

## *Antipasti / Kalte Vorspeisen*

*Burratina con coulisse di peperoni e radicchio rosolato aglio, olio e peperoncino*

*Burrata mit Paprika Coulis und in Knoblauch, Olivenöl und Chili gebratenem Radicchio*  
15

*Fiori di zucca ripieni di pomodori secchi e scamorza, impastellati e fritti*

*Frittierte Zucchini Blüten gefüllt mit getrockneten Tomaten und geräuchertem Scamorza*  
*Käse*  
15

*Tonno scottato, \*gamberi rosolati e carpaccio di \*seppia scottato serviti con pomodorini confit, mousse di stracciatella e olio alla cenere di verdura*

*Gebratener Thunfisch, \*Garnelen und ein Carpaccio vom gebratenen \*Tintenfisch serviert mit Tomaten Confit, Stracciatella Mousse und hausgemachtem Eschenöl*  
17

*Carpaccio di salmone curato alla barbabietola con catalana di verdure e radici coulisse di barbabietola e foglie di aneto fresche*

*Rote Beete auf Räucherlachs-Carpaccio*  
*angemacht mit einer Marinade aus mariniertem Gemüse und frischem Dill*  
16

*Impepata di cozze lievemente piccante con crostone di focaccia all' aglio*  
*Leicht scharfe Muschelsuppe serviert mit knusprigem Knoblauch Focaccia*  
15

*Vitello Tonnato cotto a bassa temperatura*

*Niedrig Temperatur gegartes Vitello Tonnato*  
*serviert mit schaumiger Thunfischmayonnaise, Kapern und Kalbs Jus*  
15

*Prosciutto crudo 36 mesi e melone*

*36 Monate trocken gelagerter Parmaschinken mit frischer Melone*  
13

*Tartare di manzo alla dijonnaise con senape rustica, rosso d'uovo marinato e riduzione di aceto balsamico con miele e anice stellato*

*Rinder Tartar mit Pommery-Senf, ausgehärtetem Eigelb und Reduktion vom Balsamico  
Essig glasiert mit Honig und Sternanis-Samen*  
17

### ***Primi Piatti / Pasta und Risotto Gerichte***

*Le classiche tagliatelle al tartufo nero*

*Die klassischen Tagliatelle mit frischem schwarzem Trüffel*  
24

*Spaghetti di grano duro al cipollotto con pecorino di Fossa*

*Spaghetti mit frischen Frühlingszwiebeln und würzigem Pecorino Käse*  
14

*Ravioli di ricotta e arancia con crudaiola di tonno alla mediterranea e crema di crostacei*

*Ravioli gefüllt mit Ricotta und Orangenesten mit marinierten, rohen Thunfischfilet-  
Würfeln serviert auf einer Muschel Veloute*  
18

*I nostri tagliolini con 4 \*gamberoni e limone del Garda*

*Die unvergleichbaren Tagliolini mit 4 in Aromen gebratenen \*Riesengarnelen  
und einer Sauce von Zitronen vom Gardasee*  
22

*Linguine alle vongole veraci*

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

19

*Spaghetti Chitarra al nero di seppia con astice, pomodorini e basilico*

*Tintenfisch Spaghetti Chitarra mit Atlantik Hummer, Cherry Tomaten und Basilikum*  
34

*Risotto alle erbette con merluzzo aromatico a bassa temperatura*

***Secondi piatti di pesce / Fischgerichte***

*Filetti di rombo al forno con carciofi padellati e salmoriglio di sedano bianco e agrumi curati*

*Im Ofen gebackene Steinbutt Filets mit gebratenen Artischocken, serviert an einer Marinade aus Zitrusfrüchten und weißem Sellerie*

26

*Filetti di orata alla griglia*

*Gegrillte Filets von der Dorade*

23

*Medaglione di merluzzo in umido con pomodorini, olive, caperi e erbe fresche*

*Gedämpfter Kabeljau mit gebackenen Cherry Tomaten, Oliven, Kapern und frischen Kräutern*

25

*Fritto misto*

*Knusprig frittierte Fische, Meeresfrüchte und Gemüse*

25

*Branzino al sale*

*Im Ofen gebackener Seebarsch in einer Meeressalz Kruste*

8/100g

## *Secondi piatti di carne / Fleischgerichte*

*Fegato di vitello al burro e salvia*

*Gebratene Kalbsleber mit geschmolzener Butter und Salbei*

24

*La cotoletta alla milanese all'Antica di maiale Iberico servita con piccola catalana di sedano, pomodorini, basilico e limone curato*

*Paniertes Iberico-Schweinekotelett mit einem marinierten Salat aus Sellerie, Zitrone, Kirschtomaten und frischen Basilikumblättern*

24

*Nodino di vitello alla griglia*

*Gegrilltes T-Bone-Steak vom Kalb*

27

*Carrè d'agnello in salsa alla senape di Pommery*

*Gebratenes Lammkaree serviert mit einer Pommery-Senf-Sauce*

26

*Tournedos Rossini*

*Filetto di manzo in crosta di pepe con scaloppa di fegato grasso rosolata e fondo bruno glassato con cioccolato e tartufo*

*Tournedos Rossini*

*Rinderfilet mit einer schwarzen Pfeffer Kruste und gebratener Foie Gras serviert mit einem Trüffel und Schokoladen Jus*

34

## ***Contorni / Beilagen***

*Patate sauté*

*Sautierte Kartoffeln*

4

*Puree di patate con olio d'oliva dal lago di Garda*

*Kartoffelpüree mit Olivenöl vom Gardasee*

4

*Peperonata*

5

*Spinaci saltati all'olio*

*Spinat in Öl sautiert*

5

*Verdure grigliate*

*Gegrilltes Gemüse*

6

*Insalata verde*

*Grüner Salat*

5

*Insalata mista con carote, pomodori e rucola*

*Gemischter Salat mit Karotten, Tomaten und Rucola*

7

*Il nostro personale è a vostra disposizione per domande allergeni allergie.*

*Gerne beantworten wir Ihre Fragen betreffend Lebensmittelallergien.*

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

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

*\*\*Il pesce crudo viene sottoposto al trattamento di bonificaio.  
Roher Fisch wird bei Niedrigtemperaturen zubereitet.*

*Coperto*

*Gedeck*

*4*

## ***Dolci / Süsse Verführungen***

*Pannacotta allo yogurt con miele e croccante di frolla*

*Joghurt Panna cotta mit Honig und knusprigen Gebäck-Bröseln*

*6*

*Tartelletta di sablee con pasticceria e more servita con mousse spumosa di ricotta*

*Törtchen mit schwarzen Beeren und Vanillesauce, serviert mit schaumigem Ricotta-Mousse*

*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*

*12*

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

*Portion wilde Beeren (Wilde Erdbeeren, Blaubeeren, Himbeeren und Erdbeeren)*

*13*

*Semifreddo al cioccolato bianco e limone del Garda con crumble di pistacchi*

*Halbgefrorenes von weißer Schokolade und Zitronen vom Gardasee mit Pistazienkrümeln*

7

*Spuma di gianduia con “brut ma bon” alla nocciola*

*Leichtes Nougat-Mousse mit gehackten Haselnüssen aus dem Piemont*

7