



LE GARDENIE  
in Terrazza



# I CRUDI DI MARE

## RAW SEA FOOD



Plateau di crudo di mare Villa Cortine 75  
Raw seafood platter Villa Cortine

*Gambero rosso | scampo | gambero blu | mazzancolla | ostrica | sashimi di tonno | tartare di branzino | tartare di salmone | caviale 10 g | buccino | cappasanta serviti con salsa di soia, limone e vinaigrette dello Chef*  
*Red prawn | langoustine | blue prawn | shrimp | oyster | tuna sashimi | sea bass tartare | salmon tartare | 10 g caviar | whelk | scallop served with soy sauce, lemon and Chef's vinaigrette*

Plateau di 6 ostriche Special 42  
6 Oysters Platter

*Servito con burro demi sel, agretto al lampone e scalogno, limone*  
*Served with demi-sel butter, raspberry and shallot agretto, lemon*

Caviale Oscietra 30  
Caviar Oscietra

*10 gr di caviale calvisius servito con blinis e panna acida*  
*10 g calvisius caviar served with blinis and sour cream*

## Crea il tuo piatto

### Build your own plate

Plateau componibile secondo i vostri gusti e quantità servito con salsa di soia, limone e vinaigrette dello Chef

Customizable platter according to your taste and quantity served with soy sauce, lemon and Chef's vinaigrette

Gambero rosso  
Red prawn  
6

Gambero blu  
Blue prawn  
6

Scampo  
Langoustine  
6

Mazzancolla  
Shrimp  
5

Caviale  
Caviar  
30

Tartare di pesce  
del giorno  
Fish of the day  
tartare  
10

Sashimi di tonno  
Tuna tartare  
10

Carpaccio di  
cappasanta  
Scallop  
carpaccio  
7

Ostrica special  
secondo  
mercato  
Oyster of the  
day  
7



# I GRANDI CLASSICI

## THE OLDIES GOLDIES

Un viaggio nei classici senza tempo dell'hotellerie  
A Journey through the hotel's most celebrated signature dishes



PER 2 PERSONE  
FOR 2 PEOPLE

Tartare di manzo garronese veneta con i classici condimenti e pane tostato (scalogno, capper, acciuga, senape in grani, prezzemolo, tuorlo d'uovo, cetriolini pickles)	55
Beef tartare with classic seasonings and toasted bread (shallot, caper, anchovy, mustard grains, parsley, egg yolk, pickles)	
Spaghetto conviviale	60
Spaghettoni quadrati trafilati al bronzo aglio e olio   tartare di gambero   coulis di pomodoro   uova di salmone   pan grattato alle acciughe	
Convivial spaghetti Squared bronze-drawn spaghettoni with garlic and oil   prawn tartare   tomato coulis   salmon roe   anchovies breadcrumb	
Filetto di manzo alla Wellington con puree alla Robuchon e piccoli vegetali	65
Wellington beef fillet with Robuchon style mashed potatoes and small vegetables	
Costoletta di vitello con osso alla Milanese con puree alla Robuchon e piccoli vegetali, 450gr.	65
Milanese style bone-in veal chop with Robuchon style mashed potatoes and small vegetables, 450gr	
Pesce secondo mercato in crosta di sale con salmoriglio, salsa olandese, puree alla Robuchon e piccoli vegetali	65
Salt-crusted fish with salmoriglio, hollandaise sauce, Robuchon style mashed potato and small vegetables	



# ANTIPASTI

## STARTERS



Uovo affogato con spuma al Bagòss, tartufo del Monte Baldo e cialda croccante di pane 26  
*Poached egg in Bagoss cheese foam, truffle from Monte Baldo and crispy bread wafer*

Terrina di foie gras, gelatina al passito Tre Filer, mela verde e speck di anatra 30  
*Foie gras terrine, passito Tre Filer jelly, green apple and duck bacon*

Carciofo alla Giudia con salsa al lievito di birra 28  
*Giudia Style artichoke with brewer's yeast sauce*

Capesante scottate con crema di cavolfiore, capperi soffiati, foglie di capperi e uova di trota 28  
*Seared scallops with cauliflower cream, puffed capers, caper leaves and trout roe*



# PRIMI

## FIRST COURSES



Tagliolini fatti in casa all'astice con lime e santoreggia 36  
Homemade tagliolini with lobster, lime and savory

Risotto Carnaroli Autentico Riserva San Massimo ai gamberi rossi crudi, chinotto e the verde 36  
Risotto Carnaroli Autentico Riserva San Massimo with raw red prawns, chinotto and green tea

Spaghettone quadrato trafilato al bronzo con burro, salvia e tartufo 30  
Squared bronze-drawn spaghettone with butter, sage and truffle

Gnocco di patate fatto in casa con burro di midollo allo zafferano di Pozzolengo, foglie di capperi e  
fonduta di formaggio Garda 30  
Homemade potato gnocchi with Pozzolengo saffron marrow butter, caper leaves and Garda cheese  
fondue

Ravioli di barbabietola, foglia d'ostrica, caviale Calvisius ed emulsione al Franciacorta 30  
Beetroot ravioli, oyster leaf, calvisius caviar and Franciacorta emulsion



## SECONDI MAIN COURSES



Filetto di rombo selvaggio gratinata alle nocciole, funghi cardoncelli e salsa al vino Lugana 35  
Wild turbot filet au gratin with hazelnuts, cardoncelli mushroom and Lugana wine sauce

Sogliola alla Grenobloise con capperi limone e mandorle 35  
Grenobloise style sole with lemon capers and almonds

Piccione laccato servito con chutney di banana piccante, acetosella e il suo fondo 38  
Lacquered pigeon served with spicy banana chutney, sorrel and its jus

Filetto di manzo alla Rossini con patate novelle 35  
Beef fillet Rossini style with new potatoes

Trancio di Pescato del giorno in guazzetto di vongole alla mediterranea 30  
Fish of the day fillet in a Mediterranean style clam "guazzetto"

## TIMELESS

**Un viaggio nei classici senza tempo dell'hotellerie**  
**A Journey through the hotel's most celebrated signature dishes**

Tartare di manzo garronese veneta con i classici condimenti e pane tostato  
(scalogno, capperi, acciuga, senape in grani, prezzemolo, tuorlo d'uovo, cetriolini pickles)

Beef tartare with classic seasonings and toasted bread  
(shallot, caper, anchovy, mustard grains, parsley, egg yolk, pickles)

Spaghettoni quadrati trafilati al bronzo con burro salvia e tartufo  
Squared bronze-drawn spaghettoni with butter sage and truffle

Pesce secondo mercato in crosta di sale con salmoriglio, salsa olandese,  
puree alla Robuchon piccoli e vegetali  
Salt-crusted fish with salmoriglio, hollandaise sauce, Robuchon style mashed potato and small vegetables

Crepes suzette all'arancia con gelato alla crema e vaniglia  
Orange crepes suzette with cream and vanilla ice cream

**Per 2 persone (110 p.p.)**  
**For 2 people (110 each)**

## TERROIR

**Un viaggio alla scoperta delle eccellenze del territorio**  
**A journey to discover the excellences of the region**

Uovo affogato con spuma al Bagòss, tartufo del Monte Baldo e cialda croccante di pane  
Poached egg in Bagoss cheese foam, truffle from Monte Baldo and crispy bread wafer

Ravioli di barbabietola, foglia d'ostrica, caviale Calvisius ed emulsione al vino Franciacorta  
Beetroot ravioli, oyster leaf, calvisius Caviar and Franciacorta wine emulsion

Trota biologica ikejime alla Grenobloise con capperi, limone e mandorle  
Grenobloise style organic ikijime trout with lemon, capers and almonds

Torta di rose, servita con zabaione e gelato alla crema  
Rose cake, soft brioche dough rolls, with zabaione and cream ice cream

90

## BLIND

**Un viaggio di 4 portate inedite, dove materie prime d' eccellenza incontrano la  
creatività dello chef**  
**A journey of 4 unique courses, where premium ingredients meet the chef's creativity**

110



# DOLCI DESSERTS



Cioccolato e lamponi in diverse consistenze Chocolate and raspberry in different textures	18
Millefoglie caramello e caffè Caramel and coffee millefeuille	18
Torta di rose, servita con zabaione e gelato alla crema (per 2 persone) Rose cake, soft brioche dough rolls, with zabaione cream and ice cream (for 2 people)	22
Pavlova ai frutti tropicali Pavlova with tropical fruits	18
Gelato alla crema con i suoi topping: perle di cioccolato, canditi di agrumi, granella di nocciole e capperi sabbati Ice cream with toppings: chocolate pearls, candied citrus fruits, hazelnuts crumble and sanded capers	18
Selezione di gelati e sorbetti (pistacchio, cioccolato, vaniglia, fragola, limone, mango) Ice cream and sorbet selection (pistachio, chocolate, vanilla, strawberry, lemon, mango)	16
Crepes suzette all'arancia e con gelato alla crema e vaniglia Orange crepes suzette with cream and vanilla ice cream	24