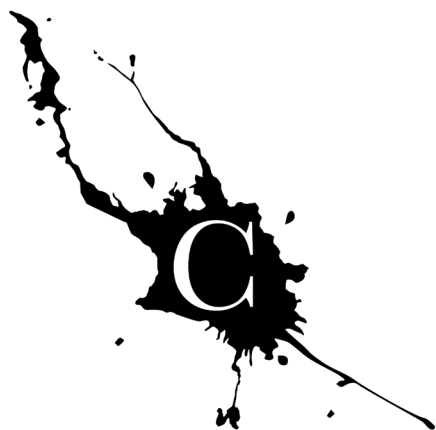




MENÙ



SENSAZIONI ED EMOZIONI

“INCHIOSTRO” simbolo dello stile,
si propone come simbolo di una cucina
che passa attraverso sapori, profumi,
sensazioni tattili, visive ed emozionali.

Ogni piatto firmato dallo Chef Patron Giancarlo Cammisa
ha lo scopo di lasciare un segno ai suoi ospiti,
proprio come l'inchiostro lascia un segno sulla carta,
guidandoli alla scoperta e alla valorizzazione
di sapori dimenticati, reinterprestando i prodotti
della tradizione e del territorio
e reinventandoli in una continua ricerca di forme
e accostamenti che sorprendono e rendono interessanti
anche gusti che già si conoscono.

ANTIPASTI

APPETIZERS | KALTE VORSPEISEN

***Il sashimi di tonno pinna gialla
con maionese di acciughe e insalata di erbetta campestre*** 13.00
Tuna fish sashimi with anchovy mayonnaise and salad
Sashimi aus Gelbflossen-Thunfisch dazu Sardellenmayonnaise und Salat

Il polpo verace scottato con salsa di limoncello del Garda e panna acida 15.00
Grilled octopus with limoncello sauce and sour creme
Gegrillter Oktopus mit Limoncello Creme und Sauerrahm

Il salmone marinato con zucca e zenzero 13.00
Marinated salmon with pumpkin and ginger
Marinierter Lachs mit Kürbis und Ingwer

La battuta di spigola con lime e salsa al frutto della passione 12.00
Bass fish tartare with lime and fruit passion sauce
Seebarschtartare, Limette und Passionsfruchtsauce

La sfizzioseria di mare - min 2 persone 29.00
Seafood delicacies (min. 2 people)
Meeresdelikatessen (Min. 2 Personen)

Il giardino di manzo con salsa al prezzemolo e peperone bruciato 10.00
Beaf, parsley sauce and burned pepper
Rindfleisch mit Petersilensauce und Paprika

***La melanzana morella al carbone vegetale
con pomodoro confit, spuma di bufala e gaspacho*** 10.00
Obergine with vegetable charcoal, buffalo mozzarella mousse and gaspacho sauce .
Aubergine mit Gemüsekohle, Tomate Büffelmozzarella-Schaum und Gaspacho

Il nostro crudo di mare al ghiaccio s.q.
Raw seafood on ice (price to be quoted)
Rohe Meeresfrüchte auf Eis (Preis auf Anfrage)

LE INSALATE

SALADS | SALATE

L'insalata Inchiostro con semi di zucca, mirtilli e dressing all'arancio 7.00
Inchiostro's mixed salad with pumpkin seeds, blueberries and orange dressing
Inchiostro's gemischter Salat mit Kürbiskerne, Heidelbeeren und Orangendressing

Il radicchio con parmigiano e balsamico 7.00
Radicchio with Parmesan cheese and balsamic vinegar
Radicchio mit Granasplitter und Balsamicodressing

COSA BOLLE IN PENTOLA

SOUPS | SUPPEN

La mantovana con sgombro agli agrumi e pane croccante 10.00
Pumpkin cream soup with citrus mackerel and crunchy bread
Die Kürbiscremesuppe mit Zitrusmakrele und knuspriges Brot

Il ricordo delle sarde in saor in una zuppa 10.00
Sard and onion soup | Suppe mit Sardinen und Zwiebeln

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES | WARMES VORSPEISEN

Il raviolo con ricottina di capra, lavarello di lago e asparagi 14.00
Raviolis with goat's ricotta, lake Garda lavaret and asparagus
Raviolo mit Ziegenricotta, Seefelchen und Spargeln

Il risotto al tartufo con stracciatella, lime e scampi 18.00
Truffle risotto with stracciatella, lime and scampi
Risotto mit Trüffel, Stracciata, Limette und Scampi

Il tagliolino al sapore di limone con gamberi e vongole 13.00
Lemon tagliolino with shrimps and clams
Zitronen-Tagliolino mit Garnelen und Venusmuscheln

Lo schiaffone di bergamotto, frutti di mare e pane alle canocchie 14.00
Bergamot schiaffone pasta with sea fruits and mantis shrimp
Der Schiaffone pasta mit Meeresfrüchte und Seezikaden Brot

La chitarrina con aragosta e pomodorini freschi 29.00
Chitarrina spaghetti with lobster and fresh cherry tomatoes
Die Chitarrina mit Languste und frische Kirschtomaten

Gli spaghetti Matt al pomodorino datterino e basilico 10.00
Spaghetti Matt with date tomatoes and basil
Spaghetti Matt mit Datteltomaten und Basilikum

SECONDI PIATTI MAIN COURSES | HAUPTSPEISEN

La millefoglie di orata di battello con cicorietta e bufala 16.00

*Millefoglie with gilt head, chicory and buffalo's mozzarella
Millefoglie mit Goldbrasse, Zichorie und Büffelmozzarella*

Il totano con patate e pane croccante 14.00

*Squid with potatoes and crunchy bread
Tintenfisch mit Kartoffeln und knuspriges Brot*

Il pescato del giorno 7,50 / hg

*Fish of the day
Tagesfisch*

La zuppa di pesce della nostra tradizione - min. 2 persone 49.00

*Fish soup from our tradition - min. 2 persons
Fischsuppe nach unserer Tradition*

Il cartoccio di pescato con frutti di mare 15.00

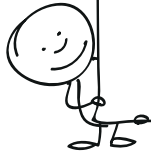
*Fish baked in foil with seafood
In Folie gebackener Fisch mit Meeresfrüchte*

Le cozze ripiene in coccio di terracotta 13.00

*Stuffed mussels in earthenware pot
Gefüllte Muscheln serviert im Tongefäßen*

L'agnello al forno con patate e lampascioni al profumo di pecorino 18.00

*Baked lamb with potatoes and lampascioni perfumed with pecorino
Im Ofen gebackenes Lamm dazu Kartoffeln und Lampascioni mit Schafskäseduft*



PER I PIÙ PICCOLI
KIDS MENU | FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Tagliatelle al ragù o al pomodoro 6.00

*Tagliatelle with tomato sauce or Bolognese
Bandnudeln mit Tomatensauce oder Bolognese*

Straccetti di pollo panati 7.00

*Fried chicken fingers
Panierte Hühnerstreifen*

COPERTO E SERVIZIO €2,50
COVER AND SERVICE | GEDECKT UND KUNDENDIENST

I prezzi sono da considerarsi in Euro

Prices are in Euro

Die Preise sind in Euro

DESSERT

Piña colada dessert 7.00

La crème brûlée al bombardino con gelato alla panna 7.00

Bombardino liqueur Crème Brûlée with vanilla ice cream

Bombardino Crème Brûlée mit Sahneeis

Tiramisù 1.0 7.00

New version of Tiramisu

Tiramisu

Variazione al cioccolato 70% 10.00

Chocolate 70% variation

Variationen aus Schokolade 70%

Vaniglia e lamponi caldi 7.00

Vanilla and hot raspberries

Heiße Himbeeren mit Vanilleeis


Degustazione di formaggi con confetture fatte in casa 8.00

Cheese selection with homemade confiture

Käsedegustation mit hausgemachten Konfitüren



www.inchiostrorestaurant.com

 *inchiostro restaurant*