

*Gentili Ospiti,  
vi do il benvenuto nel Ristorante Sulphur  
dell'Hotel Al Caminetto.*

*Ho pensato questo menù come un incontro:  
quello tra il calore siciliano e la freschezza  
del Lago di Garda.*

*Le stagioni ci guidano, la tradizione ci  
ispira e la creatività ci accompagna.*

*Ogni piatto racchiude una storia fatta di  
ingredienti autentici, territori diversi, ma  
un'unica passione: la buona cucina.*

*Buon divertimento,*

*Lo Chef*

*Luigi Barnaba*

SULPHUR

## PRIMAVERA

CARPACCIO DI PESCE SPADA, BURRATA,  
UOVA DI SALMONE (4,7)  
€ 16

SPUMA DI POLENTA BIANCA E SCHIE (1,2,7)  
€ 16

RISOTTO ASPARAGI, CRUDO DI GAMBERO ROSA  
LIME E PERLE DI BASILICO (2,7,12)  
€ 22

BUSIATE DONNA ITRIYA, GAMBERO ROSSO,  
PISTACCHIO E POMODORINI (1,2,7,8,12,13)  
€ 22

SPAGHETTONE DONNA ITRIYA AL NERO DI SEPPIA  
E RICCI DI MARE (1,4,12,13)  
€ 22

RAVIOLO AL CAPRIOLO SU CREMA DI CARCIOFI,  
SCAGLIE DI CACIOTTA ALLA CURCUMA (1,3,7,8,9,12,14)  
€ 18

FILETTO DI ANATRA, IL SUO FONDO E CONTORNO DI  
STAGIONE (6,9,12,14)  
€ 22

*Lo Chef Luigi Barnaba*

RISTORANTE

# MENÙ DEL MESE

## PESCE

TARTARE DI SEPPIA, ARANCIA E CIALDA AL NERO (10)

TAGLIATELLE TIRATE A MANO AL RAGÙ DI MOSCARDINO  
E STRACCIATELLA (1,3,7,9,10,12,13)

GAMBERONI GRIGLIATI, MAIONESE AL CEDRO (2,3,7,14)

## CARNE

PANINETTO AL VAPORE, PROSCIUTTO DI CAPRIOLO CBT,  
CIPOLLA AGRODOLCE, MAIONESE AL ROSMARINO (1,3,7,)

TAGLIATELLE TIRATE A MANO AL RAGÙ DI CINGHIALE  
CIOCCOLATO FONDENTE E PISTACCHIO (1,3,8,9,12,13)

CERVO GLASSATO AL VINO, RIDUZIONE DI MIRTILLI  
E CREMA DI MAIS (1,6,7,9,12,13)

## DESSERT

CRÈME BRÛLÉE CON FRUTTI DI BOSCO (1,3,7)

MENÙ DI 4 PORTATE

PESCE € 50

CARNE € 45

## ANTIPASTI

## CRUDO DI MARE

2 OSTRICHE, 2 GAMBERI ROSSI, 2 GAMBERI VIOLA,  
2 SCAMPI, 4 CANNOLICCHI, 4 FASOLARI,  
2 CANESTRELLI (2,10)  
€ 48 (€ 25 PER 1 PERSONA)

## MIX GRATINATO

2 CAPESANTE, 2 SCAMPI, 2 CANESTRELLI,  
4 CANNOLICCHI, 1 ARAGOSTA,  
2 OSTRICHE (1,2,7,10,13)  
€ 68 (€ 35 PER 1 PERSONA)

SAUTÉE DI CANNOLICCHI, FASOLARI,  
GAMBERI ROSSI (2,10,12)  
€ 26

CAPONATA DI RICCIOLA, CIPOLLA, OLIVE,  
POMODORO, MELANZANE, CHIPS DI PANE  
CARASAU AL ROSMARINO (2,4,9,10,13)  
€ 14

TARTARE B.A.S.A.N.I.N.A.A. DEL VENETO  
MARINATA ALLA SENAPE,  
POLVERE DI CAPPERI, SALE NERO DI CIPRO,  
MAIONESE AL ROSMARINO (3,14)  
€ 18

PANCIA DI MAIALINO COTTA A BASSA TEMPERATURA,  
SALSA BEURRE BLANC,  
RADICCHIO VERONA IN DUE CONSISTENZE (1,7)  
€ 16

VITELLO TONNATO COTTO PER 9 ORE A BASSA TEMPERATURA,  
FIORE DEL CAPPERO, IL SUO FONDO (3,4,5,14)  
€ 17

PARMIGIANA DI MELANZANE CON CREMA AL BASILICO (1,7,13)  
€ 15

## PRIMI

LINGUINE DONNA ITRIYA ALLO SCOGLIO (1,2,4,9,10,12,13)  
€ 28

MEZZO PACCHERO INVERSO DONNA ITRIYA  
ALL'ASTICE (1,2,9,10,12,13)  
€ 27

SPAGHETTONE DONNA ITRIYA AL GAMBERO ROSSO,  
CON IL SUO FONDO (1,2,9,12,13)  
€ 24

CASERECCE DONNE ITRIYA AL RAGÙ  
DI LIMOUSINE SPAGNA E CELTIC LEGEND IRLANDA (1,9,12,13)  
€ 20

RISOTTO MANTECATO AL FORMAGGIO VALREGINA CON TARTUFO,  
TASTASAL CROCCANTE E PERLE DI ACETO BALSAMICO (7,12)  
€ 22

RAVIOLI GIRASOLE ALLA BURRATA SU SALSA DI POMODORO,  
MELANZANE E BASILICO FRESCO (1,3,7,12,13)  
€ 16

Ⓥ VELLUTATA DI STAGIONE CON  
CROSTINI DI PANE AL LIEVITO MADRE (1)  
€ 12

## SECONDI

CALAMARO PANATO AL PISTACCHIO SU MOSAICO DI PANNA ACIDA,  
SALSA AL NERO DI SEPPIA E CREMA DI BASILICO (1,7,8,9,10,12)  
€ 24

TATAKI DI TONNO ROSSO CROCCANTE, SALSA DI SOIA E MIELE,  
JULIENNE DI VERDURE E MAIONESE ALLA CITRONELLA (1,3,4,6,8)  
€ 26

POLPO CROCCANTE,  
SPUMA DI PATATA ALLO ZAFFERANO BENACUS DI TORRI,  
CIPOLLA ROSSA DI TROPEA AGRODOLCE, DATTERINO CONFIT (1,7,10)  
€ 26

FILETTO DI B.A.S.A.N.I.N.A.A. 200 GR. DEMI GLACE E FUNGHI (9,12,13)  
€ 33

TAGLIATA DI ROAST BEEF DI B.A.S.A.N.I.N.A.A. 200GR. CON VERDURE  
€ 27

TAGLIO FIORENTINA DI B.A.S.A.N.I.N.A.A. DA 600 O 1200 GR  
CON VERDURE  
€ 8 ETTO

POLPETTE DI VERDURE SU SPUMA DI PATATA ALLO ZAFFERANO  
BENACUS DI TORRI, PERLE DI ACETO BALSAMICO (1,3,7,12)  
€ 16

Ⓟ MIX DI VERDURE STAGIONALI  
€ 10

### CARNE B.A.S.A.N.I.N.A.A.

VITELLONI DI TIPO GENETICO LIMUOSINE, CHAROLAISE,  
CROISÈ, INCROCIO BLACK ANGUS SELEZIONATI. ALLEVATI  
NELLE CAMPAGNE VENETE IN PICCOLI ALLEVAMENTI  
CERTIFICATI, AD ALIMENTAZIONE NATURALE E SENZA USO  
DI ANTIBIOTICI. SI CONTRADDISTINGUE PER LA SUA  
CARNE MAGRA E MOLTO TENERA, DAL SAPORE DELICATO.

## DESSERT

MOUSSE AL CIOCCOLATO, CARMELLO SALATO,  
RUM DEALCOLIZZATO, CRUMBLE AL CACAO (1,7)

€ 10

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA "LE CALCAROLE" "MAZZI"

€ 10

"MONTE BALDO", MOUSSE DI CIOCCOLATO BIANCO,  
CREMA DI MARRONI DEL MONTE BALDO,  
MARRON GLACÉ, SCAGLIE DI TARTUFO (1,7)

€ 10

MOSCATO ROSA "ZENI"

€ 10

PARFAIT AGLI AMARETTI, CRUMBLE DI MANDORLA  
E IL SUO LIQUORE (1,7)

€ 8

CHIARA BLANC MOSCATO DOLCE SPUMANTE "CASCINA FONDA"

€ 5

TIRAMISÙ (1,7)

€ 10

GOCCE DI SOLE PASSITO IGT VENETO

€ 5

Ⓥ DESSERT VEGANO DEL GIORNO

€ 10

DESSERT SENZA GLUTINE E  
SENZA LATTOSIO DEL GIORNO

€ 8

VASSOIO DELLA DOMENICA SICILIANA PER 2 PERSONE (1,7)

€ 16

RIESLING 10 VENDEMMIE "PELZ"

€ 7

MIX DI FORMAGGI DEL GIORNO (1,7)

€ 20

VALPOLICELLA SUPERIORE

€ 6

SULPHUR

RISTORANTE

## ALLERGENI

1. GLUTINE
2. CROSTACEI
3. UOVA
4. PESCE
5. ARACHIDI
6. SOIA
7. LATTE
8. FRUTTA A GUSCIO
9. SEDANO
10. MOLLUSCHI
11. SEMI DI SESAMO
12. ANIDRIDE SOLFOROSA
13. POMODORO
14. SENAPE
15. LUPINO

GENTILE OSPITE,  
TI PREGHIAMO DI INFORMARE IL PERSONALE DI  
SERVIZIO DI EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE.  
IL PESCE TOTALMENTE O PARZIALMENTE  
CRUDO È STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO  
CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REG. CE 53/2004