



I 5 minuti d'attesa... al Damaranto residenza e cucina, sono sinonimo di cucina espressa...
Grazie e buon inizio...

Le nostre proposte

Antipasti

Capesante nostrane al limone del Garda (3 pz.)
€ 16.00

Canocchie al vapore
€ 18.00

Tartare di gambero rosa, polvere di liquirizia e arancio
€ 18.00

Carpaccio di manzo con salsa Cipriani
€ 18.00

Tartare di manzetta della Lessinia all'antica maniera
€ 18.00

Le paste

Spaghetti alla chitarra, fatti a mano al ragù bianco di cortile
€ 18.00

Ravioli, ricotta e limone, chiusi a mano con tartare di orata
€ 18.00

Ravioli al brasato al burro e salvia e ridotto al vino rosso dell'azienda Bottaro
€ 18.00

Fettuccine al pesto di rucola e tartare di gambero viola di Mazzara
€ 18.00



I 5 minuti d'attesa... al Damaranto, residenza e cucina, è sinonimo di cucina espressa...
Grazie e buon inizio...

Le nostre proposte

I secondi

Selezione di formaggi con mostarde
€ 18.00

Calamari Liguri e seppie nostrane alla griglia
€ 20.00

Branzino alla griglia (ca 500 gr)
€ 20.00

Filetto di manzo alla griglia, pesto alla rucola e patate al forno
€ 22.00

Tagliata di Dicanha con erbetto saltate
€22.00

Per finire in dolcezza...

Mousse al cioccolato Valhrona 65% cacao, gel al lampone e crumble di biscotto
€ 7.00

Dannacotta allo yogurt, infuso al Grand Marnier e tartare d'arancio
€ 7.00

Brioche di Danettone artigianale, della pasticceria Morlacchi,
al profumo di agrumi e nuvola di mascarpone
€ 7.00

Coperto € 3.00 - Acqua € 3.00

Il Menù è soggetto a variazioni



The 5 minute wait... at Damaranto residence and kitchen are synonymous with express cuisine...
Thanks and have a good start...

Our proposals

Appetizers

Local scallops with Garda lemon (3 pcs.)
€ 16.00

Steamed mantis shrimp
€ 18.00

Dink prawn tartare, liquorice powder and orange
€ 18.00

Beef carpaccio with Cipriani sauce
€ 18.00

Old-fashioned Lessinia beef tartare
€18.00

The pastas

Spaghetti alla chitarra, handmade with white courtyard ragù
€ 18.00

Ravioli, ricotta and lemon, hand-sealed with sea bream tartare
€ 18.00

Ravioli braised with butter and sage and reduced to red wine from the Bottaro company
€ 18.00

Fettuccine with rocket pesto and Mazzara purple prawn tartare
€ 18.00



The 5 minute wait... at Damaranto residence and kitchen are synonymous with express cuisine...
Thanks and have a good start...

Our proposals

Seconds

Selection of cheeses with mustards
€ 18.00

Grilled Ligurian calamari and local cuttlefish
€ 20.00

Grilled sea bass (approximately 500 g)
€ 20.00

Grilled beef fillet, rocket pesto and baked potatoes
€ 22.00

Sliced Dicanha with sautéed herbs
€22.00

To end on a sweet note...

Valhrona chocolate mousse 65% cocoa, raspberry gel and biscuit crumble
€ 7.00

Yoghurt pannacotta, Grand Marnier infusion and orange tartare
€ 7.00

Artisan Danettone brioche, from the Morlacchi pastry shop,
with the scent of citrus fruits and mascarpone cloud
€ 7.00

Cover charge €3.00 - Water €3.00

The menu is subject to change