



à la carte

ANTIPASTI - STARTERS - VORSPEISEN

Crudo di pesce di mare

Raw seafood

Unsere Meeres spezialität-roher Fisch und Meeresfrüchte

2-4-14*



Tradizione

38

Tartare di Fassona con funghi di stagione crudi, cotti e marinati*

Fassona beef tartare with raw, cooked and marinated seasonal mushrooms

Fassona Rind-Tartare mit rohen, gekochten und marinierten Saisonpilzen

7



Tradizione

18

Zuppetta di pomodoro peretta tiepido con flan di ricotta vaccina biologica e parmigiano, mantecata all'olio extravergine di oliva del Garda, crostone di pane e olive disidratate

Warm tomato soup, ricotta cheese and parmesan flan, creamed with Garda EVO oil, bread crouton and dehydrated olives

Tomatensuppe mit Ricottakäse und Parmesankäse Flan, Olivenöl aus dem Gardasee, Brotkruste und getrockneten Oliven

1-3-7



Vegetariano

17

Capasanta spadellata su crema di topinambur, fico caramellato e gocce di aceto balsamico

Scallop on Jerusalem artichoke cream, caramelized fig and drops of balsamic vinegar

Jakobsmuscheln, Topinambur-Creme, karamellisierte Feige und Balsamicessig Tropfen

7-12-14*

22

Trancio di coregone al vapore su crema di spinacino fresco, porcini trifolati e polvere di pomodoro

Steamed whitefish fillet, fresh spinach cream, porcini mushrooms and tomato powder

Gedämpfte Maräne, Spinatcreme, Steinpilze und Tomatenpulver

4-7*

20

Crudo di Parma 24 mesi, la nostra focaccia e giardiniera fatta in casa

Parma ham aged 24 months, our whole wheat focaccia and homemade giardiniera

Parma Schinken 24Monat, Focaccia und Gemüse giardiniera

1-9-12*

18

Tagliata di pesce spada cotta a bassa temperatura su spaghetti di verdure marinate alla soia e maionese con erba cipollina

Sliced swordfish cooked at low temperature, vegetables marinated in soy and mayonnaise with chives

Schwertfisch-Schnitz, Gemüse-Spaghetti mit Sojasauce mariniert und Mayonnaise mit Schnittlauch

4-6-3*

18

PRIMI - FIRST COURSES - ERSTE GÄNGE

Spaghetti alla carbonara di lago

Spaghetti lake carbonara with smoked trout

Spaghetti nach Carbonara Art mit geräucherter Lachsforelle

1-3-4



Tradizione

18

Tagliatelle all'uovo leggermente gratinate al tartufo umbro

Gratin egg tagliatelle with umbrian truffle

Gratinierte Ei-Bandnudeln mit aus Umbria Trüffel

1-3-7*



Vegetariano

24

Paccheri ripieni al bagoss gratinati al forno, su crema di piselli e concasse di pomodori zebrino al basilico

Paccheri stuffed with Bagoss cheese, baked au gratin, pea cream and tomatoes concasse with basil

Gratinierte Paccheri mit Bagosskäse gefüllt, Erbsencreme und Tomaten concassè mit Basilikum

1-3-7*



Vegetariano

25

Maccheroncini con ragu di durelli di pollo poco piccanti, con crema di stracciatella di bufala e olio extravergine di oliva del Garda

Maccheroncini with chicken gizzard ragu, slightly spicy, stracciatella cheese cream and Garda EVO oil

Maccheroncini mit Hähnchenragout, Büffelstracciatellakäse-Creme und Olivenöl aus dem Gardasee

1-3-7-9*

23

Risotto Carnaroli ai frutti di mare, olio al prezzemolo e crumble di sedano e zeste di limone

Carnaroli risotto with seafood, parsley oil, celery crumble and lemon zest

Risotto Carnaroli mit Meeresfrüchten, Petersilienöl und Sellerie-Crumble und Zitronenschale

2-4-7-9-14*

25

Ravioli di gambero rosso con panna acida, guanciaie croccante e pesto di sedano

Red shrimp ravioli with sour cream, crispy bacon, and celery pesto

Ravioli mit rot Garnelen gefüllt, Sauerrahm, knusprige Guanciaie und Selleriepesto

1-2-3-7-8-9*

23

Spaghetti alla chitarra con vongole veraci e calamari Patagonia con finocchietto e agrumi

Spaghetti alla chitarra with clams, squid, fennel and citrus fruits

Spaghetti alla chitarra mit Venusmuscheln und Tintenfisch mit Fenchel und Zitrusfrüchten

1-3-14*

25

SECONDI - SECOND COURSES - ZWEITE GÄNGE

Pescato del giorno al forno con patate al forno e spinacino saltato

Baked catch of the day with baked potatoes and sautéed spinach

Fisch des Tages im Ofen mit Kartoffeln und Spinat

4

 60
Tradizione 2 pax

Orecchia di elefante (450 g) al burro e scalogno con rucola e pomodorini

Elephant ear milanese cutlet (450g) with butter and shallots, rocket salad and cherry tomatoes

Kalbskotelett nach Mailänder Art (450g) mit Butter, Schalotten, Rucola und Tomaten

1-3-7*

 28
Tradizione

Bistecca di soia su crema di patate, tartufo nero umbro e pomodorini fritti

Soy steak on potato cream, umbrian black truffle and fried cherry tomatoes

Soja-Steak mit Kartoffelcreme, schwarzem au Umbria Trüffel und frittierte Kirschtomaten

6-12*

 20
Vegetariano

Code di gambero in pasta kataifi con caponatina di verdure e salsa agrodolce

Shrimp tails in kataifi pastry with vegetable caponata and sweet and sour sauce

Garnelen mit Kataifi Paste, Gemüse und süßsaurer Sauce

1-2-3-8-12*

25

Medaglione di filetto di Black Angus (250 g) su pan-brioche grigliato, con terrina di foie gras, cipolla rossa caramellata e salsa al Valpolicella

Black Angus beef fillet medallion (250g), grilled brioche bun, foie gras terrine, caramelized red onion and Valpolicella wine sauce

Black-Angus-Filet-Medaillon (250g), gegrillte pan-brioche, Foie-Gras-Terrine, karamellisierte rote Zwiebel und Valpolicella-Sauce

1-3-7-12*

32

Grigliata mista di mare

Grilled fish and shellfish

Gegrillter Fisch und Krustentiere

2-4-14*

 38
Tradizione

Lombo d'agnello (250 g) scottato in padella con salsa all'aglio nero, frutti di bosco e patate al burro e salvia

Lamb loin (250g) with black garlic sauce and berries, potatoes with butter and sage

Lammfilet (250 g) mit schwarzer Knoblauch sauce, Waldbeeren und Butter-Salbei-Kartoffeln

7*

29

Informazione alla clientela inerente la presenza negli alimenti di ingredienti considerati allergeni.

Information to customers regarding the presence in foods of ingredients considered allergens.

Informationen für Kunden über das Vorhandensein von Zutaten in Lebensmitteln, die als Allergene gelten.

Se soffri di allergie o di intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale che saprà metterti in condizione di evitare i generi che contengono prodotti ai quali sei allergico o intollerante.

***Alcuni prodotti potrebbero essere congelati / abbattuti.**

Elenco degli ingredienti considerati allergeni Regolamento (UE) n. 1169/2011:

According to European regulations (Reg. 853/2004) all fish products served raw, fresh pasta and some desserts are treated with a temperature reduction to -24 and stored in the absence of oxygen.

* Some products may be frozen

If you suffer from food allergies or intolerances, report it to our staff who will be able to put you in a position to avoid products that contain products to which you are allergic or intolerant.

List of ingredients considered allergens Regulation (EU) n. 1169/2011:

Gemäß der europäischen Verordnung (Verordnung 853/2004) werden alle roh servierten Fischprodukte, frische Nudeln und einige Desserts mit einer Temperaturabsenkung auf -24°C behandelt und unter Sauerstoffabschluss gelagert.

** Einige Produkte können eingefroren sein.*

Wenn Sie unter Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten leiden, melden Sie dies unseren Mitarbeitern, die Sie in die Lage versetzen können, Produkte zu vermeiden, die Produkte enthalten, auf die Sie allergisch oder intolerant sind.

Liste der Zutaten, die als Allergene betrachtet werden Verordnung (EU) n. 1169/2011:

1 CEREALI CONTENENTI GLUTINE (GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT)
CEREALS CONTAINING GLUTEN (WHEAT, RYE, BARLEY, OATS, SPELLED, KAMUT)
GLUTENHALTIGES GETREIDE (WEIZEN, ROGGEN, GERSTE, HAFER, DINKEL, KAMUT)

2 CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
CRUSTACEANS AND PRODUCTS BASED ON CRUSTACEANS
KREBSTIERE UND ERZEUGNISSE AUF DER BASIS VON KREBSTIEREN

3 UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
EGGS AND PRODUCTS BASED ON EGGS
EIER UND ERZEUGNISSE AUF DER BASIS VON EIER

4 PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
FISH AND PRODUCTS BASED ON FISH
FISCH UND ERZEUGNISSE AUF DER BASIS VON FISCH

5 ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
PEANUTS AND PRODUCTS BASED ON PEANUTS
ERDNÜSSE UND ERZEUGNISSE AUF DER BASIS VON ERDNÜSSEN

6 SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
SOYA AND SOY-BASED PRODUCTS
SOJA UND ERZEUGNISSE AUF SOJABASIS

7 LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)
MILK AND MILK-BASED PRODUCTS (INCLUDING LACTOSE)
MILCH UND ERZEUGNISSE AUF MILCHBASIS (EINSCHLIESSLICH LAKTOSE)

8 FRUTTA A GUSCIO
NUTS
NÜSSE

9 SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
CELERY AND CELERY-BASED PRODUCTS
SELLERIE UND ERZEUGNISSE AUF SELLERIEBASIS

10 SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
MUSTARD AND MUSTARD-BASED PRODUCTS
SENF UND ERZEUGNISSE AUF SENFBASIS

11 SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO
SESAME SEEDS AND SESAME-BASED PRODUCTS
SESAMSAMEN UND ERZEUGNISSE AUF SESAMBASIS

12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES
SCHWEFELDIOXID UND SULFITE

13 LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
LUPINS AND LUPINE-BASED PRODUCTS
LUPINEN UND ERZEUGNISSE AUF LUPINENBASIS

14 MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI
MOLLUSCS AND MOLLUSC-BASED PRODUCTS
WEICHTIERE UND ERZEUGNISSE AUF WEICHTIERBASIS

