ORIGAMI Beach

Antipasti / Starters

ANTIPASTO ORIGAMI	*ORIGAMI STARTER*	€ 20
TARTARE DI FASSONA	*FASSONA BEEF TARTARE*	€ 20
CIPOLLA BIANCA GRATINATA AL FORNO CON FONDUTA DI BAGOSS	*WHITE ONION BAKED GRATIN WITH BAGÒSS FONDUE*	€ 16
POLIPO BRASATO SU LETTO DI PATATA SCHIACCIATA	*BRAISED OCTOPUS ON A BED OF CRUSHED POTATO*	€ 18
FRITTURA DI ACQUERELLE DI LAGO	*LAKE ACQUERELLE FISH FRITTER*	€ 15

Primi Piatti / First Courses

RISOTTO ALLA RIDUZIONE DI FRANCIACORTA E FATULÌ	*RISOTTO WITH FRANCIACORTA REDUCTION AND FATULÌ CHEESE*	€ 14
CASONCELLI DI BARBARIGA CON BURRO NOCCIOLA	*BARBARIGA CASONCELLI WITH BROWN BUTTER AND HAZELNUTS*	€ 13
PACCHERI SU CREMA DI ZUCCA E FUNGHI PORCINI	*PACCHERI WITH PUMPKIN CREAM AND PORCINI MUSHROOMS*	€ 16
PICI TRAFILATI AL BRONZO CON VONGOLE VERACI E BOTTARGA	*BRONZE-DRAWN PICI WITH VERACI CLAMS AND MULLET ROE*	€ 20
MALFATTI ALLA BRESCIANA	*BRESCIAN-STYLE MALFATTI*	€ 13

Secondi / Main Courses

MANZO ALL'OLIO CON POLENTA BRESCIANA	*BEEF IN OIL WITH BRESCIAN POLENTA*	€ 20
BACCALÀ ALLA VICENTINA E POLENTA	*VICENZA-STYLE COD AND POLENTA*	€ 25
TAGLIATA DI TONNO SU LETTO DI CIPOLLE DI TROPEA IN AGRODOLCE	*TUNA STEAK ON A BED OF SWEET-AND-SOUR TROPEA ONIONS*	€ 20
FILETTO DI MANZO CON RIDUZIONE AL VALPOLICELLA E PATATE DUCHESSE	*BEEF FILLET WITH VALPOLICELLA REDUCTION AND DUCHESS POTATO*	€ 24
TAGLIATA DI MANZO AL BALSAMICO E CASTAGNE	*BALSAMIC BEEF TAGLIAT WITH CHESTNUTS*	€ 18

Dolci / Dessert

TIRAMISÙ	*TIRAMISU*	€ 6
TORTA DI MELE CON GELATO ALLA CREMA	*APPLE CAKE WITH VANILLA CREAM GELATO*	€ 6
SBRISOLONA CON ZABAIONE	*SBRISOLONA CAKE WITH ZABAGLIONE*	€ 5
PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO	*PANNA COTTA WITH FOREST BERRIES*	€ 6
ZUPPA INGLESE	*ENGLISH TRIFLE*	€ 6

In base alla stagionalità e alla disponibilità, alcuni prodotti possono essere congelati o surgelati.
Depending on seasonality and availability, some products may be frozen or deep-frozen.