

Antipasti / Kalte Vorspeisen

*Fiori di zuccina ripieni di mozzarella di bufala, olive Taggiasche e capperi
impastellati e fritti serviti su spaghetti di zucchini agro dolce con Chupito di Gazpacho
Frittierte Zucchiniblüten gefüllt mit Büffel- Mozzarella, Taggiasche Oliven und Kapern
auf süß-sauren Zucchini Spagetti und Gazpacho*

19

*Burratina con pomodorini datterini e basilico
Burratina mit Kirschtomaten und Basilikum*

15

*Insalata di *polpo e *calamari con topinambur, avocado, olive Taggiasche, datterini e
olio al timo *Oktopus und *Tintenfisch Salat mit Tobinambur, Avocado, Taggiasche
Oliven Kirschtomaten und Thymian Olivenöl*

22

“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*

21

*Impepata di cozze lievemente piccante con crostone di focaccia all’aglio
Leicht scharfe tomatisierte Muschelsuppe mit knuspriger Knoblauch Focaccia*

19

*Vitello Tonnato cotto a bassa temperatura
Niedrig Temperatur gegartes Vitello Tonnato*

18

*Fagottino di pastafilo con Tomino, spinaci, mandorle tostate e prosciutto crudo
Im Strudelteig ausgebackener Ziegenkäse mit Spinat, Mandeln und Parmaschinken*

18

Tartare di manzo su letto di Rösti, uova di quaglia e scaglie di tartufo
Rinder Tartar auf Rösti mit Wachtelei und Trüffel
23

Primi Piatti / Pasta 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
17

Crespella alla Parmigiana con Stracciatella fresca

*Gefüllte Crêpe mit gebackenen Auberginen, Kirschtomaten,
Parmesan und frischer Stracciatella*
16

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

*Die unvergleichbaren Tagliolini mit gebratenen *Riesengarnelen an Zitronenrahm-Sauce*
25

Linguine alle vongole veraci

Die weltbekannten Linguine mit Edel-Venusmuscheln, Weisswein und frischen Kräutern
23

Spaghetti con astice e pomodorini

Spaghetti mit Atlantik Hummer und Kirsch Tomaten
35

Ravioli di guancialino su crema leggera allo zafferano

Ravioli gefüllt mit geschmortem Rindsbäckchen auf leichtem Kartoffel-Safran Schaum
19

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 knusprig gebackenen Tempura Teig auf Tomaten, Ingwer und Vanille Coulis an Avocado und Lime Dip

25

Branzino al sale

Im Ofen gebackener Seebarsch in einer Meeressalz Kruste

8 /100g

Zuppetta di pesce con trancio di spada della Sicilia e crostoni di pane

Sizilianisches Schwertfisch Filet auf einem Meeresfrüchte-Tomatensud und knuspriger Focaccia

29

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

27

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

33

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)

66

Contorni / Beilagen

Patate al forno con panna acida ed erbe fresche
Im Ofen gebackene Kartoffeln mit Sauerrahm und frischen Kräutern

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.
Roher Fisch wird bei Niedrigtemperaturen zubereitet.*

Coperto

Gedeck

4

Dolci / Süsse Verführungen

Pannacotta al Vov fatto in casa

Panna cotta mit hausgemachtem Eierlikör

7

Tris di cioccolato

*Mousse al gianduia, semifreddo al cioccolato bianco con nota al frutto della passione
e torta “Matelda” fondente*

Dreierlei von der Schokolade

*Gianduja-Schokoladen Mousse, Passionsfrucht Parfait mit weisser Schokolade
und Schokoladen Kuchen „Matelda“*

11

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

Tiramisù

7

Crêpe alle fragole e gelato allo yogurt su composta di rabarbaro

Crêpe mit frischen Erdbeeren und Joghurt Eis auf Rhabarber Kompott

9