

Antipasti / Kalte Vorspeisen

Fiori di zuccina ripieni di mozzarella di bufala, olive Taggiasche e capperi impastellati e fritti serviti su insalata di puntarelle con Chupito di Gazpacho

Frittierte Zucchiniblüten gefüllt mit Büffel- Mozzarella, Taggiasche Oliven und Kapern auf Puntarelle Salat und Gazpacho

15

Mozzarella di bufala con pomodorini datterini e basilico

Büffel-Mozzarella mit Kirschtomaten und Basilikum

14

*Insalata di *polpo, *calamari, pomodorini e olive Taggiasche*

**Oktopus Salat mit *Tintenfisch, Kirsch Tomaten und Taggiasche Oliven*

19

“Luce del lago”

Insalata di luccio al profumo del Garda su puré di patate allo zafferano di Tremosine rucola e pomodorini confit

“Luce del lago”

Lauwarmer Hechtsalat mit Kapern und Zitronen auf Kartoffelpüree mit Safran aus Tremosine Rucola und Tomaten Confit

19

Impepata di cozze lievemente piccante con crostone di focaccia all' aglio

Leicht scharfe tomatisierte Muschelsuppe mit knuspriger Knoblauch Focaccia

15

Vitello Tonnato cotto a bassa temperatura

Niedrig Temperatur gegartes Vitello Tonnato

15

Prosciutto crudo 36 mesi e melone di Cavaillon

36 Monate trocken gelagerter Parmaschinken mit Cavaillon Melone

15

Tartare di manzo su letto di Rösti, uova di quaglia e scaglie di tartufo

Rinder Tartar auf Rösti mit Wachtelei und Trüffel

20

Primi Piatti / Pasta und Risotto Gerichte

Le classiche tagliatelle al tartufo nero

Die klassischen Tagliatelle mit frischem schwarzem Trüffel

26

Spaghetti di grano duro al cipollotto con pecorino di Fossa

Spaghetti mit frischen Frühlingszwiebeln und würzigem Pecorino Käse

16

*Crespelle con spinaci, radicchio, formaggella di capra e rucola, con crema di
barbabietola*

Crespelle mit Spinat, Radicchio, Ziegenkäse aus der Region und Rote Beete-Sauce

15

*I nostri tagliolini con 4 *gamberoni e salsa agli agrumi*

*Die unvergleichbaren Tagliolini mit 4 gebratenen *Riesengarnelen
an Zitronenrahm-Sauce*

22

Linguine alle vongole veraci

Die weltbekannten Linguine mit Edel-Venusmuscheln, Weisswein und frischen Kräutern

19

Spaghetti con astice e pomodorini

Spaghetti mit Atlantik Hummer und Kirsch Tomaten

34

Ravioli al brasato di cappello di prete con burro e salvia

Ravioli gefüllt mit geschmortem Rindfleisch an geschmolzener Nussbutter mit Salbei

16

Risotto con Prosecco, coregone del lago di Garda ed erbe

Prosecco-Risotto mit Coregone vom Gardasee und saisonalen Kräutern

18

Secondi piatti di pesce / Fischgerichte

Rombo in fiore su spaghetti di verdure con salsa lemongrass e panna

Steinbutt Filet in der Zucchini Blüte mit Gemüse-Spaghettini an Zitronengras-Rahm Sauce

28

Filetto di orata alla griglia

Gegrilltes Filet von der Dorade

24

Coregone del lago di Garda in pastella su coulis di pomodorini speziati e maionese di avocado e lime

Coregone vom Gardasee im Tempura Teig knusprig gebacken auf Tomaten, Ingwer und Vanille Coulis an Avocado und Lime Dip

25

Branzino al sale

Im Ofen gebackener Seebarsch in einer Kruste aus Meeressalz

8 /100g

Secondi piatti di carne / Fleischgerichte

Fegato di vitello al burro e salvia

Gebratene Kalbsleber mit geschmolzener Butter mit Salbei

26

Ossobuco di vitello nella sua salsa con verdure

Geschmorte Kalbshaxen Scheibe mit kräftiger Rotwein-Gemüse Jus

26

Carrè d'agnello in crosta di erbe aromatiche su demi-glace al rosmarino

Lammkaree mit Kräuter-Kruste an Rosmarin Jus

29

Filetto di manzo al tartufo e puré di sedano

Rinderfilet mit schwarzem Trüffel und Sellerie Püree

32

Chateaubriand

servito con salsa Béarnaise

Min. 2 persone, su prenotazione (1 giorno prima)

Chateaubriand

begleitete von hausgemachter Béarnaise Sauce

Ab 2 Personen, auf Vorreservierung (1 Tag vorher)

64

Contorni / Beilagen

Patate al forno con mascarpone e crema di tartufo
Im Ofen gebackene Kartoffeln mit Mascarpone-Trüffelcrème

6

Purée di patate

Kartoffelpüree

4

Peperonata

5

Spinaci saltati all'olio

Spinat in Öl sautiert

5

Verdure grigliate

Gegrilltes Gemüse

6

Insalata verde - Grüner Salat

6

Insalata mista con carote, pomodori e rucola

Blattsalate mit Karotten, Tomaten und Rucola

9

*Il nostro personale è a vostra disposizione per domande su allergeni e allergie.
Gerne beantworten wir Ihre Fragen betreffend Lebensmittelallergien.*

**In mancanza di prodotto fresco, può essere usato un prodotto surgelato/abbattuto di ottima qualità.*

**Wir verarbeiten in erster Linie frische Produkte. Falls keine verfügbar sind, werden tiefgefrorene Produkte von bester Qualität verwendet.*

***Il pesce crudo viene sottoposto a trattamento di bonifica.
Rohes Fisch wird bei Niedrigtemperaturen zubereitet.*

Coperto

Gedeck

4

Dolci / Süsse Verführungen

Pannacotta su composta di rabarbaro

Panna cotta mit Rhabarber Kompott

7

Torta di cioccolato “Matelda” con semifreddo alla Grappa di Pino Mugo

Schokoladen Torte “Matelda“ mit Grappa di Pino Mugo und Vanille Parfait

8

Zabaione al Marsala e Cantucci

Die berühmte Casinò Zabaione mit Marsala und Cantucci

9

con l’aggiunta di frutti di bosco

mit gemischten Waldbeeren

15

Coppa di frutti di bosco (Fragoline di bosco, mirtilli, lamponi e fragole)

Portion Waldbeeren (Wilde Erdbeeren, Blaubeeren, Himbeeren und Erdbeeren)

12

Tiramisù al bicchiere

Tiramisù im Glas

7