

lunch
#STORIES

Ristorante Rose Salò

#antipasti | 10 €

Battuto di manzo | funghi in conserva | brodo bruciato | cipolle in agrodolce
Insalata di pesce di lago | pomodori canditi | maionese al limone
Vitello rosa | salsa tonnata | capperi del Garda | sedano croccante

#primi | 12 €

Spaghetto ruvido | pomodori appassiti | basilico
Fusillone al nero | seppioline | zenzero | yogurt
Tagliolini all'uovo | broccoli | sarde di lago

#secondi | 15 €

Pescato del giorno | cavolfiori | radicchi | melassa di cipolle
Luccio in consa | olive nere | spuma di riso
Tagliata di manzo | insalata in saor | salsa bbq

#dolci | 5 €

Pescato del giorno | cavolfiori | radicchi | melassa di cipolle
Luccio in consa | olive nere | spuma di riso
Tagliata di manzo | insalata in saor | salsa bbq

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.



FOOD EXPERIENCE
LAGO DI GARDA - BRESCIA

PARTNER