA Griglia

COSTOLETTA DI VITELLO (250-300GR)

alla griglia con piccolo bouquet di insalata

FILETTO DI FASSONA PIEMONTESE

al burro noisette con soffice di zucca piacentina e la sua salsa

L'ANTICO FILETTO DELLA NONNA TERZI

(con funghi porcini, pepe verde e crema di latte)

* *abbattuti all'origine o sottoposti ad abbattimento preventivo*
** *i prezzi si intendono a persona*
*** *tartufo extra €10,00*