

CUCINA

Gli ingredienti contenenti allergeni sono contrassegnati con numeri.
I numeri contrassegnati con asterisco indicano una possibile contaminazione o la presenza di tracce.

LISTA ALLERGENI

1 GLUTINE, 2 SEDANO, 3 FRUTTA A GUSCIO, 4 PESCE, 5 SOIA, 6 SESAMO, 7 ARACHIDI, 8 CROSTACEI,
9 UOVA, 10 MOLLUSCHI, 11 LATTICINI, 12 SENAPE, 13 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, 14 LUPINI

insalate

CAESAR SALAD

Insalata iceberg, sasa caesar, pollo CBT, scaglie di grana, crostini e guanciale croccante

1 9 11 12

12,50 €

FAVIGNANA

Misticanza, fiori di zucca in pastella, acciughe, ventresca di tonno "Angelo Parodi", condita con vinaigrette

1 9 11 4

13,00 €

baby

MENU' BABY COMPRENSIVO DI ACQUA

Straccetti di pollo con panatura croccante e patatine fritte

1 2 5 11

12,00 €

Hamburger di manzo servito con pan brioche e patatine fritte

1 6 9 11

12,00 €

Coperto € 2,50

RESTAURANT MANAGER: Andrea Gavanna e Andrei Barnariu

aspettando...

Focaccia fatta in casa

1

5,00 €

Giardiniera

13

5,00 €

Gnocco fritto

1

5,00 €

antipasti

RÖSTI

di patate, uovo CBT, erbe di campo

9 11 13

7,00 €

BRUSCHETTA

estiva, burro al basilico, pomodoro concassé, mozzarella di bufala

1 11 13

12,00 €

CECINA

di Leòn, aceto balsamico Giusti

13

12,00 €

POLPO

fritto al panko, terra di olive, maionese agli agrumi

1 10 11 13

12,00 €

SALUMI MISTI

11

11,00 €

TARTARE

di manzo, senape, acciughe, capperi, miele, erba cipollina

4 12

14,00 €

ARIA FRITTA DEL LAGO

Alborella frita nel fazzoletto, essenza di lime e salsa chilli delicata

4 5

9,00 €



primi

CARBONARA

rigatoni di pasta fresca all'uovo

1 9 5 12

14,00 €

RISOTTO qualità Aquerello

al limone, capesante, sbrise al pepe di Sichuan

disponibile anche per 1 persona (più 1,50 €)

tempo di cottura: 20 minuti

1 9 10 13

16,00 €

BIGOLI

di pasta fresca, cicorieta ripassata, salsiccia piccante

1 9 11 12 5 13

14,00 €

TAGLIOLINI

burro Corman, pesto al basilico, pecorino

1 3 11 4

14,00 €

DALL'ALTO AL BASSO

Spaghetti di pasta fresca alla chitarra, ragù di salmerino, limone in salamoia, mantecato al burro Corman e Grana Padano stagionato 24 mesi

1 9 11 4 12 5 13

16,00 €

PIATTO FIT LOVALE

riso integrale saltato, code di gambero, filetto di pollo cotto a bassa temperatura, verdure croccanti e curry

2 8 12

14,00 €

TABELLA NUTRIZIONALE (valori indicativi) **CALORIE** 806 Kcal **PROTEINE** 59 g **FIBRE** 6,8 g **CARBO** 77g (di cui zuccheri 3 g) **GRASSI** 27,22 g (di cui saturi 5,1 g)

secondi

COSTATA

di manzo 450/500 g.

23,00 €

GALLETTO

insalata di patate prezzemolate, fondo di cottura

18,00 €

13 11 12

FRITTURA

4 8 10

20,00 €

CARDONCELLO

marinato, chimichurri, sedano rapa

15,00 €

1 2 5 13

MAI BANALE

Luccio in salsa gardesana cotto a bassa temperatura, spuma di polenta e bagnetto verde

19,00 €

1 9 11 4 13

HAMBURGER ESTIVO

carne di manzo, guancialetto croccante, cipolla caramellata, fonduta di pecorino al lime e pepe, scarola leggermente condita

16,00 €

2 11 5 13

contorni

5,00 €

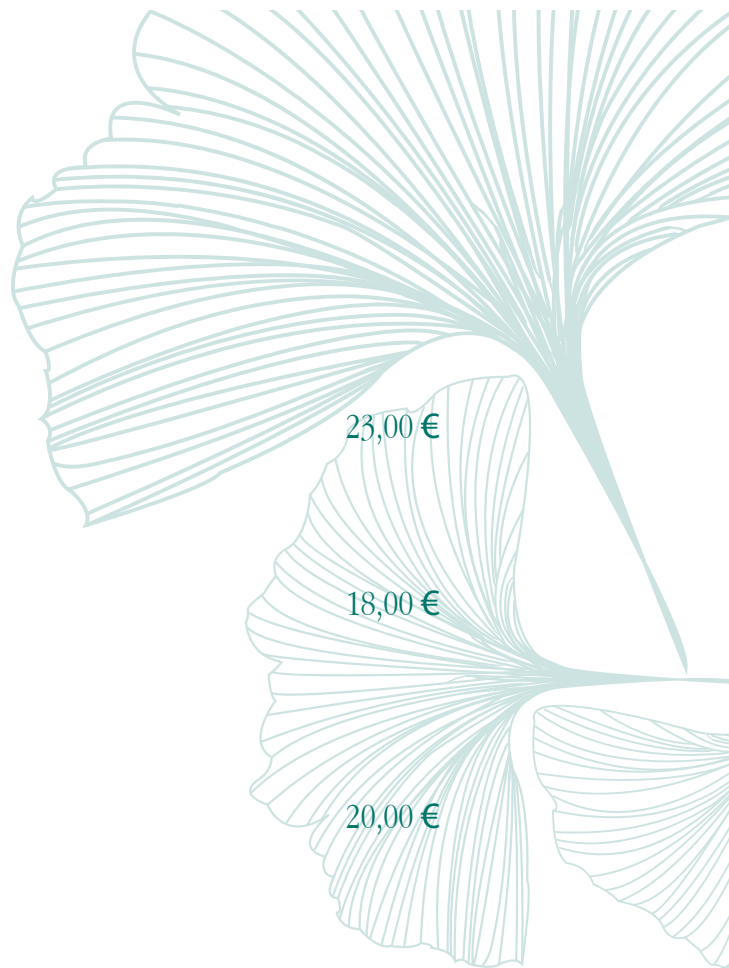
Mix di insalata fresca

Patate al forno

Patate dippers

Verdure alla griglia

Alcuni prodotti di difficile reperibilità vengono da noi conservati a -18° C per garantire la massima freschezza nel rispetto delle norme vigenti o sostituiti in base alla reperibilità del mercato



dolci

TIRAMISU'

by Lovale

1 3 5 9

6,00 €

CESTINO CROCCANTE

di mandorle, crema al mascarpone e frutta fresca

3 5 9 11

8,00 €

BISCOTTO

alla fava tonka, namelaka alle arachidi

1 3 9 11

8,00 €

PANNA COTTA

agli agrumi, coulis ai lamponi, crumble ai frutti di bosco

11 5

7,00 €

DEGUSTAZIONE SORBETTI

selezione di sorbetti Home Made by LOVALE

1* 3* 9*

6,00 €

CHEF: Dimitri Gladilin EXECUTIVE CHEF: Luca De Cesare

