

Antipasti

Vorspeisen – Starters

Tartare di trota bianca iridea, pesca e croccante di mandorle € 15,00

Regenbogenforelle-Tatar mit Pfirsich und hausgemachtem Mandelkrokant
Rainbow trout tartare, peach and almond brittle

Polipo scottato, gazpacho estivo con sedano e menta € 16,00

Gebratener Oktopus auf Sommer-Gazpacho, Sellerie und frischer Minze
Seared octopus with summer gazpacho, celery and fresh mint

Luccio in salsa alla gardesana con polenta grigliata € 12,00

Hecht in typischer Gardesana-Sauce mit gegrillter Polenta
Pike with Gardesana sauce and grilled polenta

Prosciutto crudo Veneto DOP con delicata cheesecake alla rucola € 14,00

Typischer DOP-Venetien-Rohschinken mit hausgemachtem Rucola-Cheesecake
Typical raw ham from Veneto DOP and homemade rocket cheesecake

Battuto di manzo con tartufo nero Scorzone e cialda alle mandorle € 15,00

Rindfleisch-Tatar mit schwarzem Trüffel „Scorzzone“ und Mandeln-Waffel
Beef tartare with black Scorzone truffle and almond wafer

Burrata con pomodorini datterini, basilico, crostone di pane ai cereali € 13,00
e olio del Garda

Burrata mit Kirschtomaten, frischem Basilikum und Olivenöl vom Gardasee, mit Getreidebrotkruste
Burrata with cherry tomatoes, fresh basil and Garda olive oil, served with cereal bread crouton



Primi

Erste Kurse – First courses

Riso vialone nano mantecato allo zafferano, code di gamberi e arancia € 16,00
(min. 2 persone)

Vialone Nano-Reis mit Safran, Garnelenschwänzen und Orange (ab 2 Personen)
Creamed Vialone Nano rice with saffron, prawn tails and orange (minimum two pers.)

Maccheroncini di pasta fresca con ragù di lago € 15,00

Frische Maccheroncini mit Seefischragout
Egg Maccheroncini with lake fish ragout

Linguine con pesto di basilico fresco e cozze € 15,00

Linguine mit hausgemachtem Basilikum-Pesto und Miesmuscheln
Linguine with homemade basil pesto and mussels

Gnocchi di pane con brunoise di verdure profumate al timo € 13,00

Gnocchi aus Brot mit Gemüseragout und Thymian
Bread Gnocchi with vegetables ragout and thyme

Tortelloni al Pratomagno Veneto, tartufo nero scorzone e pomodorini confit € 14,00

Tortelloni mit Venetien-Pratomagno-Käse, schwarzem Trüffel „Scorzzone“ und Confit-Kirschtomaten
Tortelloni with Pratomagno Veneto cheese, black Scorzone truffle and tomato confit

Pappardelle verdi all'uovo con stracotto di cinghiale € 14,00

Grüne Eierteig-Pappardelle mit geschmortem Wildschwein
Green egg pappardelle with wild boar ragout



Secondi

Hauptgerichte – Main courses

Coda di rospo gratinata al forno, insalatina novella e agrumi <i>Überbackener Seeteufel mit frischem grünem Salat und Zitrusfrüchten</i> <i>Monkfish au gratin, baby leaf salad and citrus fruits</i>	€ 21,00
Trancio di ombrina scottata, zucchine e pepe rosa <i>Gebratene Adlerfischtranche mit Zucchini und rosa Pfeffer</i> <i>Pan-seared umbrine with zucchini and pink peppercorns</i>	€ 22,00
Filetto di trota bianca di lago alla griglia con confettura agrodolce di pesche <i>Filet von der weißen Forelle aus dem See mit süß-saurer Pfirsichmarmelade</i> <i>Grilled lake trout fillet with sweet and sour peach jam sauce</i>	€ 19,00
Maialino bardato, broccolo romano e tartufo nero scorzone <i>Geschmortes Spanferkel, Römische Brokkoli und schwarze Trüffel „Scorzone“</i> <i>Roast pork with Romanesco broccoli and black “Scorzone” truffle</i>	€ 22,00
Filetto di manzo alla griglia con marmellata piccante di pomodorini e alloro <i>Gegrilltes Rinderfilet, serviert mit hausgemachter pikanter Tomatensauce mit Lorbeerblättern</i> <i>Grilled beef fillet with homemade spicy jam of tomatoes and bay leaf</i>	€ 27,00
Costolette d'agnello allo scottadito con purea di peperone <i>Gegrillte Lammkoteletts mit Paprikapüree</i> <i>Lamb chops with red pepper sauce</i>	€ 26,00
Costata di scottona alla griglia (500 g) <i>Rib-Eye-Steak (500 g)</i> <i>Grilled Ribeye (500g)</i>	€ 24,00



Desserts

Homemade

Piccola torta di Verona alle mandorle e amaretto, con salsa alla vaniglia <i>Typische Mandeltorte aus Verona mit Mandelgebäck und mit Vanillesauce</i> <i>Small Verona cake with almonds and amaretto biscuit, served with vanilla sauce</i>	€ 6,00
Tiramisù della tradizione <i>Klassisches Tiramisu der Tradition</i> <i>Traditional Tiramisu</i>	€ 5,00
Panna cotta con frutti di bosco <i>Panna cotta mit Waldbeeren</i> <i>Panna cotta with wild berries</i>	€ 5,00
Cestino di frolla con crema al passion fruit e mirtilli <i>Mürbeteigkörbchen mit Passionsfruchtcreme und Heidelbeeren</i> <i>Shortcrust basket with passion fruit cream and blueberries</i>	€ 6,00
Cheesecake alla pesca <i>Delikater Pfirsich-Cheesecake</i> <i>Peach Cheesecake</i>	€ 6,00
Mousse al pistacchio, meringa e ribes rosso <i>Pistazienmousse mit Baiser und roten Johannisbeeren</i> <i>Pistachio mousse with meringue and red currants</i>	€ 6,00
Sorbetto artigianale al lime, menta e basilico <i>Hausgemachter frischer Sorbet mit Limetten, Minze und Basilikum</i> <i>Homemade sorbet with lime, mint and basil</i>	€ 5,00
Degustazione di formaggi locali (5 pz.), accompagnati da marmellate e confetture fatte in casa <i>Verkostung von lokalen Käsesorten (5 St.), mit selbstgemachten</i> <i>Marmeladen und Konfitüren</i> <i>Selection of local cheeses (5 pieces), with homemade jams and mustards</i>	€ 10,00

