

Antipasti

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

11

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

Capesante alla plancia con salsa al vino bianco e pancetta
Gegrillte Jakobsmuscheln an Weißweinsauce und Speck
Grilled scallops with white wine sauce and bacon

15

Vitello tonnato

14

Prosciutto crudo di Parma 36 mesi / Parma ham / Parma Schinken

12

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

Uovo alla coque con fonduta di Taleggio e tartufo Nero
Weich gekochtes Ei mit Taleggio Käsefondue und schwarzem Trüffel
Soft-boiled egg with Taleggio cheese fondue and black truffle

16

Primi Piatti

Spaghetti fatti a mano con burro, barbabietola e bottarga di muggine

Hausgemachte Spaghetti mit Butter, Rote Beete Sauce und

getrockneten Meeräscherogen

Homemade spaghetti with butter, beetroot sauce and dried grey-mullet roe

15

Linguine alle Vongole veraci

Linguine mit Venusmuscheln

Linguine with clams

16

Tagliolini con Gamberi e limone*

Tagliolini mit Garnelen und Zitrone*

Tagliolini with shrimps and lemon*

16

Fusilloni al torchio con ragù d'anatra e arancia candita

Hausgemachte Fusilloni mit Entenragout und kandierten Orangen

Homemade Fusilloni with duck ragout and candied oranges

16

spaghetti al cipollotto e Pecorino Sardo

Spaghetti mit Frühlingszwiebeln und sardischem Pecorino Käse

Spaghetti with spring onion and Sardinian Pecorino cheese

12

*Ravioli ripieni di patate e zafferano con salsa al Gorgonzola ed olio all'erba
cipollina*

*Ravioli gefüllt mit Kartoffeln und Safran in Gorgonzola Sauce mit Schnittlauch
Öl*

Ravioli stuffed with potatoes and saffron in Gorgonzola sauce with chives oil

14

Tagliatelle al tartufo nero

Tagliatelle mit schwarzem Trüffel

Tagliatelle with black truffle

21

Secondi piatti di carne

Pancia di maiale con sugo d'arrosto alla senape di Dijon
Niedrigtemperatur gegarter Schweinebauch mit Dijon Senf Sauce
Low temperature cooked pork belly with Dijon mustard gravy

18

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

21

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

22

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

23

Filetto di manzo con salsa al Foie Gras e Porto
Gebratenes Rinderfilet mit Gänseleber und Porto Sauce
Pan fried beef fillet with goose foie gras sauce and Porto

29

Secondi piatti di pesce

Branzino ai ferri
Gegrillter Seebarsch
Grilled sea bass

22

Branzino al sale
Seebarsch in Salzkruste
Sea bass in salt crust

7/100g

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

22

Ombrina in guazzetto
Schattenfisch Eintopf
Shi drum stew

22

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

Contorni

Patate arrosto
Bratkartoffeln
Roast potatoes

4

Peperonata

5

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

5

*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*

5

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

**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.*

Dolci

Il classico Tiramisù / Das klassische Tiramisù / The classic Tiramisù

8

*Mousse al cioccolato fondente (72%) e passion fruit
Dunkles Schokoladenmousse (72%) und Passionsfrucht
72% dark chocolate mousse and passion fruit*

8

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

8

Oppure / Oder / Or

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

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)*

12

*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*

Crêpes al cacao, salsa Suzette e gelato al Cointreau
Kakao crêpe Suzette mit Cointreau Eis
Cacao crêpe Suzette with Cointreau ice cream