

Menu à la carte

Antipasti

Latte cotto con crema di broccoli verdi e speck croccante - 19 €

*Flan with broccoli cream and crunchy speck
Brokkoli-Flan mit knusprigem Südtiroler Schinken*

Crudo di Parma e mozzarella di bufala

servito con tramezzino e crema di pomodori secchi - 20 €

*Parma ham and buffalo mozzarella served with sandwich and sun-dried tomato cream
Parmaschinken und Büffelmozzarella serviert mit Sandwich und
einer Creme von getrockneten Tomaten*

**Gamberi avvolti nel lardo e menta, padellati e serviti con tagliolini di vegetali
e olio alla paprika - 20 €**

*Sauteed prawns wrapped in lard and mint with vegetable julienne and paprika oil
Gebratene Garnelen im Speckmantel mit Minze, Gemüse-Julienne und Paprikaöl*

Pancetta nostrana affumicata, radicchio trevisano marinato e scaglie di Bagoss - 20 €

*Local smoked bacon, marinated radicchio and Bagoss cheese flakes
Lokaler geräucherter Bauchspeck, marinierter Radicchio und fein gehobelter Bagoss-Käse*

**Trota salmonata marinata al limone del Garda servita con il suo caviale
e bocconcini di pane - 22 €**

*Salmon trout marinated with Garda Lake lemons served with salmon trout caviar and bread
Lachsforelle mariniert mit Gardasee-Zitronen serviert mit Lachsforellenkaviar und Brot*

Primi Piatti

Crema di piselli novelli profumata alla menta con crostini di pane - 18 €

*Creamy peas soup with mint and croûtons
Erbsencrèmesuppe mit Minze und Croûtons*

Casoncelli di patate al burro versato e tartufo scorzone - 22 €

*Casoncelli filled with potato served with melted butter and black truffle
Casoncelli mit Kartoffelfüllung serviert mit geschmolzener Butter und
schwarzem Trüffel*

Fusilloni con patate, guanciaie, shiitake e erba cipollina - 21 €

*Fusilloni with potatoes, cured pork cheek, shiitake mushrooms and chives
Fusilloni mit Kartoffeln, geräucherter Schweinebacke, Shiitake-Pilzen und Schnittlauch*

Riso carnaroli con asparagi mantecato con burro vanigliato - 21 €

*Carnaroli rice with asparagus and vanilla butter
Carnaroli-Reis mit Spargel und Vanillebutter*

Tagliatelle fatte in casa con vongole veraci e fiori di zuccina - 22 €

*Homemade tagliatelle with clams and courgette flowers
Hausgemachte Tagliatelle mit Muscheln und Zucchini Blüten*

Secondi Piatti

Baccalà fritto con scorzanera croccante, patate chips e salsa all'uovo - 27 €

Fried stockfish with crispy salsify, potato crisps and egg sauce

Frittiertes Stockfisch mit knuspriger Schwarzwurzel, Kartoffelchips und Eiersauce

Scaloppa di rombo al burro e salvia con caponata di zucchine - 30 €

Turbot fillet with sage and butter served with courgettes caponata

Steinbuttfilet mit Salbei und Butter serviert mit Zucchini-Caponata

Costine di maiale "iberico" doppia cottura marinate alle erbe aromatiche - 27 €

Herbs marinated Iberian pork ribs cooked sous vide and finished on the grill

In Kräutern marinierte iberische Schweinerippchen sous vide und knusprig gegrillt

Costolette d'agnello con crema di melanzane e pomodori confit - 30 €

Lamb cutlets with aubergine cream and confit tomatoes

Lammkoteletts mit Auberginencreme und Confit-Tomaten

**Petto di faraona con mais, bacon, germogli di soia, pane croccante
e salsa Marsala - 28 €**

Guinea fowl breast with corn, bacon, soy bean sprouts, crispy bread and Marsala sauce

Perlhuhnbrust mit Mais, Bacon, Sojasprossen, knusprigem Brot und Marsala Sauce

Dessert

Torta di rose tiepida con crema allo zabaione - 10 €

Lukewarm rose cake with sabayon cream

Lauwarmer Rosenkuchen mit Zabaione-Crème

Disco di frolla ai frutti di bosco con crema alla vaniglia - 12 €

Shortcrust pastry with wild berries and vanilla cream

Mürbeteigplätzchen mit Waldbeeren und Vanillecrème

Classico tiramisù nel bicchiere con lingue di gatto - 12 €

Tiramisu

Sorbetto al limone e Prosecco - 8 €

Lemon and Prosecco sorbet

Zitronen- und Proseccosorbet

Sformato di noce con salsa alla cannella - 12 €

Small walnut cake with cinnamon sauce

Walnuss-Küchlein mit Zimtsauce