



**PRIMALUNA**

Malcesine - Lago di Garda

domenica **2** maggio 2010



 **Claudio Melis**

Orario della cena ore 20,30

prezzo:

Euro 30,00 vini compresi

per prenotazione:

045 740 03 01

340 974 31 23



**Fish & Chef**



  
**TRE GRANDI  
CHEF ITALIANI**

**interpretano:**

il **PESCE**  
del lago di Garda,  
l'**OLIO DOP**  
del Garda,  
i **FORMAGGI**  
e le **ERBE**  
del Monte Baldo



**Stuzzichino:**


Riso ed anguilla  
agli aghi di pino

**Menu'**


Asparagi bianchi  
al gin-tonic e sarde  
di lago marinate



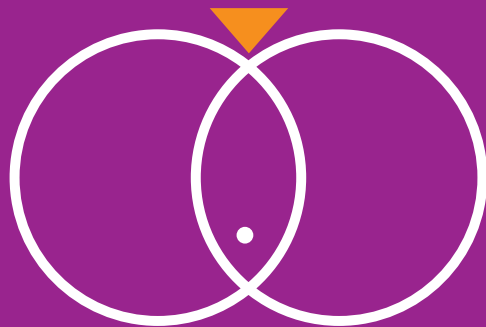
Risotto mantecato al limone  
salato, lavarello glassato  
e trucioli di mela verde

Trancio di luccio in infusione  
di olio alla camomilla  
e cumino in guazzetto   
di ortaggi di primavera

**Momento gardesano....**

(passata di pomodoro  
affumicato, olive candite,  
gelato all'olio di Malcesine  
e pane croccante) 





# Fish & Chef

TRE GRANDI CHEF ITALIANI

Claudio Melis • Emanuele Scarello • Giancarlo Perbellini



*Claudio Melis*

*del Ristorante stellato  
"La Siriola di S. Cassiano"*

*all'Ambienthotel PRIMALUNA*

*di Malcesine - Lago di Garda*

domenica **2** maggio 2010

**interpreta:**

il **PESCE** del lago di Garda,

l'**OLIO DOP** del Garda,

i **FORMAGGI** e le **ERBE** del Monte Baldo

