



*Antica Cascina*  
*San Zago*

## **DEGUSTAZIONE DI ACQUA**

min. 2 pers.

**Bruschetta con acciughe  
del Mediterraneo, trota fumè,  
lime e peperoni**

**Trancio di baccalà alla pizzaiola  
con crumble ai capperi di Gargnano**

35,00 euro a persona

## **DEGUSTAZIONE DI TERRA**

min. 2 pers.

**Fettuccine di grano saraceno  
alla crema di tartufo della Valtenesi**

**Guancetta di vitello  
rosolato al limone e capperi**

30,00 euro a persona

## **PER INIZIARE**

Cerri di polipo arrostito  
su crema di burrata e pomodorini disidratati.

15,00

Caponata siciliana con code di mazzancolle  
e fonduta di provolone.

15,00

Battuta di manzo ai capperi di Gargnano  
con crumble salato.

15,00

La Selezione dei nostri salumi con Pan focaccia.

16,00

## **LE PASTE, I RISOTTI E..**

Fettuccine di pasta fresca della Cascina  
alla crema di tartufo nero della Valtenesi  
e speck d'anatra croccante 16.00

Ravioli "Square" di spiedo  
al burro versato e polvere di salvia

14.00

Risotto mantecato all'Olio Evo biologico,  
vongole veraci, timo e limone

15.00

Mezze maniche di grano duro  
saltate con goulash di gamberi  
e polpa di Granchio Reale

16.00

## **I PESCI E LA CICCIA..**

Guancia di vitello croccante  
ai capperi e limone del Garda.  
22,00

La pancia di maialino italiano  
cotta teneramente e laccata.  
22,00

Il Medaglione di manzo  
alla moda di San Zago.  
24,00

Scaloppa di Branzino e patate nel cartoccio.  
24,00

Trancio di Baccalà cotto sott'olio  
su vellutata di piselli.  
24,00

## **LE NOSTRE TENTAZIONI**

Tortino soffice alle nocciole  
con gelato ai frutti di bosco.  
8,00

Semifreddo cioccolato fondente  
e menta con sponge cake al pistacchio.  
8,00

Mousse ghiacciata alle fragole e Franciacorta.  
8,00

Tiramisù soffiato con crumble salato al cacao  
e perle di cioccolato al caramello.  
8,00

Selezione di formaggi.  
12,00