

*la carta del***TUSCANY & TEMPORARY
RESTAURANT***~ Sapori d'Estate ~*

SOLFERINO — LAGO DI GARDA — STAGIONE 2026



ANTIPASTI D'ESTATE



Mini Catalana di gamberoni	€ 14,00
<i>porzione antipasto: 3 gamberoni cotti, pomodorini ciliegino, cipolla rossa di Tropea, pesca gialla, finocchi, salsa catalana</i>	
Panzanella estiva toscana	€ 10,00
<i>pane casereccio toscano raffermo, pomodori cuore di bue, cetrioli, cipolla rossa, basilico, olio EVO, aceto rosso</i>	
Coccoli, prosciutto e stracchino	€ 12,00
<i>coccoli di pane fritti caldi, prosciutto toscano, stracchino fresco</i>	
Pomodoro, mozzarella di bufala e basilico	€ 13,00
<i>pomodoro cuore di bue, mozzarella di bufala campana DOP, basilico fresco, olio EVO, sale Maldon</i>	
Fiori fritti con acciughe e mozzarella	€ 10,00
<i>fiori di zucca in pastella dorata, cuore di mozzarella fiordilatte e acciughe del Cantabrico</i>	



PRIMI PIATTI D'ESTATE



Pappa al pomodoro	€ 10,00
<i>pane toscano, pomodoro fresco, aglio, basilico, olio EVO · la tradizione contadina</i>	
Tortelli di zucca dello chef	€ 15,50
<i>tortelli di zucca mantovana con amaretti e mostarda, su fondo di crema cacio e pepe</i>	
Pasta alla colatura di alici	€ 16,50
<i>spaghetti, colatura di alici di Cetara DOP, pomodorini ciliegino, pangrattato tostato, aglio, peperoncino, prezzemolo</i>	
Spaghetti alle vongole e pomodorini	€ 17,00
<i>spaghetti di Gragnano IGP, vongole vereci spurgate, pomodorini, aglio, vino bianco, prezzemolo, olio EVO</i>	
Pasta torchio al coniglio e olive nere	€ 17,00
<i>pasta torchio artigianale, ragù di coniglio, olive taggiasche, pomodoro, vino bianco, rosmarino, scaglie di pecorino</i>	
Capunsei burro salato e salvia	€ 16,00
<i>gnocchi di pane raffermo, burro chiarificato salato, salvia croccante, scaglie di pecorino toscano</i>	
Pappardelle al ragù di cinghiale	€ 18,00
<i>pappardelle fresche, ragù di cinghiale di macchia cotto nel vino rosso, ginepro e aromi della tradizione</i>	



I SECONDI D'ESTATE



Uova al tegamino alla fiorentina	€ 11,00
<i>3 uova fresche, pomodoro cuore di bue, basilico fresco, olio EVO toscano, pane tostato</i>	
Tagliata di manzo al rosmarino	€ 17,50
<i>tagliata 200g cottura al sangue, rosmarino fresco, scaglie di Grana Padano, pomodorini, rucola, olio EVO</i>	
Gamberoni al rum e cioccolato fondente	€ 21,00
<i>gamberoni argentini flambé al rum brown, cioccolato fondente 70%, pepe rosa, note d'arancia</i>	
Tartare di Manzo	€ 22,00
<i>filetto tagliato a coltello, capperi di Pantelleria, miele d'acacia, mostarda di senape, insalatina mista, olio EVO</i>	
Catalana Reale di gamberoni	€ 29,00
<i>porzione abbondante: 7 gamberoni cotti, pomodorini, cipolla rossa di Tropea, pesca gialla, finocchi croccanti, salsa catalana</i>	
Catalana di Astice	€ 49,00
<i>mezzo astice fresco, pomodorini, cipolla rossa di Tropea, pesca gialla, finocchi croccanti, salsa catalana · il nostro piatto d'eccellenza</i>	



IL PIATTO DELLA TRADIZIONE

*~ per i veri intenditori ~***BISTECCA ALLA FIORENTINA***carne selezionata, tagliata al momento · cottura al sangue secondo tradizione***€ 62,00 al kg***peso minimo 1.200 grammi*

CONTORNI · DOLCI · VINI IN ABBINAMENTO AL RETRO →

*"L'estate è il sapore
del sole nel piatto."*

*per completare***CONTORNI, DOLCI E VINI**

SOLFERINO — LAGO DI GARDA — STAGIONE 2026

CONTORNI*dell'orto*

Patate al rosmarino	€ 5,00
Fagioli all'uccelletto	€ 5,00
<i>cannellini, pomodoro e salvia</i>	
Cannellini all'olio EVO	€ 5,00
Verdure grigliate di stagione	€ 6,00
Insalata mista	€ 4,50

DOLCI*della casa*

Tiramisù della casa	€ 5,50
<i>savoardi al caffè espresso, mascarpone, cacao amaro</i>	
Panna cotta ai frutti di bosco	€ 6,00
Cantucci e Vin Santo	€ 6,50
Sorbetto al limone di Sicilia	€ 5,00
Frutta fresca di stagione	€ 5,00

I VINI DEL GARDA IN ABBINAMENTO

Antipasti e piatti di pesce	<i>Lugana del Garda</i>
Primi leggeri ed estivi	<i>Custoza bianco</i>
Piatti freschi e crudi	<i>Chiaretto di Bardolino rosato</i>
Carni e piatti di terra	<i>Bardolino rosso</i>
Fiorentina e cinghiale	<i>Rosso strutturato del Garda</i>
Dolci e fine pasto	<i>Passito o bollicine dolci</i>

Coperto e pane € 1,50 a persona • Acqua minerale € 3,00

*"La tavola è il luogo
dove l'estate si racconta."*