



LA VERANDA  
RESTAURANT

---

*Salò*

MENU

*By Cesare Veronesi*

## ANTIPASTI STARTERS – VORSPEISEN

- Speck di trota affumicata alle erbe spontanee, panna acida e rapa rossa marinata 15  
Speck of smoked trout with wild herbs, sour cream and marinated beetroot  
Geräucherter Forellen-Speck mit Wildkräutern, Sauerrahm und marinierter Rote Beete
- Sapore di mare... 21  
Flavor of the sea...  
Geschmack des Meeres...
- "Pappa al pomodoro ", stracciatella di bufala, pesto leggero al basilico 14  
e datterino arrosto.  
"Pappa al pomodoro ", buffalo Stracciatella cheese, light basil Pesto sauce and roasted Datterino tomatoes  
"Pappa al pomodoro ", Büffelmilch-Stracciatella Käse, leichtes Basilikum-Pesto und geröstete Datterino-Kirschtomaten
- Culatello di Zibello, la nostra giardiniera, serviti con focaccia ligure alla crescenza. 16  
Culatello of Zibello, our pickled vegetables, served with Crescenza cheese Focaccia Ligurian style  
Culatello von Zibello, unser eingelegtes Gemüse, serviert mit Ligurischer Crescenzakäse-Focaccia.
- Battuta di Fassona, crumble al Parmigiano Reggiano 24 mesi, 15  
pepe nero tostato e crema di tuorlo d'uovo  
Battuta of Fassona beef, 24-month Parmigiano Reggiano crumble, toasted black pepper and egg yolk cream  
Battuta von Fassona, 24-monatiger Parmigiano Reggiano-Streusel, gerösteter schwarzer Pfeffer und Eigelbcreme
- Un classico: il vitello tonnato con capperi di Gargnano e polvere di caffè 15  
A classic: "vitello tonnato" veal with tuna sauce, Gargnano capers and coffee powder  
Ein Klassiker: "Vitello Tonnato" Kalbs mit Thunfischsauce, Gargnano-Kapern und Kaffeepulver

## PRIMI FIRST DISHES – ERSTE GÄNGE

- Spaghetto di Gragnano, frutti di mare, basilico e peperoncino 19  
Spaghetti from Gragnano, seafood, basil and chilli pepper  
Spaghetti aus Gragnano, Meeresfrüchte, Basilikum und Chilipfeffer.
- Pacchero trafileto al bronzo, pomodoro datterino, gamberi rossi e burrata 18  
Bronze-drawn Pacchero, Datterino cherry tomatoes, red prawns and burrata cheese  
Bronze gezogener Pacchero, Datterino-Kirschtomaten, rote Garnelen und Burratakäse
- Risotto agli asparagi, tartare di cappa santa, corallo e limone 18  
Risotto with asparagus, scallop tartare, coral and lemon  
Risotto mit Spargel, Jakobsmuscheltartar, Koralle und Zitrone
- Gnocchi di patate mantecati allo zafferano, salsa all'ossobuco di vitello e gremolada 15  
Potato Gnocchi creamed with saffron, veal ossobuco sauce and Gremolada sauce  
Kartoffel-Gnocchi mit Safran, Kalbs-Ossobuco-Sauce und Gremolada sauce
- Tortello cacio e pepe con guanciale croccante 15  
Tortello Cacio & Pepe style, with cheese cream, pepper and crispy bacon  
Tortello nach Cacio & Pepe Art, mit Käsecreme, Pfeffer und knackigem Bauchspeck
- Tagliolino all'uovo di semola di grano duro, burro di centrifuga, 18  
Bagos estivo e tartufo nero locale  
Durum wheat egg Tagliolini, centrifuge butter, summer Bagoss and local black truffle  
Hartweizen Ei Tagliolini, zentrifugierte Butter, Sommer Bagos und lokale schwarze Trüffel

## SECONDI MAIN COURSE – HAUPTGÄNGE

Baffa di branzino cotta con la sua pelle, panzanella liquida e spinaci ripassati Sea bass cooked with its skin, liquid panzanella and sautéed spinach Seebarsch mit seiner Haut gekocht, flüssiger Panzanella und sautiertem Spinat	21
Filetto di coregone alla gardesana con patate alla forchetta White fish fillet with potatoes Maränefilet nach Gardasee Art mit Kartoffeln	18
Frittura di Mare con Verdure Croccanti e Salsa Al Lime Fried Seafood With Crunchy Vegetables And Lime Sauce Frittierte Meeresfrüchte Mit Knackigem Gemüse Und Limette Sauce	23
Petto d'anatra laccato all'orientale, crema alle erbe e oxalis del nostro giardino Lacquered duck breast Oriental style, fine herb cream and oxalis from our garden Entenbrust nach Orientalischer Art lackiert, Kräutercreme und Oxalis aus unserem Garten	19
Carrè d'agnello arrosto, salsa agli agrumi, patate alla doppia crema di latte, mandorle e friggiteli Roast lamb, citrus sauce, potatoes with double milk cream, almonds and friggiteli peppers Gebratener Lamm, Zitronensauce, Kartoffeln mit doppelter Milchcreme, Mandeln und Friggiteli Paprikaschoten	22
Filetto di manzo alla Rossini Beef filet Rossini style Rindfilet nach Rossini Art	24

## DESSERT

Panna cotta, granita alle "verdure" e pop corn al cioccolato bianco Panna cotta, "vegetable" granita and chocolate popcorn Panna Cotta, Gemüse-Granita und Schokoladenpopcorn	8
Zuppa di frutta, sciroppo alle 10 spezie, pan brioche caramellato e gelato al basilico Fruit soup, 10-spice syrup, caramelized brioche and basil ice-cream Obstsuppe, 10-Gewürzsirup, karamellisierte Brioche und Basilikum-Eis	8
Cannellone all'ananas, spuma allo yogurt magro, zenzero candito e sciroppo al lime Pineapple Cannellone, low-fat yogurt foam, candied ginger and lime syrup Cannellone mit Ananas, fettfreier Joghurtschaum, kandierter Ingwer und Limettensirup	10
Non solo tiramisù... Not just a Tiramisù Nicht nur Tiramisù	10
Selezione di formaggi locali, accompagnati con pane alle noci e fichi secchi, mostarda di cipolle e miele Selection of local cheeses, served with walnuts and dried figs bread, onion mustard and honey Auswahl an lokalen Käsesorten, begleitet von Walnuß- und getrockneten Feigen-Brot, Zwiebelsenf und Honig	18
Service	2

\*All'interno di alcuni piatti sono presenti degli allergeni, si prega qual'ora si avessero delle intolleranze di avvisare il personale di riferimento.

\*There is the presence of allergens in some of the dishes, please inform the staff if you have any food intolerances or allergies.

\*In einigen Gerichten gibt es Allergene. Bitte informieren Sie das Personal, wenn Sie Lebensmittel-Allergien oder Unverträglichkeiten haben

\*Dans certains plats il y a des allergènes, nous vous demandons si vous avez des intolérances alimentaires ou des allergies, d'informer le personnel de référence



Garda Lake Collection

---

HOTELS · RESTAURANT · EVENTS