

Menu

ANTIPASTI HORS D'OEUVRE VORSPEISEN

La nostra impepata di cozze e vongole con crostini di pane al peperoncino, aglio orsino e datterini	18
<i>Our "Impepata di cozze" mussel and clams soup with chilli bread croutons, garlic and datterini cherry tomatoes</i>	
<i>Unsere "Impepata di Cozze" Muschel-Venusmuschelsuppe mit Chilibrötkroutons, Bärlauch und Datterini Kirschtomaten</i>	
Crudités di mare - tartare di tonno, salmone, branzino e gambero rosso, ostrica	29
<i>Seafood crudités - tartare of tuna, salmon, seabass and red shrimp, oyster</i>	
<i>Meeresfrüchte-Crudités - Tatar vom Thunfisch, Lachs, Seebarsch und rote Garnelen, Austern</i>	
Noci di capesante scottate, avvolte da veli di guanciale e timo, crema di sedano di Verona e pane verde	19
<i>Seared scallops wrapped in veils of cheek lard and thyme, cream of Verona celery and green bread</i>	
<i>Gebratene Jakobsmuschelnüsse eingewickelt in Schleier aus Speck und Thymian, Selleriecreme aus Verona und Grünbrot</i>	
Burratina di bufala affumicata, alici del Garda marinate e peperoncini dolci cileni	16
<i>Smoked buffalo Burratina cheese, marinated Lake Garda anchovies and sweet Chilean chillies</i>	
<i>Geräucherter Büffelburratina-Käse marinierte Gardasee-Sardellen und süße Chilenische Chilischoten</i>	
Polpo al vapore, patate schiacciate, frutti di capperi, pepe rosa, maionese al balsamico e latte di mandorla	18
<i>Steamed octopus, mashed potatoes, caper berries, pink pepper, balsamic mayonnaise and almond milk</i>	
<i>Gedünsteter Oktopus, Kartoffelpüree, Kapernbeeren, rosa Pfeffer, Balsamico-Mayonnaise und Mandelmilch</i>	
Salmone da noi marinato su insalatina di finocchi, pompelmo e cetriolo, emulsione di soia e ribes	17
<i>Home marinated salmon on fennel, grapefruit and cucumber salad, with soy and currant emulsion</i>	
<i>Lachs Haus mariniert auf Fenchel, Grapefruit und Gurkensalat, Soja-Johannisbeer-Emulsion</i>	
Tartare di fassona con frutto del capperi e acciuga del mar Cantabrico	19
<i>Tartare of Fassona beef with caper fruit and anchovy from the Cantabrian Sea</i>	
<i>Tatar von Fassona-Rind mit Kapern und Sardellen aus dem Kantabrischen Meer</i>	

PRIMI FIRST COURSE ERSTE GAENGE

Paccheri con ragù d'astice, basilico e scalogno	30
<i>Paccheri with lobster ragout, basil and shallots</i>	
<i>Paccheri mit Hummerragout, Basilikum und Schalotten</i>	
Tagliolini neri all'aglio, olio e peperoncino, con pane tostato all'aneto, piccola tartare di scampi e sale rosso francese	23
<i>Black Tagliolini with garlic, oil and chilli, with dill toast bread, small prawn tartare and French red salt</i>	
<i>Schwarze Tagliolini mit Knoblauch, Öl und Chili, mit Dilltoastbrot, kleinem Garnelentatar und französischem Rotsalz</i>	
Garganelli, pesce spada allo zafferano, menta piperita, zenzero e fiori di zuccina	20
<i>Garganelli, swordfish with saffron, peppermint, ginger and courgette flowers</i>	
<i>Garganelli, Schwertfisch mit Safran, Pfefferminz, Ingwer und Zucchini Blüten</i>	
Spaghetto monograno alle vongole, bieta novella	20
<i>Mono grain Spaghetto with clams, baby chard</i>	
<i>Monokorn Spaghetto mit Venusmuscheln, Mangold</i>	
Gnocchetti di patate viola con crema di Bagoss, dragoncello e tartufo del Baldo con anacardi tostati	18
<i>Purple potato Gnocchetti with Bagoss cheese cream, tarragon and Mount Baldo truffle with toasted cashews</i>	
<i>Lila Kartoffelgnocchetti mit Bagosskäse-Creme, Estragon und Baldo-Trüffel mit gerösteten Cashews</i>	
Maccheroncini al ragù d'anatra e lime al profumo di alloro con foglie di salvia frita e pecorino	20
<i>Maccheroncini with duck ragout and lime, scented with laurel, fried sage leaves and Pecorino cheese</i>	
<i>Maccheroncini mit Entenragout und Limette, duftend mit Lorbeer, mit gebratenen Salbeiblättern und Pecorino Schafskäse</i>	

In questo servizio, i prodotti della pesca serviti crudi e le preparazioni gastronomiche a base di pesce crudo, sono sottoposti a trattamento di congelamento preventivo sanitario (abbattimento rapido a -40) ai sensi del Reg. Comunitario 853/04.

In this service, the fish products served raw and the gastronomic preparations based on raw fish are subjected to preventive health freezing treatment (quick chilling to -40) in accordance with Community Reg. 853/04.

Alcuni prodotti possono essere surgelati o congelati. Il nostro personale è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione anche mediante l'esibizione di idonea documentazione. Some products can be deep-frozen or frozen. Our staff is at your disposal to provide any support or information, including by showing suitable documentation.

Nei piatti da noi serviti potrebbero essere presenti tracce di allergeni dovute a contaminazioni crociate

In the dishes we serve there may be traces of allergens due to cross-contamination

Menu

SECONDI MAIN COURSES HAUPTGAENGE

Aragostella al forno gratinata con basilico e scalogno	40
<i>Baked lobster au gratin with basil and shallots</i> Gebackener Hummer mit Basilikum und Schalotten gratiniert	
Tagliata di tonno in manto di senape, chia e sesamo su crema di cannellini, pomodorini confit e pesto leggero	24
<i>Tagliata of tuna in a mustard, chia and sesame coating on cannellini bean cream, confit tomatoes and light Pesto sauce</i> Tagliata vom Thunfisch in einer Senf-, Chia- und Sesamschicht auf Cannellini Bohnen-Creme, konfitierten Tomaten und leichtem Pesto	
Cupola di coregone al cartoccio con la nostra salsa Gardesana e crema di topinambur	21
<i>Small pie of whitefish baked in foil with our Garda sauce and Jerusalem artichoke cream</i> Kleine Kuche von Felchen in Folie gebacken mit unserer Garda-Sauce und Topinamburcreme	
Branzino al sale al profumo di rosmarino e limone del Garda	25
<i>Sea bass cooked in salt with rosemary and Garda lemon scent</i> Seebarsch in Salz gekocht mit Rosmarin und Gardasee-Zitronenduft	
Fritto di mare e verdure in tempura con tris di salse: wasabi, erbette e balsamico	26
<i>Fried seafood and vegetable in tempura with a trio of sauces: wasabi, fine herbs and balsamic</i> Fisch- und Gemüse-Fritüre in Tempura mit einem Trio von Saucen: Wasabi, feinen Kräuter, Balsamico	
Grigliata di pesce del giorno	35
<i>Grilled fish of the day</i> Gegrillter Tagesfang	
Filetto di maialino Iberico cotto a bassa temperatura al gin e limone con tortino di patate al pepe di Sichuan	21
<i>Fillet of Iberian pork cooked at low temperature in Gin and lemon with Sichuan pepper potato pie</i> Iberisches Schweinefilet, bei niedriger Temperatur in Gin und Zitrone gegart, mit Sichuan-Pfeffer-Kartoffelkuchen	
Tagliata di Chianina con mostarda di cipolle di Tropea, su misticanza, Parmigiano 30 mesi e citronette al timo	28
<i>Tagliata of Chianina beef with Tropea red onion mustard, on salad, 30 months Parmigiano and thyme citronette</i> Tagliata von Chianina Rind mit Tropea Rotzwiebeln-Senf, auf Salat, 30 Monate Parmigiano und Thymian-Citronette	

CONTORNI SIDE DISHES BEILAGE

Patate al forno	7
<i>Baked potatoes</i> Gebratene Kartoffeln	
Verdure grigliate	7
<i>Grilled vegetables</i> Gemüse vom Grill	
Insalata verde	7
<i>Green salad</i> Grüner Salat	

A: GLUTINE
B: CROSTACEI E DERIVATI
C: UOVA E DERIVATI
D: PESCE E DERIVATI
E: ARACHIDI E DERIVATI
F: SOIA E DERIVATI
G: LATTE E DERIVATI

H: FRUTTA CON GUSCIO
I: SEDANO E DERIVATI
L: SENAPE E DERIVATI
M: SESAMO
N: ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
O: LUPINI E DERIVATI
P: MOLLUSCHI E DERIVATI

A: GLUTEN
B: CRUSTACEANS AND DERIVATIVES
C: EGGS AND DERIVATIVES
D: FISH AND DERIVATIVES
E: PEANUTS AND DERIVATIVES
F: SOYA AND DERIVATIVES
G: MILK AND DERIVATIVES

H:: FRUIT WITH SHELL
I: CELERY AND DERIVATIVES
L: MUSTARD AND DERIVATIVES
M: SESAME
N: SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES
O: LUPINS AND DERIVATIVES
P: MOLLUSCS AND DERIVATIVES