

ACINO

RESTAURANT

ANTIPASTI TERRA

Selezione di salumi km zero e gnocco fritto

Mixed selection of local cold cuts and fried gnocco

 1 9

Selezione di formaggi con mostarde e confetture

Mixed selection of cheeses served with mustards and fruit preserves

 7


Battuta di fassona (150gr), cetrioli sottaceto, senape antica e la sua parte croccante affumicata all'abete

Piedmontese beef tartare (150gr) pickled cucumbers, old mustard and its crispy fir-smoke

1 7 10 12

Uovo 62° con fonduta di "Gran Riserva Ferrari", perlage e scaglie di tartufo nero

Low temperature backed egg served with "Gran Riserva Ferrari" fondue and black truffle flakes

 3 7 12

La melanzana di ieri e di oggi

The eggplant of yesterday and today
(Tomato crumble, pickled eggplant and Grana waffles)

 1

La lumaca sullo spinacio


Snail on spinach
(Snail whipped with spinach grain and butter)

 1 9

ANTIPASTI LAGO

Sarda di lago con puntarelle e cipollotti caramellati e riduzione di mosto affumicato

Lake Garda's sardine accompanied by caramelised baby onions, caramelised "puntarelle" and smoked sauce of wine must

 1 4 10 12

Carpaccio di persico con finocchietto e caviale d'arancia

Sliced perch (lake Garda white fish) carpaccio served with wild fennel and orange caviar

  4


Hummus di ceci, sarda di lago sotto sale e riduzione al prezzemolo

Chickpea hummus, lake sardine in salt and parsley reduction

  1 4

Luccio alla gardesana con polenta di Storo in vaso cottura

Lake Garda's pike (white fish) prepared with traditional "Gardesana" recipe served with Storo polenta in its cooking container

 1 4 12

Contorni di stagione



Seasonal side dishes



ACINO

RESTAURANT

PRIMI PIATTI TERRA

 pasta fresca di nostra produzione / home made pasta
 anche senza glutine, su richiesta / gluten free pasta on request

Pappardella integrale con porcini, scaglie di salva cremasco DOP

Whole-wheat pappardelle with porcino and slices of Salva Cremasco DOP cheese

1 3 7

Raviolo di zucca, guanciale croccante e salvia fritta

Pumpkin ravioli, crunchy cheek and fried sage

1 3 7

Spaghettone "Mancini" ai tre pomodori

Big spaghetti "Mancini" white three tomatoes

 1 7

SECONDI DI TERRA

Lombo di coniglio cotto a bassa temperatura con salsa in potacchio, guanciale e olive taggiasche

Rabbit loin cooked at low temperature with "potacchio" sauce, cheek lard and taggiasche olives

  9

Pancia e lingua di vitello cotte a bassa temperatura con salsa verde, gelato alla cipolla e pearà

Veal belly and tongue, green sauce, onion ice cream and "pearà"

1 3 7

Agnello marinato cotto a bassa temperatura alla senape, miele ed erbe di provenza

Marinated lamb with mustard, honey and provence herbs

  10

PRIMI PIATTI LAGO


Bigolo al torchio con sarde di lago, pomodorino arrostino al finocchietto, pinoli e pane all'erbette

Handcrafted Bigoli (local fresh pasta like spaghetti) with lake Garda's sardines, roast cherry tomatoes with fennel, pine nuts and herb bread.

1 3 4 7 8 12

Cappellaccio di luccio del Garda su salsa al carpione e riso soffiato

Cappellaccio (big ravioli) stuffed with lake Garda's pike (white fish) on marinated sauce and puffed rice

 1 3 4 6 8 9 10 12

Risotto carnaroli con rane e brunoise di verdure dell'orto

Risotto with frog and vegetable brunoise


1 7 9

min 2 persone/people

SECONDI DI LAGO

Fritto del Lago di Garda

Fried fish from Lake Garda

 1 2 4

Coregone del Lago di Garda ai ferri

Grilled Vendace (white fish)

  4


Filettini di anguilla in tegamaccio con fagiolino dell'occhio


Eel fillets in a pan with green beans


  4

coperto

Vi chiediamo cortesemente di comunicarci eventuali intolleranze o allergie.

 senza glutine

 senza lattosio

 vegano