

Pranzo

Piatti del giorno



Guarda la lavagna!

o nelle nostre storie su Instagram



Insalate Bio

Servite con vele croccanti del nostro pane all'uvetta

- 1 Terra**  — 10,00
con cereali bio del giorno spadellati con verdure all'olio EVO, sale croccante Maldon e semi oleosi tostati.
- 1/7 Fuoco**  — 11,00
con ricotta di capra, pesche nettarine, olive di riviera, olio EVO, sale croccante Maldon e semi oleosi tostati.
- 1/3 Aria** — 11,50
con petto di pollo cotto a bassa temperatura ripassato alla plancha, uovo bio alla Bismark, olio EVO, sale croccante Maldon e semi oleosi tostati.
- 1/2/14 Acqua** — 12,00
insalata di stagione, code di gambero rosa e calamaretti al vapore, olio EVO, sale croccante Maldon e semi oleosi tostati.

Secondi

- Tagliata di manzo Garronese** — 15,00
alla lavanda angustifoglia di Monzambano.
- 1/7 Tartare di cavallo** — 15,00
condita con spuma di infuso di elicriso in foglie, fiori essiccati e pinoli tostati, con vele croccanti del nostro pane all'uvetta.
- 3/4 Tataki di tonno**** — 17,00
cotto alla plancha con maionese nostrana al tè macha su verdure di stagione, sale croccante e olio EVO.

Panini Gourmet

Tutti i panini sono serviti con patate fritte con la buccia

- 1/3/7 Panino Club** — 11,50
con farine integrali, burro di centrifuga, sottile di pollo cotto a bassa temperatura, maionese mediterranea, guanciale croccante, omelette al formaggio, pomodoro dragone oblungo, formaggio Cheddar, scamorza e insalata di stagione.
- 1/3/4/7 Mutty Black Fish Sandwich** — 13,00
con pane al nero di seppia, burro di centrifuga, salmone** affumicato, maionese al cetriolo in agro, mozzarella filante, insalata di stagione, pomodoro dragone oblungo e caviale di aringa.
- 1/7 Mutty Burger Red Vege**  — 15,50
con pane a lievitazione naturale, soia aromatizzata ai pomodorini essiccati e grana padano, maionese ai capperi Gardesani e origano di collina, cialde di grana padano mantovano, insalata di stagione, pomodoro dragone oblungo e mozzarella filante.
- 1 Mutty Burger Red** — 16,50
con pane a lievitazione naturale, carne aromatizzata ai pomodori essiccati e grana padano, maionese ai capperi Gardesani e origano di collina, guanciale croccante, insalata di stagione, pomodoro dragone oblungo e mozzarella filante.

Focaccine Gourmet Bio

Impasto naturale di nostra produzione, 30 ore di lievitazione

- 1/7/8 Mortadella naturale** — 13,50
con filante di mozzarella e crema di formaggio fresco ai pistacchi.
- 1/7 Trota salmonata**** — 15,00
di montagna affumicata artigianalmente con filante di mozzarella, crema di formaggio fresco e olio ai limoni bio nostrano.

Contorni

- Patate fritte Small** — 3,00
- Patate fritte Large** — 5,00
- Verdure Bio del giorno** — 4,50

Dolci

Ogni giorno una selezione di dolci di nostra produzione (senza glutammato / insaporitori / olio di palma) — 4,50 / 5,50

- Pane e coperto** — 2,00

Pesce fresco**

Allergeni

1 Cereali (glutine), 2 Crostacei, 3 Uova, 4 Pesce, 5 Arachidi, 6 Soia, 7 Latte, 8 Frutta a guscio, 9 Sedano, 10 Senape, 11 Sesamo, 12 Solfiti, 13 Lupini, 14 Molluschi.

Cena

Primi

- 1/3/6/7 **Pappardelle alla parmigiana** 🍴 — 12,50
con ragù di melanzane screziate fritte, pomodoro e basilico freschi, e mozzarella fior di latte.
- 1/3/4 **Spaghetti alla chitarra all'uovo** — 13,00
con agone**del lago di Garda, pomodorette confit e polvere di pane al peperoncino.
- 1/7/10 **Gnocchi di ricotta di capra** — 13,00
alla senape bio delle colline moreniche, cubetti di pere precoci e julienne di grana padano mantovano.
- 7 **Risotto con porcini freschi** — 15,00
al verde di zucchine bio con riso Carnaroli della Cooperativa Agricola Iris. (minimo due persone) (per persona)

Secondi

- 1/4/7 **Filetto di coregone**del Garda** — 15,00
in crosta di olive Leccino su fili di zucchine crude.
- Tagliata di manzo Garronese** — 15,00
alla lavanda angustifolia di Monzambano.
- 1/7 **Tartare di cavallo** — 15,00
condita con spuma di infuso di elicriso in foglie, fiori essiccati e pinoli tostati, con vele croccanti del nostro pane all'uvetta.
- 3/4 **Tataki di tonno**** — 17,00
cotto alla plancha con maionese nostrana al tè macha su verdure di stagione, sale croccante e olio EVO.

Insalate Bio

Servite con vele croccanti del nostro pane all'uvetta

- 1 **Terra** 🍷 — 10,00
con cereali bio del giorno spadellati con verdure all'olio EVO, sale croccante Maldon e semi oleosi tostati.
- 1/7 **Fuoco** 🍴 — 11,00
con ricotta di capra, pesche nettarine, olive di riviera, olio EVO, sale croccante Maldon e semi oleosi tostati.
- 1/3 **Aria** — 11,50
con petto di pollo cotto a bassa temperatura ripassato alla plancha, uovo bio alla Bismark, olio EVO, sale croccante Maldon e semi oleosi tostati.
- 1/2/14 **Acqua** — 12,00
insalata di stagione, code di gambero rosa e calamaretti al vapore, olio EVO, sale croccante Maldon e semi oleosi tostati.

Focaccelle Gourmet Bio

Impasto naturale di nostra produzione, 30 ore di lievitazione

- 1/7/8 **Mortadella naturale** — 13,50
con filante di mozzarella e crema di formaggio fresco ai pistacchi.
- 1/7 **Prosciutto crudo 24 mesi** — 14,00
con formaggio filante e fettine di mozzarella fresca fior di latte.
- 1/4/7 **Filetti di sarda** — 14,50
del lago di Garda sott'olio, con formaggio filante, fettine di mozzarella fresca fior di latte e frutto del capperio.
- 1/7 **Trota salmonata**** — 15,00
di montagna affumicata artigianalmente con filante di mozzarella, crema di formaggio fresco e olio ai limoni bio nostrano.
- 1/4/7/8 **Passepartout** — 11,00
Degustazione delle quattro focaccelle. (per persona) (minimo due persone)

Panini Gourmet

Tutti i panini sono serviti con patate fritte con la buccia

- 1/3/7 **Panino Club** — 11,50
con farine integrali, burro di centrifuga, sottile di pollo cotto a bassa temperatura, maionese mediterranea, guanciale croccante, omelette al formaggio, pomodoro dragone oblungo, formaggio Cheddar, scamorza e insalata di stagione.
- 1/3/4/7 **Mutty Black Fish Sandwich** — 13,00
con pane al nero di seppia, burro di centrifuga, salmone**affumicato, maionese al cetriolo in agro, mozzarella filante, insalata di stagione, pomodoro dragone oblungo e caviale di aringa.
- 1/7 **Mutty Burger Red Vege** 🍴 — 15,50
con pane a lievitazione naturale, soia aromatizzata ai pomodorini essiccati e grana padano, maionese ai capperi Gardesani e origano di collina, cialde di grana padano mantovano, insalata di stagione, pomodoro dragone oblungo e mozzarella filante.
- 1 **Mutty Burger Red** — 16,50
con pane a lievitazione naturale, carne aromatizzata ai pomodori essiccati e grana padano, maionese ai capperi Gardesani e origano di collina, guanciale croccante, insalata di stagione, pomodoro dragone oblungo e mozzarella filante.

Contorni

- Patate fritte Small** — 3,00
Patate fritte Large — 5,00
Verdure Bio del giorno — 4,50

Dolci

- Ogni giorno una selezione di dolci di nostra produzione — 4,50 / 5,50
(senza glutammato / insaporitori / olio di palma)

Pane e coperto

- 2,00

Pesce fresco**

Allergeni

1 Cereali (glutine), 2 Crostacei, 3 Uova, 4 Pesce, 5 Arachidi, 6 Soia, 7 Latte, 8 Frutta a guscio, 9 Sedano, 10 Senape, 11 Sesamo, 12 Solfiti, 13 Lupini, 14 Molluschi.

Bevande

Caffetteria

Espresso
— 1,00
Decaffeinato
— 1,30
Caffè d'orzo
— 1,50
Caffè di cicoria
— 1,50
Caffè Ginseng
— 1,50
Caffè Corretto
— 1,50
Caffè shakerato
— 2,50
Caffè shakerato con Baileys
— 3,00
Marocchino
Cioccolato, caffè e schiuma di latte
— 1,50
Cappuccino
— 1,30 / con latte di soia + 0,20
Spremuta d'arancia
— 3,50
Acqua Levico
— ♣ 1,50 (0,50 L)

VINI

Le novità scoprirete sulla lavagna o chiedi al personale.

Bianco

Lugana Doc (Turbiana)
Az. Agr. Abate, Desenzano del Garda. *Lombardia*
— ♀ 4,00 / ♣ 20,00

San Martino della battaglia Doc (Tuchi)
Soc. Agr. Selva Capuzza, Desenzano del Garda. *Lombardia*
— ♀ 5,00 / ♣ 28,00

Groppello vinificato in bianco
Az. Agr. Delai Sergio, Puegnago del Garda. *Lombardia*
— ♀ 4,50 / ♣ 25,00

Rosa

Garda bresciano chieretto
Az. Agr. Delai Sergio, Puegnago del Garda. *Lombardia*
— ♀ 4,00 / ♣ 20,00

Rosso

Chianti Docg 🇮🇹
Tenuta del Poggio, Pisa. *Toscana*
— ♀ 5,00 / ♣ 28,00

Dolcetto d'Ovada Docg 🇮🇹
Cascina Boccaccio, Tagliolo Monferrato. *Piemonte*
— ♀ 4,50 / ♣ 26,00

Birre in bottiglia

Kilometro zero

La Sbagliata
Il birrifico inesistente
Birra ambrata ad alta fermentazione Ipa di nuova generazione (6,0% Vol./Ibu 45)
— ♣ 7,00 (0,50 L)

La Sveltina
Il birrifico inesistente
Birra chiara ad alta fermentazione in stile Blond Ale (Alcol 5,0% Vol./Ibu 22)
— ♣ 7,00 (0,50 L)

Miniciccioi
Il birrifico inesistente
Birra senza glutine (Alcol 3,5% Vol.)
— ♣ 6,50 (0,50 L)

Stile belga

Blanche Geneviève
Birra chiara e fruttata (Alcol 5% Vol.)
— ♣ 4,50 (0,33 L)

Caulier 🇩🇪
Senza glutine blonde (Alcol 6,8% Vol.)
— ♣ 4,50 (0,33 L)

Stile tedesco

Weiss Tucher 🇩🇪
Birra di malto d'orzo e frumento ad alta fermentazione (Alcol 5,3% Vol.)
— ♣ 5,00 (0,50 L)

Aperitivi

Pirlo Mutty
Campari, bianco Senza nome, sciroppo di mora bio
— 5,50

Spritz Aperol / Campari
Vino bianco frizzante, seltz, arancia
— 4,00

Spritz allo zenzero
Liquore allo zenzero, vino bianco frizzante, seltz, arancia
— 4,50

Hugo
Vino bianco frizzante, sciroppo ai fiori di sambuco bio, seltz, mela, menta fresca
— 4,00

Americano
Bitter Campari, Vermouth rosso, seltz
— 5,50

Milano-Brescia
Bitter Campari, Vermouth chinato, cedrata Tassoni
— 5,50

Milano-Torino
Bitter Campari, Vermouth chinato, seltz
— 5,50

Negroni
Bitter Campari, Vermouth rosso, Gin Bombay
— 6,00

Negroni sbagliato
Bitter Campari, Vermouth rosso, prosecco
— 6,00

Negroni della parrocchia
Bitter Campari, Vermouth rosso, amaro Guelfo
— 7,00

Qualcosa di diverso

Mojito original
Rum bianco, succo di lime, zucchero bianco di canna, menta, soda
— 7,00

Moscow Mule original
Vodka Beluga, succo di lime, ginger beer, zenzero
— 7,50

Piero Collins
Ginpiero, Angostura, succo di limone, sciroppo di zucchero, soda
— 7,50

Aviation
Gin, Triple Sec, sciroppo di lavanda bio, succo di limone
— 8,50

Tortuga
Rum bianco, succo di pompelmo rosa, succo di limone, sciroppo di melissa e cedrina bio
— 8,50

Gin Tonic

Italia

Piero Dry Gin
Schweppes e scorza di arancia
— 9,00

Gino
Thomas Henry, salvia e scorza di limone
— 8,00

Fred Jerbis
Thomas Henry e rosmarino
— 10,00

Sabatini
Indian Fever, timo e scorza di limone
— 10,00

Poli Marconi 46
Schweppes, elicriso
— 9,00

Gin del Professore Monsieur
Mediterranean Fever, bacche di ginepro e limone
— 11,00

Gin del Professore à la Madame
Indian Fever, petali di rosa e arancia
— 11,00

Scozia

Hendrik's
Schweppes, bacche di ginepro e cetriolo
— 7,50

Distillati

Rum
Angostura (7 anni)
— 4,50

El Dorado (12 anni)
— 6,00

Whisky
Laphroaig Quarter Cask
— 6,00

Oban (14 anni)
— 7,00

Johnnie Walker Black Label
— 5,00

Maker's Mark
— 4,00

Grappe
Nonino 41°
— 3,50

Grappa di Barolo
— 5,00

Grappa di Amarone invecchiata
— 5,00

Porto
Offley Tawny
— 4,00

Sherry
Pedro Ximenez (12 anni)
— 4,00

Amari
Amaro
— 3,00

Amaro artigianale
— 3,50

Succhi e Bibite

Succhi Bio Plose

Arancia e carota, albicocca, pesca, pera, pompelmo, mirtillo
— 3,50

Bibite Bio Levico

Aranciata, Chinotto, Cola, Limonata
— 3,00

Centrifughe

Centrifughe

Frutta e verdura di stagione
— 5,00

Garda Classico Doc

Don Lisander

Az. Agr. Monte Cicogna, Moniga del Garda. *Lombardia*
— ♀ 6,50 / ♣ 38,00

Grier 🇮🇹

Az. Agr. Calalta, Mussolente. *Veneto*
— ♀ 5,50 / ♣ 30,00

Bollicine

Blanc de Blanc

Cave de Mogex e de la Salle. *Val d'Aosta*
— ♀ 7,00 / ♣ 42,00

Franciacorta Brut

San Cristoforo, Erbusco. *Lombardia*
— ♀ 6,50 / ♣ 40,00

Prosecco Valdobbiadene Docg

Az. Agr. Rugè, Valdobbiadene. *Veneto*
— ♀ 3,50 / ♣ 20,00

Valdobbiadene Mutty

Senzanome, Treviso. *Veneto*
— ♣ 9,90

Birre alla spina

Tücher Pilsner

Birra Export a bassa fermentazione di solo malto (Alcol 5,0% Vol.)
— ♣ 2,50 (0,20 L)

— ♣ 4,00 (0,40 L)

Poretti 6 luppoli

Birra rossa doppio malto (Alcol 7% Vol.)
— ♣ 4,00 (0,30 L)

— ♣ 6,00 (0,40 L)

Birra Stagionale

— Media o Piccola

Le novità scoprirete sulla lavagna o chiedi al personale.

Analcolici

Analcolico alla frutta

con frutta fresca di stagione
— 3,50

Hugo analcolico

con sciroppo ai fiori di sambuco bio, Sprite, mela e menta fresca
— 3,50

Pomodoro condito

Succo di pomodoro, succo di limone, sale, pepe, tabasco, Worcestershire sauce
— 5,50

Sanbitter mint

Arancia, zucchero di canna, menta fresca e Sanbitter
— 3,50

Sanbitter e Crodino

— 3,00
(aggiunta di vino bianco o Vermuth + 0,50)

Spagna

Mare

Mediterranean Fever e basilico fresco
— 9,00

Inghilterra

Jinzu

Indian Fever, agrumi e fiori edibili
— 10,00

Pink 47

Schweppes, sciroppo di more e frutta
— 9,00

Germania

Elephant

Indian Fever, mela e zenzero
— 12,00

Monkey 47

Schweppes, bacche di ginepro e limone
— 12,00

Monkey's Sloe

Schweppes, chiodi di garofano e scorza d'arancia
— 11,00

Francia

Cittadelle

Thomas Henry e scorza d'arancia
— 8,00

Elisir all'italiana

Gin italiani aromatizzati con sciroppi bio e tonica

Gin del Professore Le Monsieur e sciroppo bio di melissa e cedrina
— 9,00

Gin del Professore à la Madame e sciroppo bio di lavanda
— 9,00

Piero Dry Gin e sciroppo di menta e lauro
— 9,00

Fred Gerbis e sciroppo bio di menta e elicriso
— 9,00

Sabatini e sciroppo bio di sambuco e limone
— 9,00