

# Menu



# Capperi! Che menu

MENU DEGUSTAZIONE | HYMN TO THE CAPER TASTING MENU

Tonno di Trota marinata, mela verde,  
uova di trota & foglie di capperi <sup>4,\*</sup>  
*Marinated trout tuna, green apple,  
trout egg, capers leaves*



Casoncello ripieno di luccio alla portesina,  
beurre blanc e polvere di cappero <sup>1,3,4,7</sup>  
*Casoncello stuffed with portesina pike,  
beurre blanc & capers powder*

Salmerino arrosto, latte di mandorla,  
polenta fritta & capperi <sup>4</sup>  
*Roasted char, almond milk,  
fried polenta & capers*

Gargnano amore mio  
Frolla, caramello salato ai capperi, cremoso al limone e cioccolato bianco,  
crema chantilly al mascarpone e capperi sabbiati <sup>1,3,7</sup>  
*Gargnano my love-Lemon&caper taste, ivory chocolate & lemon cream, caper crumble,  
chantilly & salted caramel with capers*

70,00

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*

90,00

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

Guazzetto di legumi, Uovo barzotto, spuma al Maniva & popcorn di lenticchie fritte <sup>3,7,9</sup>  
*Legume stew, soft boiled egg, Maniva foam & fried lentil popcorn*

Gnocchi di patate alla piastra ripieni di fontina, tartufo nero & crema di nocciole <sup>7,8</sup>  
*Potato gnocchi on the grill filled with fontina, black truffle & hazelnut cream*

Cardoncello allo yakitori, zucca, terra ai porcini & olio al prezzemolo <sup>1,7</sup>  
*Yakitori style cardoncello, pumpkin,  
porcini mushroom crumble & parsley oil*

Torta soffice alle nocciole,  
sorbetto al cioccolato fondente & arancia  
*Soft hazelnut cake, dark chocolate sorbet & orange*

65,00

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.*



ALLA CARTA

1 PORTATA: 35 EURO | 2 PORTATE: 65 EURO | 3 PORTATE: 80 EURO

Antipasti  
STARTERS

Burger di Lingua 2.0

Hamburger di Lingua, salsa verde, mayo al brodo di lingua, pearà e salsa allo zafferano <sup>1, 3, 4</sup>  
*Tongue burger, green sauce, mayo tongue broth, pearà and saffron sauce*

Battuta di Fassona piemontese, zucca, bagoss, tartufo nero & nocciole <sup>7, 8</sup>  
*Fassona Piedmontese tartare, pumpkin, bagoss, black truffle & hazelnuts*

Scaloppa di Foie Gras d'anatra, pan brioche al fumo, albicocche candite da noi & ristretto al pepe timut <sup>1, 3, 7, \*</sup>  
*Escalope of foie gras, smoked brioche bread, homemade candied apricots & timut pepper reduction*

Sashimi di Ricciola, puntarelle alla romana & mayo ai limoni e crostini affumicati <sup>1, 3, 4, \*</sup>  
*Amberjack sashimi, roman-style puntarelle & mayo with lemons and smoked crouton*

Guazzetto di legumi, Uovo barzotto, spuma al Maniva & popcorn di lenticchie fritte <sup>3, 7, 9</sup>  
*Legume stew, soft boiled egg, Maniva foam & fried lentil popcorn*

Tonno di Trota marinata, mela verde, uova di trota & foglie di capperi <sup>4, \*</sup>  
*Marinated trout tuna, green apple, trout egg & capers leaves*

# Primi piatti

FIRST COURSES

Spaghetti Monograno Felicetti,  
burro alle acciughe del Cantabrico, caviale Royal food e lime <sup>1, 4, 7</sup>  
*Felicetti single grain spaghetti,  
Cantabrico anchovies flavoured butter, Royal Food Caviar and lime powder*

Ravioli di pasta fresca, ripieni di stracotto di coda,  
erborinato di Bruna Alpina, olio all'erba cipollina <sup>1, 7, 9</sup>  
*Fresh homemade Ravioli, filled with oxtail stew,  
Bruna Alpina cow milk blue cheese and chive oil*

Fusillone allo scoglio, lupini e crudo di cicale & limoni confit <sup>1, 2, 4</sup>  
*Fusillone pasta with seafood, lupins and raw cicadas & confit lemons*

Gnocchi di patate alla piastra ripieni di fontina,  
tartufo nero & crema di nocciole <sup>7, 8</sup>  
*Potato gnocchi on the grill filled with fontina,  
black truffle & hazelnut cream*

Casoncello ripieno di luccio alla Portesina,  
beurre blanc e polvere di capperi <sup>1, 3, 4, 7</sup>  
*Casoncello stuffed with portesina pike,  
beurre blanc & capers powder*

# Secondi piatti

MAIN COURSES

Animelle burro e salvia, crema di mela & liquirizia <sup>7</sup>  
*Heart sweetbreads butter & sage, apple cream and licorice*

Il nostro Piccione: petto leggermente affumicato e cotto al rosa,  
coscia e alette cotte lentamente, sedano rapa, ristretto alla  
senape, scalogno all'agro & bignè ripieno delle sue frattaglie <sup>1, 3, 10</sup>  
*Our Pigeon: lightly smoked and pink cooked breast, slowly cooked leg and wings,  
celeriac, mustard reduction, sour shallot & bignè with offal's patè*

Guancia di manzo cotta lentamente al vino rosso, passatina di ceci & riduzione al melograno <sup>9</sup>  
*Slow cooked beef cheek in red wine, chickpea puree & pomegranate reduction*

Polpo alla griglia, cime di rapa, peperone crusco & olio piccante <sup>1, 4, \*</sup>  
*Grilled octopus, turnip tops, crusco pepper & spicy oil*

Cardoncello allo yakitori, zucca, terra ai porcini & olio al prezzemolo <sup>1, 7</sup>  
*Yakitori style cardoncello, pumpkin, porcini mushroom crumble & parsley oil*

Salmerino arrosto, latte di mandorla, polenta fritta & capperi <sup>4, \*</sup>  
*Roasted char, almond milk, fried polenta & capers*

# Dolci Tentazioni

DESSERT

## GARGNANO AMORE MIO <sup>1,3,7</sup>

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

12,00

## Torta di rose con salsa alla vaniglia <sup>1,3,7</sup>

*Our rose cake with vanilla sauce*

12,00

## La nostra Tarte Tatin

Pasta sablè, mela caramellata, gelato alla vaniglia & salsa alla cannella

*Tart, caramelized apple, vanilla ice-cream & cinnamon sauce*

12,00

## Torta soffice alle nocciole, sorbetto al cioccolato fondente & arancia

*Soft hazelnuts cake, dark chocolate and orange sorbet*

12,00

## Gelato <sup>7</sup> o sorbetto, di nostra produzione

*Home made ice-cream & sorbet*

10,00

## Selezione di formaggi con marmellate e confetture di nostra produzione <sup>7</sup>

*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.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D.3  
The fish intended to be consumed raw or practically raw has been subjected to preventive reclamation treatment in compliance with the requirements of Regulation CE853/2004, annex III, section VIII, chapter 3, letter D.3

\*Questi cibi possono essere surgelati, abbattuti o congelati

\*These foods can be frozen, blast chilled or frozen

## 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

### 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

Menu realizzato artigianalmente da Toscolano Paper.  
Copertina in tessuto Ralph Lauren. Interno stampato su carta italiana, contenente il 15% di agrumi,  
varietà tipiche del territorio gardesano e rappresentative della cucina dello Chef Alberto Bertani.  
In apertura acquerello del panorama che si gode da Riva del Garda, dove il lago ha inizio.