



MENÙ

CAPODANNO

WELCOME 2025



BARDOLINO

PESCE

ANTIPASTI

Insalatina di mare tiepida	€ 20
La nostra vellutata di porro con calamaretti e gamberi saltati	€ 20
Carpaccio di branzino con finocchio e arancia	€ 22
Tentacoli di polpo croccante su crema di patate	€ 20
La nostra degustazione di pesce:	€ 32
Capesante gratinate, insalatina di mare tiepida, vellutata di porro con calamaretti e gamberi saltati, gamberone, carpaccio di branzino con finocchio e arancia	

PRIMI PIATTI

Spaghetto allo scoglio	€ 24
Spaghetto alle vongole	€ 22
Tagliolino ai crostacei	€ 26
Maccheroncino con branzino, olive taggiasche e pomodorini Pachino	€ 22
Pacchero con zucchine, capesante e zafferano	€ 22

SECONDI PIATTI

Fritto imperiale del golfo con verdure pastellate	€ 27
Branzino alla griglia	€ 24
Tagliata di tonno in crosta di sesamo e cipolla caramellata	€ 25
Grigliata mista di pesce:	€ 36
Seppie, filetto di branzino, gamberoni, pesce spada e salmone	

VINI IN ABBINAMENTO

Millesimato Trento DOC 2020 Cantina Altemasi	€ 50
Bianco Soave classico DOC Cantina Rizzardi	€ 26
Rosso Bardolino classico DOC Cantina Casetto	€ 30





CARNE

ANTIPASTI

Crudo di Parma 24 mesi con burrata di Andria	€ 20
Carpaccio di manzo marinato al Bardolino con rucoletta, scaglie di Monte Veronese e Tartufo del Monte Baldo	€ 22
Polenta morbida con finferli e crema di parmigiano	€ 19

PRIMI PIATTI

Gnocchetto con crema di porro e guanciale croccante	€ 20
Pacchero con crema di zucca e salsiccia di Norcia	€ 20
Tagliolino ai finferli	€ 20
Ravioli con ripieno al ragù di coniglio e scaglie di tartufo del Monte Baldo	€ 24

SECONDI PIATTI

Costata di scottona alla griglia	€ 29
Filetto di manzo Irlandese alla griglia con salsa chimichurri	€ 34
Filetto di manzo Irlandese ai finferli con Tartufo del Monte Baldo	€ 37
Tagliata di manzo con radicchio saltato e Monte Veronese	€ 28

VINI IN ABBINAMENTO

Franciacorta Cà del Bosco Cuvèe Prestige	€ 70
Bianco Lugana Riserva 2020 Cantina Sergio Zenato	€ 60
Rosso Merlot 2020 Cantina Mangredi	€ 40
Rosso Chianti classico Riserva 2016 Cantina Carobbio	€ 65

Coperto € 4

*in mancanza di prodotto fresco, si utilizza congelato



CONTORNI

Patatine fritte	€ 7
Patate al forno	€ 8
Verdure alla griglia	€ 8
Insalata mista	€ 7
Erbette di campo saltate	€ 9

DESSERT

Tiramisù della casa con sfera di cioccolato fondente	€ 9
Panna cotta con miele e granella di pistacchio di Bronte	€ 9
Pandoro con crema al mascarpone e cioccolato caldo	€ 10
Tortino al cioccolato con cuore morbido e gelato alla vaniglia del Madagascar	€ 9
Ananas	€ 7,5
Sorbetto al limone	€ 6
Sorbetto alcolico con grappa al mirtillo	€ 8



Un augurio speciale per un buon '2025 da parte di tutto lo staff Corvino Restaurants