

*cooking*  
**#STORIES**

Ristorante Rose Salò

**#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.

## #antipasti

<b>#CAMPAGNA</b> Lumache   pane zichi   bagnetto rosso   finocchietto	<b>17€</b>
<b>#STORY.1</b> Storione confit   pomodori appassiti   bernese ai cereali	<b>20€</b>

## #primi

<b>#BAGOSSA</b> Ravioli di bagoss   pesto di erbe amare   fiori zafferano	<b>18€</b>
<b>#RIS.OO</b> Riso vialone nano   limone candito   anguilla alla brace	<b>22€</b>

## #secondi

<b>#MANZ.01</b> Manzo al vapore   melanzana alla cacciatora	<b>27€</b>
<b>#SALM.1</b> Salmerino alpino alla cenere   fave e piselli   melone fermentato	<b>24€</b>

## #dolci

<b>#CASSATA GARDESANA</b> Agrumi del Garda   olio "EVO" selezione Casaliva	<b>12€</b>
<b>#ROSE</b> Torta di rose   gelato allo zabaione	<b>10€</b>

# 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