



MENU LUNCH

OPENING HOURS 12:00 PM - 3:00 PM

ÖFFNUNGSZEITEN 12:00 - 15:00



ANTIPASTI

STARTERS - VORSPEISEN

Il salmone

18

Sashimi di salmone marinato, arancia a vivo, cipollotto fresco, ravanello, anacardi, citronette alla soia, germogli di porro e scorza di limone del Garda

Dry-cured salmon sashimi, fresh orange segments, spring onion, radish, cashew nuts, soy citronette, leek shoots and Garda lemon zest

Mariniertes Lachs-Sashimi mit Orangenschnitzen, frischer Frühlingszwiebel, Radieschen, Cashewnüssen, Soja-Citronette, Lauchsprossen und Zitronenschale vom Gardasee

Allergeni - Allergens - Allergene: 4, 6, 8

L'uovo morbido

13

Pan brioche, uovo 65°, cremoso al Grana Padano, pesto al basilico e crumble al Grana Padano

Brioche bun, 65°C egg, Grana Padano cream, basil pesto and Grana Padano crumble

Brioche, Ei bei 65°C gegart, Grana-Padano-Creme, Basilikum pesto und Grana-Padano-Crumble

Allergeni - Allergens - Allergene: 1, 3, 7, 8

La battuta

18

Battuta di manzo al coltello, acciughe del Cantabrico, cipollotto fresco, senape Dijon, servita con tuorlo d'uovo, fiore di cappero e pane tostato

Hand-chopped beef tartare with Cantabrian anchovies, fresh spring onion and Dijon mustard, served with egg yolk, caper blossoms and toasted bread

Rindertatar mit Sardellen aus dem Kantabrischen Meer, frischer Frühlingszwiebel und Dijon-Senf, serviert mit Eigelb, Kapernblüten und geröstetem Brot

Allergeni - Allergens - Allergene: 1, 3, 4, 7, 10

Il prosciutto

18

Culaccia Antica Foma stagionata 16 mesi, melone cantalupo e burrata

16-month-aged Culaccia, cantaloupe melon and burrata

16 Monate gereifte Culaccia mit Cantaloupe-Melone und Burrata

Allergeni - Allergens - Allergene: 1, 7

Hummus di ceci

13

Crema di ceci con salsa tahina, aglio, rosmarino e timo, servita con verdure fresche e crostoni di pane bruschettato

Chickpea hummus with tahini, garlic, rosemary and thyme, served with fresh vegetables and toasted bread

Kichererbsen-Hummus mit Tahini, Knoblauch, Rosmarin und Thymian, serviert mit frischem Gemüse und geröstetem Brot

Allergeni - Allergens - Allergene: 1, 9, 11



PRIMI PIATTI

FIRST COURSES - ERSTE GÄNGE

La carbonara

20

Spaghetti trafilato al bronzo, tuorlo d'uovo, guanciale croccante, Pecorino Romano
Spaghetti, egg yolk, crispy guanciale and Pecorino Romano

Spaghetti, Eigelb, knuspriger Guanciale, Pecorino Romano

Allergeni - Allergens - Allergene: 1, 3, 7

La linguina alle vongole e bottarga

25

Linguina trafilata al bronzo, vongole con aglio, prezzemolo e vino bianco, scorza di limone e bottarga

Linguine with clams, garlic, parsley, white wine, lemon zest and bottarga

Linguine mit Venusmuscheln, Knoblauch, Petersilie, Weißwein, Zitronenschale und Bottarga

Allergeni - Allergens - Allergene: 1, 4, 14

Lo Spaghetti A.O.P

15

Spaghetti trafilato al bronzo, aglio viola, olio, prezzemolo e peperoncino

Spaghetti with purple garlic, olive oil, parsley and chilli

Spaghetti mit violetter Knoblauch, Olivenöl, Petersilie und Chili

Allergeni - Allergens - Allergene: 1

A.O.P 2.0

17

Spaghetti con acciughe, peperoncino, olio, capperi, pomodoro secco, pangrattato e noci

Spaghetti with anchovies, chilli, oil, capers, sun-dried tomatoes, breadcrumbs and walnuts

Spaghetti mit Sardellen, Chili, Öl, Kapern, getrockneten Tomaten, Semmelbröseln und Walnüssen

Allergeni - Allergens - Allergene: 1, 4, 8

Tonnarello cacio e pepe*

18

Tonnarello con crema di latte, Pecorino Romano e pepe

Tonnarello with cream, Pecorino Romano and black pepper

Tonnarello mit Sahne, Pecorino Romano und Pfeffer

Allergeni - Allergens - Allergene: 1, 3, 7

Gli Gnudi*

19

Gnocchi morbidi di ricotta e spinaci saltati con burro e salvia, serviti con pesto al pomodoro secco, cremoso al Grana e nocciole tostate

Soft ricotta and spinach gnudi, sautéed in butter and sage, served with sun-dried tomato pesto, creamy Grana cheese and toasted hazelnuts

Gnudi aus Ricotta und Spinat, in Butter und Salbei geschwenkt, serviert mit Pesto aus getrockneten Tomaten, cremigem Grana und gerösteten Haselnüssen

Allergeni - Allergens - Allergene: 1, 3, 7, 8



SECONDI

MAIN COURSES - HAUPTGERICHTE

Il Vitello Tonnato

25

Girello di vitello cotto a bassa temperatura, verdure di stagione, acciughe, fiore di cappero, cipolla di Tropea in agrodolce, maionese all'aneto e salsa tonnata

Slow-cooked veal, seasonal vegetables, anchovies, caper blossoms, sweet-and-sour Tropea onions, dill mayonnaise and tuna sauce

Bei niedriger Temperatur gegartes Kalbfleisch, Gemüse der Saison, Sardellen, Kapernblüten, süß-saure Tropea-Zwiebeln, Dillmayonnaise und Thunfischsauce

Allergeni - Allergens - Allergene: 1, 3, 4, 9, 10

La Tagliata

28

Tagliata di manzo 180 g alla griglia, servita con insalatina di rucola e pomodorini, Grana e chips di verdure fritte

Grilled sliced beef (180 g), served with rocket and cherry tomato salad, Grana cheese and fried vegetable crisps

Gegrillte Rinder-Tagliata (180 g), serviert mit Rucola- und Kirschtomatensalat, Grana und frittierten Gemüsechips

Allergeni - Allergens - Allergene: 1, 7, 2, 4

Il Filetto

30

Filetto di manzo con salsa al pepe verde, servito con spinaci e funghi

Beef fillet with green pepper sauce, served with spinach and mushrooms

Rinderfilet mit grüner Pfeffersauce, serviert mit Spinat und Pilzen

Allergeni - Allergens - Allergene: 1, 7, 9

Il pesce alla griglia

28

Filetto di pesce del giorno alla griglia con verdure grigliate

Grilled fillet of the catch of the day with grilled vegetables

Gegrilltes Fischfilet des Tages mit gegrilltem Gemüse

Allergeni - Allergens - Allergene: 1, 4

Il gambero*

25

Code di gambero alla griglia, dressing al miele, succo d'arancia e salsa di soia, insalatina di finocchio croccante, arancia a vivo, crostini di pane e pomodorini

Grilled shrimp tails with honey, orange juice and soy sauce dressing, crispy fennel salad, orange segments, croutons and cherry tomatoes

Gegrillte Garnelen mit Dressing aus Honig, Orangensaft und Sojasauce, knackiger Fenchelsalat, Orangenschnitze, Brotwürfel und Kirschtomaten

Allergeni - Allergens - Allergene: 1, 2, 6

Il salmone

28

Salmone alla griglia servito con crema di sedano rapa, patate e asparagi, con asparagi croccanti e salsa teriyaki

Grilled salmon served with celeriac purée, potatoes and asparagus, with crispy asparagus and teriyaki sauce

Gegrillter Lachs, serviert mit Knollenselleriecreme, Kartoffeln und Spargel, dazu knuspriger Spargel und Teriyaki-Sauce

Allergeni - Allergens - Allergene: 1, 4, 6



SECONDI MAIN COURSES - HAUPTGERICHTE

Big Burger Du Parc*

26

200 g di Fassona, lattughino, pomodoro maturo, bacon croccante, uovo fritto, formaggio Cheddar, composta di cipolle, maionese e ketchup, servito con patate fritte

200 g Fassona beef, baby lettuce, tomatoes, crispy bacon, fried egg, Cheddar cheese, onion compote, mayonnaise and ketchup, served with french fries

200 g Fassona-Rindfleisch, Kopfsalat, Tomaten, knuspriger Speck, Spiegelei, Cheddar-Käse, Zwiebelkompott, Mayonnaise und Ketchup, serviert mit Pommes frites

Allergeni - Allergens - Allergene: 1, 3, 7, 11

Toast farcito*

15

Prosciutto cotto "BelCulotto" Antica Foma, formaggio Edamer, servito con patatine fritte

Antica Foma "BelCulotto" cooked ham and Edam cheese, served with french fries

Gekochter Schinken „BelCulotto“ von Antica Foma, Edamer-Käse, serviert mit Pommes frites

Allergeni - Allergens - Allergene: 1, 7

Insalata Caesar Du Parc

18

Insalata iceberg, petto di pollo alla griglia, petali di Grana, pancetta croccante, crostini di pane e salsa Caesar

Iceberg lettuce, grilled chicken breast, Grana shavings, crispy bacon, croutons and Caesar dressing

Eisbergsalat, gegrillte Hähnchenbrust, Grana-Splitter, knuspriger Speck, geröstete Brotwürfel und Caesar-Dressing

Allergeni - Allergens - Allergene: 1, 3, 4, 7, 10



DESSERT

DESSERTS - DESSERTS

Operà al lampone*

12

Raspberry opera

Himbeer-Opera

Allergeni - Allergens - Allergene: 1, 3, 5, 7, 8

Bavarese al mango*

12

Mango Bavarian cream

Mango-Bavarois

Allergeni - Allergens - Allergene: 1, 3, 5, 7, 8

Cheesecake ai frutti rossi - senza glutine e senza lattosio*

12

Red berry cheesecake, gluten free and lactose free

Käsekuchen mit roten Beeren, glutenfrei und laktosefrei

Allergeni - Allergens - Allergene: 1, 3, 5, 7, 8

Tiramisù

12

Tiramisu

Tiramisu

Allergeni - Allergens - Allergene: 1, 3, 5, 7, 8

Coppa di fragole con yogurt greco e miele

12

Strawberries with Greek yoghurt and honey

Erdbeeren mit griechischem Joghurt und Honig

Allergeni - Allergens - Allergene: 1, 7

Non vengono effettuate modifiche ai piatti

Coperto 3 euro per persona

*il prodotto potrebbe essere congelato

No modifications are made to the dishes

Cover charge: 3 euros per person

*The product may be frozen

Es werden keine Änderungen an den Gerichten vorgenommen

Deckgebühr: 3 Euro pro Person

*Das Produkt kann tiefgefroren sein



ALLERGENI

ALLERGENS - ALLERGENE

Caro ospite, se hai allergie e/o intolleranze alimentari ti invitiamo a segnalarlo al nostro personale e a chiedere informazioni sui nostri cibi e bevande. Saremo lieti di consigliarti al meglio.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'Allegato II del Reg. UE 1169-2011 – "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze".

1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Dear guest, if you have any food allergies or intolerances, please inform our staff and ask for information about our food and beverages. We will be happy to assist and advise you.

List of allergenic ingredients used in this establishment and listed in Annex II of EU Regulation 1169-2011 – "Substances or products causing allergies or intolerances".

1. Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut)
2. Crustaceans and products containing crustaceans
3. Eggs and products containing eggs
4. Fish and products containing fish
5. Peanuts and products containing peanuts
6. Soy and products containing soy
7. Milk and dairy products (including lactose)
8. Nuts
9. Celery and products containing celery
10. Mustard and products containing mustard
11. Sesame seeds and products containing sesame seeds
12. Sulphur dioxide and sulphites
13. Lupin seeds and products containing lupin seeds
14. Molluscs and products containing molluscs

Lieber Gast, wenn Sie an Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, bitten wir Sie, unser Personal zu informieren und nach Informationen zu unseren Speisen und Getränken zu fragen. Wir beraten Sie gerne bestmöglich.

Liste der allergenen Zutaten, die in diesem Betrieb verwendet werden und im Anhang II der EU-Verordnung 1169-2011 – „Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen“ aufgeführt sind.

1. Glutenthaltige Getreidearten (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)
2. Krustentiere und Solche auf basis von Krustentieren
3. Eier und Eiprodukte
4. Fisch und Fischerzeugnisse
5. Erdnüsse und Erdnussprodukte
6. Soja und Sojaprodukte
7. Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
8. Nussarten
9. Sellerie und Sellerieerzeugnisse
10. Senf und Senfprodukte
11. Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
12. Schwefeldioxid und Sulfite
13. Lupinen und Lupinenprodukte
14. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

