

#GENIUS

#PASSION

#EYES

#HANDS

#LOVE

HERBARIO

nuovo

la cucina dal basso verso l'alto

#PERCEZIONI

percorso degustativo a 5 erbe

55

#CONTRASTI

percorso degustativo a 10 erbe

85

Abbinamento vino al calice **18/30**.

Il menù è da intendersi per tutto il tavolo.

È possibile richiedere la versione vegetale di tutti i menù.



Hoc habeo quodcumque dedi.

Io ho quel che ho donato.

- Gabriele D'annunzio -

#stories

...come tutto ebbe inizio...
raccolta dei piatti che hanno segnato
il nostro percorso di evoluzione

- #SALNITRO** (1700 local story - aprile 2019)
battuto di pecora | brò brùsà | daikon | estratto di lattuga di mare **16**
- #CAMPAGNA** (aprile 2019)
lumache | pane zichi | bagnetto rosso **16**
- #BAGOSSA** (dicembre 2017)
Piatto solidale: 2€ CONTRIBUTO SOLIDALE  **16**
ravioli al Bagoss | peastom | pesto di erbe amare | zafferano
- #PANADA** (dicembre 2018)
nei migliori 34 piatti d'Italia per Identità Golose del 2018
pane alle spezie | alloro | bottarga | brodo di manzo **14**
- #MANZ.OI** (luglio 2019)
filetto di manzo al vapore | soffritto acido |
melanzana alla cacciatora **28**
- #LUCCIO** (maggio 2016)
luccio confit | manzo all'olio **25**
- #ROSE** (settembre 2016)
torta di rose | zabaione al cedro **8**
- #OLIOSUMELA** (gennaio 2019)
vincitore come miglior dolce 2019 al concorso EmergentePastry 2019 a Rimini
mela cotta al sale | gelato alla ruta | olio EVO Casaliva **12**

to be continued...

Memento audere semper.

Ricorda di osare sempre.

- Gabriele D'annunzio -

#antipasti

#STORY.1.1

storione | funghi autunnali | genziana | fondo di prezzemolo **16**

#PALUDE

anguilla alla brace | tinca confit | germano reale | brodo aromatico **20**

#ANIMA

animella cotta allo spiedo bresciano |
ostriche (foglie e frutti) | rafano **18**

#primi

#CANDIES

ravioli colorati | gallina nostrana | brodo di ribes dell'estate scorsa **15**

#OR.OO

spaghettoni monograno felicetti | alloro | panna acida |
uova di pesce di lago **14**

#RISO.O

riso vialone nano | cipolla tostata | midollo di bue | aneto **20**

#secondi

#LUCCI.O.PERCA

luccio-perca | estratto di noci | crescione | rape marinate

25

#SALM.02

salmerino in crosta | mugnaia di pollo | radicchi conditi

28

#ALL.1N

pollo campese | amaretti | carota amara | estratto di funghi

25

#RABB.1T

finanziera di coniglio | zucca alla diavola |
fondo di limoni speziati

25

#dolci

#ASINAS

ananas | peperone | levistico | latte d'asina

14

#INFERNO

morbido di fichi | datteri | melograno

12

#TATIN

tarte-tatin di pere | estratto di castagne | gelato al pepe

10

informazioni

Siamo orgogliosi di informarVi che i piatti delle Rose Salò raccontano stagionalmente la Storia della nostra Terra cercando così di soddisfare il palato dei nostri clienti.

In questo locale è utilizzato il sistema di abbattimento rapido delle temperature (-18°C) come previsto dalle normative vigenti in materia sulla maggior parte dei prodotti.

Lo Chef e tutto lo staff sono sempre a disposizione per raccontare la storia di ogni alimento e di ogni paese citato.

A disposizione di tutti i clienti il libro degli ingredienti con gli allergeni.

Vi ricordiamo inoltre che non è consentito fumare all'interno del ristorante e sulla veranda.