

Menu



Capperi! Che menu

MENU DEGUSTAZIONE | HYMN TO THE CAPER TASTING MENU

Pan brioches al fumo, salmerino marinato,
spinaci, mayonese ai capperi e limone ^{1,3,4}
*Smoked brioche bread, marinated char, spinach,
mayonnaise with capers and lemon*

Plin di ricotta & limone al ragout di pesce d'acqua dolce,
capperi e pane tostato al finocchietto ^{1,3,4,7}
*Ricotta & lemon plin with freshwater fish ragout,
capers and fennel toasted bread*

Luccio in concia su crema di mais,
salsa verde e chips di polenta ⁴
*Pike in Portesina sauce
on a cream of corn mill and green sauce*

Gargnano amore mio

Frolla, caramello salato ai capperi, cremoso al limone e cioccolato bianco,
crema chantilly al mascarpone e capperi sabbiati ^{1,3,7}

*Gargnano my love-Lemon&caper taste, ivory chocolate & lemon cream, caper crumble,
chantilly & salted caramel with capers*

60,00

Per una perfetta esecuzione dei piatti il menu degustazione si intendono per tutti i commensali del tavolo, coperto e bevande esclusi.
Il menu è disponibile entro le 13,30 e le 21,30. **La scelta dei piatti à la carte è possibile solo ordinando almeno due piatti salati per persona.**
*For perfect execution of the dishes. The tasting menus are intended for all guests at the table, excluding cover charge and drinks. The menu is
available between 1.30pm and 9.30pm. The choice of à la carte dishes is only possible by ordering at least two savory dishes per person.*



MENU DEGUSTAZIONE | TASTING MENU

Sette portate a ispirazione dello Chef Alberto Bertani,
per conoscere il QB, noi e la nostra idea di cucina.

Il menu si compone di due antipasti, due primi piatti, due secondi piatti e un dessert

Seven courses by inspiration of Chef Alberto Bertani

85,00

Per una perfetta esecuzione dei piatti il menu degustazione si intendono per tutti i commensali del tavolo, coperto e bevande esclusi.

Il menu è disponibile entro le 13,30 e le 21,30. **La scelta dei piatti à la carte è possibile solo ordinando almeno due piatti salati per persona.**

For perfect execution of the dishes. The tasting menus are intended for all guests at the table, excluding cover charge and drinks. The menu is available between 1.30pm and 9.30pm. The choice of à la carte dishes is only possible by ordering at least two savory dishes per person.

Menu Vegetariano

MENU DEGUSTAZIONE | VEGETARIAN TASTING MENU

Cannolo di mais alla parmigiana, melanzana fumé, passatina di pomodoro, stracciatella e olio al basilico ^{1,7}

Corn cannolo "Parmigiana style", smoked eggplant, tomato sauce, stracciatella cheese and basil oil

Gnocchetti di patate al pesto di erbe spontanee e mandorle tostate ⁸

Potatoes dumplings with wild herb pesto and toasted almond

Uovo CBT con cardoncelli spadellati al timo, spuma al bagoss e tartufo nero ^{3,7}

Egg cooked at low temperature with thyme sautéed, cardoncelli mushrooms,

bagoss cheese foam and black truffle

Sorbetto del giorno

Sorbet of the day

60,00



Per una perfetta esecuzione dei piatti il menu degustazione si intendono per tutti i commensali del tavolo, coperto e bevande esclusi. Il menu è disponibile entro le 13,30 e le 21,30.

La scelta dei piatti à la carte è possibile solo ordinando almeno due piatti salati per persona.

For perfect execution of the dishes. The tasting menus are intended for all guests at the table, excluding cover charge and drinks. The menu is available between 1.30pm and 9.30pm.

The choice of à la carte dishes is only possible by ordering at least two savory dishes per person.

Antipasti

STARTERS

Polpo arrosto, crema di scarola alla brace, olive taggiasche e salsa alla mandorla ^{8,14}

Roasted octopus, grilled escarole cream, taggiasca olives and almond sauce

22,00

Scaloppa di foie gras d'anatra, pan brioche, pera al rum e gru  di cacao ^{1,3}

Escalope of duck foie gras, brioche bread, pear with rum and cocoa gru 

28,00

Battuta di fassona piemontese alla carbonara ^{3,7}

Beef tartare fassona carbonara style

22,00

Lingua 2.0

Hamburger di lingua, giardiniera di verdure, salsa verde e mayonese al brodo di lingua ^{3,9}

Tongue 2.0

Tongue burger, vegetable gardener, green sauce & tongue broth mayonnaise

22,00

Tartare di pescato del giorno ^{3,4}

Daily fish catch tartare

26,00

Carpaccio di capesante alla puttanesca crema di datterini confit,
acciu  del Cantabrico, olive, capperi, olio all'origano e mayo all'aglio fermentato ^{3,14}

Scallops carpaccio "Puttanesca Style" tomatoes confit, olives, capers,

Cantabrico anchovies, oregano oil and black garlic mayonnaise

26,00

Primi piatti

FIRST COURSES

Crema di patate e cicoria della Degagna,
stracciatella del Bagnolo e gamberi rossi marinati ^{2,6,7}
*Cream of potatoes and chicory from Degagna,
stracciatella del Bagnolo and marinated red shrimp*
24,00

Spaghetti monograno Felicetti, burro alle acciughe del Cantabrico,
caviale Royal Food e lime ^{1,4,7}
*Felicetti single grain spaghetti, Cantabrico anchovies flavoured butter,
Royal Food Caviar and lime powder*
28,00

Ti ricordi il pollo della domenica ?
Ravioli di pasta fresca, ripieni di pollo arrosto,
popcorn di pelle croccante, patate e polvere di rosmarino ^{1,3,9}
Fresh made ravioli, filled with roast chicken, crispy skin & roasted potatoes
25,00

Tagliolini di pasta fresca, burro e salvia,
fonduta al Tombea e tartufo nero ^{1,3,7}
*Egg tagliolini in butter & sage,
black truffle & Tombea cheese fondue*
25,00

Secondi piatti

MAIN COURSES

Calamaro ripieno, crema di piselli,
estratto di gamberi e polvere d'arancia ^{2,4,9,14}
Stuffed squid, cream of peas, shrimp extract and orange powder
26,00

Capesante dorate, soffice di patate, beurre blanc e tartufo nero ^{7,14}
Golden scallops, fluffy potatoes, beurre blanc and black truffle
28,00

Il nostro Piccione, petto leggermente affumicato, coscia e alette cotte CBT,
peperoni fumè e crostino di pan brioche con le sue interiora ^{3,7,9}
*Our pigeon, lightly smoked breast cooked on order,
slowly cooked thigh & wing, smoked pepper and crouton with offal's paté*
28,00

Animelle burro e salvia, crema di riso allo zafferano e salsa gremolada ^{7,9}
Heart sweetbreads butter&sage, saffron rice cream and "gremolada" sauce
25,00



Bavetta di Black Angus allo Yakitori,
indivia al burro d'arachide e ristretto alla senape di Digione ^{8,9,10}
Black Angus from grill, endive with peanut butter and Dijon mustard sauce
26,00

Selezione di formaggi con marmellate e confetture di nostra produzione ⁷
Selection of cheese & homemade jams
20,00

Dolci Tentazioni

DESSERT


Sablè, cremoso alla nocciola & salsa al caffè ^{1,3,7,8}
Sablè, creamy with hazelnuts & coffee sauce
12,00

Zuppetta di fragole, meringa al pepe timut & sorbetto al lime e basilico ³  
Strawberry soup, timut pepper meringue and lime and basil sorbet
12,00

GARGNANO AMORE MIO ^{1,3,7}

Frolla con caramello salato ai capperi, cremoso al limone e cioccolato avorio, chantilly al mascarpone
Gargnano, my love - Lemon & caper tart, ivory chocolate & lemon cream, chantilly with mascarpone & salted caramel with capers
12,00

Torta di rose Q.B. con salsa alla vaniglia ^{1,3,7}
Our rose cake with Bourbon vanilla sauce
12,00

Gelato ^{3,7} o sorbetto, fatti in casa 
Home made ice-cream & sorbet
10,00

Selezione di formaggi con marmellate e confetture di nostra produzione ⁷
Selection of cheeses & homemade jams
20,00

Alberto Bertani

Classe 1979, 45 anni.

Alberto Bertani nasce a Gargnano, pittoresco borgo rivierasco del Parco Alto Garda Bresciano.

Garda, mediterraneo, mitteleuropa, limoni, olivi, colori, persone, lingue, passaggi e paesaggi.

In questo mosaico variegato Alberto cresce. In sottofondo la mamma Emiliana, che con amore regala ogni giorno sapori e gusti. Saranno i gesti curiosi, o i profumi "che sanno di buono", la bontà d'animo o la genuinità dei sapori, ma dietro al semplice cucinare di sua mamma Alberto scorge di più. E così, per prima cosa nasce una **curiosità** sincera per la cucina e il suo mondo.

La curiosità pretende di essere coltivata. Studia quindi all'istituto alberghiero dove la curiosità diventa **passione** e infine, a 19 anni, **professione**.

Le prime esperienze di lavoro sono quelle "sul campo", tra il Garda e il Trentino, la Sardegna e le Dolomiti, come cuoco di brigata.

Nel 2001, 21enne, l'ingresso come capo partita nel ristorante del Grand Hotel a Villa Feltrinelli è un'esperienza che segna un cambio di passo: il confronto con la cucina gourmet, la prima uscita dalla "comfort zone" della cucina classica, la necessità di garantire un servizio a cinque stelle sono un importante bagaglio del suo percorso.

Gli anni a Villa Feltrinelli fanno maturare il desiderio di un ulteriore passo: la guida di una cucina. Nel 2004 lo storico hotel "Bellerive" di Salò gli affida il ristorante, che gestirà come chef fino al 2009.

Questi primi dieci anni di attività gli permettono di far emergere la sua idea di cucina. Idea che nel 2009 lo porta all'apertura del suo ristorante, e a cui dedica il nome dell'insegna: **QB**. Quanto basta.

COPERTO

Comprensivo di benvenuto, pane e piccola pasticceria, bevande escluse

Includes welcome, bread and small pastries, drinks not included

5,00

Supplemento condivisione del piatto

Charge for courses sharing

2,50

Tartufo - Caviale

Truffle - Caviar

4,00

LISTA ALLERGENI / ALLERGENS LIST

- 1 Cereali contenenti glutine / *Cereals containing gluten*
- 2 Crostacei / *Crustaceans*
- 3 Uova / *Egg*
- 4 Pesce / *Fish*
- 5 Arachidi / *Peanuts*
- 6 Soia / *Soy*
- 7 Latte / *Milk and derivatives*
- 8 Frutta a guscio / *Nuts*
- 9 Sedano / *Celery*
- 10 Senape / *Mustard*
- 11 Semi di sesamo / *Sesame seeds*
- 12 Anidride solforosa e solfiti / *Sulfur dioxide and sulphites*
- 13 Lupini / *Lupins*
- 14 Molluschi / *Clams*

Per info e allergeni:



Il crudo
RAW FISH DINNER

Scegliamo per Voi il meglio del pescato, soddisfacendo ogni Vostra richiesta.

We choose the best of the day's catch, satisfying any request.

SU PRENOTAZIONE | RESERVATION REQUESTED