

Antipasti

Zuppa di cozze con pomodoro, peperoncino e crostone di pane all'aglio
Muschelsuppe mit Tomaten, Chilischote und getoastetem Knoblauch Brot
Mussel soup with tomato, chili and toasted garlic bread

12

*Tartare di salmerino** marinato con crema fredda di patate e olio all'aneto*
Mariniertes Saibling Tartar mit kalter Kartoffelcreme und Dill Öl
Tartar of marinated char with cold cream of potatoes and dill oil

15

Noci di capesante crude in Ceviche con arancia, mango, zenzero e lime
Rohe Jakobsmuscheln in Ceviche mit Orangen, Mango, Ingwer und Lime
Raw scallops in Ceviche with orange, mango, ginger and lime

16

Vitello tonnato

14

Prosciutto crudo di Parma 36 mesi con melone Mantovano
Parma Schinken 36 Monate mit Melone aus Mantova
Parma ham 36 months with melon from Mantova

13

Tartare di manzo con tuorlo, Grana Padano e maionese all'aceto balsamico
Tartar vom Rindersteak mit Eigelb, Grana Padano Käse und Balsamico-Mayonnaise
Beef tenderloin tartar with egg yolk, Grana Padano cheese and balsamic vinegar-mayonnaise

16

Fiori di zucca pastellati ripieni di Scamorza affumicata e pomodoro
Zucchiniblüten gefüllt mit geräuchertem Scamorza Käse und Tomate
Zucchini flowers stuffed with smoked Scamorza cheese and tomato

14

Burratina Pugliese con crema di peperoni arrostiti e acciughe del mare Cantábrico
Burratina aus Apulien auf einer Creme aus gerösteter Paprika
serviert mit Sardellen aus dem Kantabrischen Meer
Burratina from Puglia on a red pepper cream, served with sardines from the Cantabria sea

15

Primi Piatti

Trofie con pesto di pistacchio e dadolata di ombrina
Hausgemachte Trofie mit Pistazien Pesto und Schattenfisch
Homemade trofie with pistachio pesto and shi drum

18

Linguine alle vongole veraci
Linguine mit Venusmuscheln
Linguine with clams

17

I nostri tagliolini con gamberi e burro al limone*
Die unvergleichbaren Tagliolini mit Garnelen und Zitronenbutter*
The incomparable tagliolini with shrimps and lemon butter*

16

Bigoli al torchio fatte in casa con i profumi e sapori del sud
Hausgemachte Bigoli mit Tomaten und Kapern
Homemade bigoli with tomatoes and capers

16

spaghetti al cipollotto di Tropea e Pecorino Sardo stagionato
Spaghetti mit Frühlingszwiebeln aus Tropea und sardischem Pecorino Käse
Spaghetti with spring onion from Tropea and aged Sardinian Pecorino cheese

13

Gnocchi di pane ed erbetta di stagione con salvia e Grana Padano croccante
Brot Gnocchi mit saisonalen Kräutern serviert mit knusprigem Salbei
und Grana Padano Käse
Bread gnocchi with seasonal herbs served with crispy sage and Grana Padano cheese

15

Le classiche tagliatelle al tartufo nero
Die klassischen Tagliatelle mit schwarzem Trüffel
The classic tagliatelle with black truffle

22

Secondi piatti di pesce

Branzino ai ferri
Gegrillter Seebarsch
Grilled sea bass

22

Branzino al sale
Seebarsch in Salzkruste
Sea bass in salt crust

8/100g

Filetto di salmerino con salsa Gardesana e spuma dolce all'aglio
Geröstetes Saibling Filet mit Gardesana-Sauce und süßem Knoblauchmousse
Roasted char fillet with Gardesana sauce and sweet garlic mousse

24

Bocconcini di pesce di mare al vapore con bisque di crostacei
Gedämpfte Meerestische in einer Schalentier Suppe
Steamed sea fish in a shellfish bisque

25

Salmon in crosta mediterranea e crema di cipolle stufate
Lachs in mediterraner Kruste mit geschmorte Zwiebelcreme Sauce
Salmon in Mediterranean crust with stewed onions cream

23

Secondi piatti di carne

Entrecôte di agnello ai ferri con pomodori secchi e senape al mosto d'uva
Gegrilltes Lamm Entrecôte mit getrockneten Tomaten und Traubensenf
Grilled lamm entrecote with sun-dried tomatoes and grape mustard

26

Fegato di vitello al burro e salvia
Gebratene Kalbsleber mit Butter und Salbei
Pan fried veal liver with butter and sage

22

Petto d'anatra con crema al Grana Padano affumicato e riduzione di Gropello
Gebratene Entenbrust mit geräuchertem Grana Padano Käse an Gropello Reduktion
Pan fried duck breast with smoked Grana Padano cheese on Gropello reduction

22

Nodino di vitello al beurre noisette
Gebratenes Kalbskotelett mit geschmolzener brauner Butter
Pan fried veal loin with melted brown butter

24

Filetto di manzo con crema di foie gras e Porto rosso
Gebratenes Rinderfilet mit einer Gänseleber- und Porto Sauce
Pan fried beef fillet with a foie gras and Porto sauce

31

Contorni

Patate arrosto / Bratkartoffeln / Roast potatoes

4

Peperonata

5

Spinaci saltati all'olio / Spinat in Öl sautiert / Spinach sautéed in oil

5

Verdure grigliate / Gegrilltes Gemüse / Grilled vegetables

6

*Insalata verde oppure Insalata mista con carote, pomodori e rucola
Grüner Salat oder Gemischter Salat mit Karotten, Tomaten und Rucola
Green salad or Mixed salad with carrots, tomatoes and arugula*

6

Focaccia alla Romana (400g) al forno con olio extra vergine del lago di Garda
Ofenfrisches Focaccia alla Romana* (400g) mit extra vergine Olivenöl vom Gardasee
Freshly baked Focaccia alla Romana* (400g) with extra virgin olive oil from lake
Garda*

8

Coperto / Gedeck / Cover

4

*Il nostro personale è a vostra disposizione per domande allergeni allergie.
Gerne beantworten wir Ihre Fragen betreffend Lebensmittelallergien.
We are pleased to answer your questions concerning food allergies.*

**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 benutzt.*

**In the absence of fresh products we may use frozen products of excellent quality.*

***Il pesce crudo viene sottoposto al trattamento di bonifica preventiva.*

*Roher Fisch wurde dekontaminiert.
Raw fish underwent a decontamination treatment*

Dolci

Il classico Tiramisù / Das klassische Tiramisù / The classic Tiramisù

8

*Mousse al cioccolato bianco e ananas
Weisses Schokoladenmousse und Ananas
White chocolate mousse and pineapple*

8

*Zabaione al Marsala e Cantucci
Zabaione mit Marsala und Cantucci
Egg-nog with Marsala and Cantucci*

9

Oppure / Oder / Or

Con l'aggiunta di frutti di bosco / Serviert mit roten Früchten / Served with red fruits

12

*Coppa di frutti di bosco (Fragoline di bosco, mirtilli, lamponi e fragole)
Portion rote Früchte (Wilde Erdbeeren, Blaubeeren, Himbeeren und Erdbeeren)
Portion of red berries (Wild strawberries, blueberries, raspberries and strawberries)*

13

*Zuppetta di yogurt con frutti rossi e sciroppo d'acero
Weisser Joghurt mit roten Früchten und Ahornsirup
White yogurt with red fruits and maple syrup*

10

*Semifreddo al cocco con cake al cacao e rum accompagnato da un gel di Maracuja
Kokosnuss Halbgefrorenes mit Schokoladen- und Rumkuchen an Maracuja Sauce
Coconut semifreddo with chocolate rum cake and Maracuja sauce*

12