

# *Antipasti*

## *Vorspeisen – Starters*

Filetto di luccio in saor con uvetta e pinoli tostati € 13,00

*Hechtfilet in typischer Gardesana-Sauce mit Rosinen und gerösteten Pinienkernen*  
*Pike with Gardesana sauce with raisins and toasted pine nuts*

Baccalà mantecato alla veronese con bocconcini di polenta grigliata € 13,00

*Stockfisch auf Veroneser Art mit gegrillter Polenta*  
*Whipped salt cod with grilled polenta*

Flan al radicchio di Verona con scaglie di Monte Mezzano € 11,00

*Flan mit Radicchio aus Verona, dazu Monte Mezzano Käsespänen*  
*Verona radicchio flan with shavings of Monte Mezzano cheese*

Vellutata ai funghi pioppini, pancetta croccante e pepite di pane € 12,00

*Pilzcremesuppe mit knusprigem Speck und gerösteten Brotstücken*  
*Pioppino mushroom soup with crispy bacon and toasted bread*

Carpaccio di roastbeef con pearà frita e salsa verde € 14,00

*Carpaccio vom Rind mit typischer frittierten „Pearà“ aus Brot und grüner Soße*  
*Roast beef carpaccio with typical fried "pearà" and green sauce*

Battuto di manzo, salsa all'arancia e cialda di riso soffiato € 15,00

*Rinderfleisch-Tatar mit Orangensauce und knusprigem Reiswaffel*  
*Beef tartare with orange sauce and crispy rice wafer*



# Primi

## Erste Kurse – First courses

- Paccheri spadellati al salmerino affumicato, broccolo verde e peperoncino € 15,00  
*Paccheri mit geräuchertem Saibling, Brokkoli und Chili*  
*Paccheri pasta with smoked char, green broccoli and chili*
- Crema di zucca con gamberi scottati e rosmarino € 13,00  
*Kürbiscremesuppe mit gebratenen Garnelen und Rosmarin*  
*Pumpkin cream with grilled shrimp and rosemary*
- Gnocchi al mais di Storo, crema di caciotta e tartufo nero scorzone € 14,00  
*Maisgnocchi aus Storo mit Caciotta-Creme und schwarzem Trüffel „Scorzzone“*  
*Corn gnocchi with caciotta cheese cream and black truffle “Scorzzone”*
- Pappardelle integrali all'uovo con porcini freschi e noci € 14,00  
*Vollkorn-Eierteig-Pappardelle mit frischen Steinpilzen und Walnüssen*  
*Whole egg pappardelle with fresh porcini mushrooms and walnuts*
- Riso vialone nano mantecato al tastasal, porro e noce moscata (min. 2 persone) € 15,00  
*Typischer Vialone Nano-Reis mit „Tastasal“ (Schweinefleisch), Lauch und Muskatnuss*  
*(ab 2 Personen)*  
*Typical creamed Vialone Nano rice with "tastasal", leek and nutmeg (min. 2 pers.)*
- Tortelloni con brasato al Valpolicella, carote e sedano € 14,00  
*Tortelloni mit Schmorfleischfüllung, Valpolicella Wein, Möhren und Sellerie*  
*Braised meat tortelloni with Valpolicella wine, carrots and celery*



# Secondi

## Hauptgerichte – Main courses

Rollè di trota lacustre gratinato, soffice alla barbabietola e rosmarino <i>Überbackenes Seeforellenfilet mit Rote-Bete-Püree und Rosmarin</i> <i>Gratinated lake trout roulade, beetroot cream and rosemary</i>	€ 19,00
Filetto di rombo grigliato, pesto di pomodori secchi e terra di olive <i>Gegrilltes Steinbuttfilet mit Tomatenpesto und Olivenpulver</i> <i>Grilled turbot fillet with sun-dried tomato pesto and olive powder</i>	€ 23,00
Tomino tiepido con verdure grigliate e gremolada di spezie e agrumi <i>Warmer Tomino-Käse mit Grillgemüse und Gewürze-Zitrusfrüchte-Gremolada</i> <i>Warm tomino cheese, served with grilled vegetables and gremolata made of spice and citrus</i>	€ 16,00
Controfiletto di vitello scottato, funghi finferli e salvia <i>Gebratenes Kalbsfilet mit Pfifferlingen und Salbei</i> <i>Veal fillet with chanterelle mushrooms and sage</i>	€ 27,00
Petto d'anatra rosato, cipollotto agro e zucca <i>Gebratene Entenbrust mit Lauch und Kürbis</i> <i>Roasted duck breast, spring onion and pumpkin</i>	€ 23,00
Stufato di manzo con castagne accompagnato da polenta grigliata <i>Geschmortes Rindfleisch mit Kastanien und gegrillter Polenta</i> <i>Beef stew with chestnuts, served with grilled polenta</i>	€ 19,00
Costata di scottona alla griglia (500 g) <i>Rib-Eye-Steak (500 g)</i> <i>Grilled Ribeye (500g)</i>	€ 24,00



# Desserts

## Homemade

Tiramisù della tradizione <i>Klassisches Tiramisu der Tradition</i> <i>Traditional Tiramisu</i>	€ 5,00
Piccola torta di Verona alle mandorle con salsa alla vaniglia <i>Typische Mandeltorte aus Verona mit Vanillesauce</i> <i>Small Verona cake with almonds, served with vanilla sauce</i>	€ 6,00
Mousse alla grappa di amarone, sbrisolona e arancia semi candita <i>Mousse mit Amarone-Grappa, Sbrisolona Mandel-Kuchen und kandierten Orangen</i> <i>Mousse with Amarone grappa, sbrisolona cake and candied orange</i>	€ 6,00
Cestino di frolla al cacao, crema di castagne e noci <i>Kakaomürbeteigkörbchen mit Kastaniencreme und Walnüssen</i> <i>Cocoa shortcrust basket with chestnut cream and walnuts</i>	€ 6,00
Bavarese ai frutti di bosco e crumble alla cannella <i>Bavarois mit Waldbeeren und Zimt-Crumble</i> <i>Bavarian cream with berries and cinnamon crumble</i>	€ 6,00
Sacher al cioccolato <i>Sacher-Torte</i> <i>Chocolate Sacher-Torte</i>	€ 6,00
Sorbetto artigianale al mandarino <i>Hausgemachter frischer Sorbet mit Mandarin</i> <i>Homemade tangerine sorbet</i>	€ 6,00
Degustazione di formaggi locali (5 pz.) con pere al vino e marmellate fatte in casa <i>Verkostung von lokalen Käsesorten (5 St.), mit Marmeladen und Wein-Birnen</i> <i>Selection of local cheeses (5 pieces), with homemade jams and wine pears</i>	€ 10,00

