Benvenuto nel Ristorante

"La Filanda"

lafilanda
RELAX & GOURMET

Se avete piacere, lasciateci una recensione su Google!

ANTIPASTI

Carpaccio di manzo

cremoso al Trentingrana, pane carasau all'olio del Garda,

polvere di erba cipollina e capperi

*(1,7,10)

€ 16,00

Uovo barzotto

con sformatino agli asparagi

spuma di Trentingrana, punte di asparago saltate e sale nero di Cipro

*(1,3,7,16,)

€ 16,00

Tartare di cavallo

pan brioches al burro, emulsione di senape e miele

gel di barbabietola e mousse al tartufo nero

*(1,4,7,16)

€ 20,00

Cialda croccante

con dadolata di tonno e fragole, gel di basilico

cipolla marinata e polvere di pomodorino confit e menta

*(1,4,9,16)

€ 18,00

PRIMI

Tortelli di pasta fresca all'uovo e zafferano

ripieni di asparago bianco di Zambana e ricotta vaccina

punte di asparago saltate, mantecati al burro di malga

*(1,3,7,16)

€ 16,00

Rigatoni alla Carbonara

con guanciale croccante

*(1,3)

€ 17,00

Pacchero di pasta fresca

con gamberi scottati e la sua bisque, gel all'aglio nero

salicornia e zeste di lime

*(1,2,4,16)

€ 18,00

Gnocchetti di patate

al ragù di cinghiale, spuma al Trentingrana

e polvere di olive nere marinate

*(1,3,9,10,15,17)

€ 16,00

SECONDI

Millefoglie di barbabietola

coulis di mela verde e aneto, quenelle di caprino

e noci tostate

*(8,16)

€ 15,00

Roll di tataki di tonno al cetriolo

vellutata di cocco e gel al wasabi e mela verde

*(7,16)

€ 25,00

Petto d'anatra

composta di mirtilli, rafano,

carota stufata e demiglaces

*(16)

€ 25,00

Ribeye di manzo circa 250/300gr

scalogno marinato, purea di sedano rapa

e salsa alle erbe fini

*(7,10,16)

€ 34,00

DOLCI

Mousse al mascarpone e caffè

con pan soffice al cioccolato e crumble

*(1,7)

€ 8,00

Mousse al cioccolato nero

con maracuja

*(1,7,16)

€ 7,00

Crostatina di pasta sablè

con crema al limone e tartare di fragole

*(1,3,7,8,16)

€ 8,00

Sorbetto agli agrumi

e zenzero

€ 5,00

Strudel di mela

uva sultanina e pinoli

con crema calda allo zabaione

*(1,7,8,16)

€ 6,00

ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena o i loro derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)
8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Cipolla
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti, superiore a 10 mg/kg o 10 mg/litro
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi
15. Prodotto congelato
16. Prodotto fresco e abbattuto
17. Aglio