



LE GARDENIE in Terrazza DINNER

Executive Chef Mattia Bartoli
Restaurant Manager Mimmo Fella



In caso di allergie o intolleranze, Vi preghiamo di informare il nostro personale per consultare il libro degli allergeni. Non escludiamo contaminazioni crociate. Alcuni ingredienti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco in base alla disponibilità del mercato.

*Please kindly advise the staff of any allergies or food restrictions, we cannot guarantee the absence of cross contaminations of allergens. Should you wish to check the allergens' book, please do not hesitate to ask our staff.
Some ingredients may be frozen at origin or frozen on site depending on market availability.*

In mancanza di prodotto fresco, carne e pesce possono essere sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura e successivo scongelamento, nel pieno rispetto delle normative vigenti in materia di sicurezza alimentare.

In the absence of fresh products, meat and fish may undergo blast chilling and subsequent thawing, in full compliance with current food safety regulations.



MENU

ESPRESSIONI



Delight yourself with a culinary temporary journey through
four dishes created from the imagination of our Chef
Lasciati conquistare da un viaggio culinario temporaneo attraverso
quattro piatti nati dall'immaginazione del nostro Chef

Insalata di seppie di Santo Spirito, piselli e lardo

Cuttlefish from Santo Spirito salad with green peas and cured pork lard
13

Risotto al Bagòss, spugnole primaverili e animelle croccanti

Bagòss cheese risotto with spring morels and crispy sweetbreads
7|9

Carrè di agnello, fave e pecorino

Lamb chop with broad beans and pecorino cheese
7|9

Cioccolato, caramello e rosmarino

Chocolate, caramel and rosemary
3|7

125 p.p.
125 each

Per un'esperienza di degustazione immersiva, suggeriamo di esplorare un tris di vini accuratamente
selezionati oppure di immergersi nel percorso di degustazione completo.

For an immersive and fulfilling tasting adventure, we suggest delving into a trio of meticulously chosen
wines or immersing yourself in the full tasting experience.

Abbinamento vini (3|5 calici)

Wine pairing (3|5 glasses)

40 | 60 per persona, per person

I CRUDI DI MARE

RAW SEA FOOD

Plateau di crudo di mare Villa Cortine Raw seafood platter Villa Cortine <i>Gambero rosso scampo gambero viola mazzancolla ostrica sashimi di tonno tartare di branzino tartare di seppia caviale 10 g buccino capasanta serviti con salsa di soia, limone e vinaigrette dello Chef Red prawn langoustine purple prawn shrimp oyster tuna sashimi sea bass tartare cuttlefish tartare 10 g caviar whelk scallop served with soy sauce, lemon and Chef's vinaigrette</i> 4 8 13 14	75 per persona/per person
Plateau di 6 ostriche Special 6 Oysters Platter <i>Servito con burro demi sel, agretto al lampone e scalogno, limone Served with demi-sel butter, raspberry and shallot agretto, lemon</i> 14 12	42
Caviale Oscietra Caviar Oscietra <i>10 gr di caviale calvisius servito con blinis e panna acida 10 g calvisius caviar served with blinis and sour cream</i> 1 3 4 8	30

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 8 6	Gambero viola Purple prawn 8 6	Scampo Langoustine 8 6	Mazzancolla Shrimp 8 5	Caviale Caviar 3 4 30
Tartare di seppia Cuttlefish 4 8 13 6	Sashimi di capasanta Scallop sashimi 14 7	Tartare di branzino Sea bass tartare 4 10	Sashimi di tonno Tuna sashimi 4 10	Ostrica special secondo mercato Oyster of the day 14 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

Filetto di manzo alla Wellington con purè alla Robuchon e piccoli vegetali 70
Wellington beef fillet with Robuchon style mashed potatoes and small vegetables
1|3|7|9

Costoletta di vitello con osso alla Milanese con purè alla Robuchon e piccoli vegetali, 450gr. 70
Milanese style bone-in veal chop with Robuchon style mashed potatoes and small vegetables, 450gr
1|3|8

Pesce secondo mercato in meringa di sale con salmoriglio, salsa olandese, purè alla Robuchon e piccoli vegetali 70
Salt-crusted fish with salmoriglio, hollandaise sauce, Robuchon style mashed potato and small vegetables
3|4

Sogliola al burro nocciola con mandorle tostate, capperi e limone, purè alla Robuchon e piccoli vegetali 70
Sole in a brown butter sauce with toasted almonds, capers and lemon, Robuchon style mashed potato and small vegetables
2|4



ANTIPASTI

STARTERS



Scampi croccanti, foglie di perilla e maionese al limone nero Crispy langoustine, perilla leaves and black lemon mayonnaise 1 8 12	32
Tiepido di mare al vapore con crostacei, capesante, molluschi, purè di mandorla siciliana e caviale Calvisius Warm steamed seafood with crustaceans, scallops, mollusks, sicilian almond purée and Calvisius caviar 1 8 12	34
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) 1 7 10 12	32
Terrina di fegato grasso d'oca, anatra affumicata, carciofi alla romana, mela verde, riduzione al Porto Terrine of foie gras, smoked duck, roman-style artichokes, green apple, Port reduction 1 7 10 12	34
Asparagi verdi arrosto, fonduta di parmigiano reggiano vacche rosse, grano saraceno soffiato Roasted green asparagus, vacca rossa parmigiano reggiano fondue, puffed buckwheat 7	28



PRIMI

FIRST COURSES



Tagliolini fatti in casa all'astice con lime, santoreggia e pomodorini gialli confit Homemade tagliolini with lobster, lime and savory 1 3 7 8	36
Risotto Carnaroli Autentico Riserva San Massimo ai gamberi rossi crudi, chinotto e tè verde Risotto Carnaroli Autentico Riserva San Massimo with raw red prawns, chinotto and green tea 8	36
Pacchero al ragout di ossobuco, prezzemolo e limone, con midollo gratinato Pacchero pasta with ossobuco ragout, parsley and lemon with gratinated bone marrow 1 9	36
Spaghettoni al garoum di agrumi, burro di malga e polvere di alloro dei nostri giardini Thick spaghetti with citrus garum, alpine butter and bay leaf powder from our gardens 1 7	32
Ravioli del Plin alla formegella di Tremosine, zafferano di Pozzolengo, capperi di Gargnano croccanti Plin ravioli with formegella from Tremosine, Pozzolengo saffron and crispy Gargnano capers 1 3 7	34



SECONDI MAIN COURSES



Pavé di rombo selvaggio gratinato alle erbe, cardoncelli arrosto, salsa al Franciacorta Wild turbot pavé gratinated with herbs, roasted cardoncelli mushrooms, Franciacorta sauce 1 4 7 10	38
Trancio di pescato del giorno secondo mercato, patata fondente, salsa bouillabaisse Daily catch fillet according to market, fondant potato, bouillabaisse sauce 3 4 8 9 13 14	35
Carpione del Lago di Garda alla piastra, asparagi bianchi e bernese alle erbe Grilled Lake Garda carpione, white asparagus and herb béarnaise sauce 3 4	30
Filetto di manzo alla Rossini con patate novelle al rosmarino Rossini-style beef fillet with new potatoes and rosemary 1 9 12	38
Piccione cotto sulla carcassa, coscia croccante, chutney di banana e foglie di acetosella Roasted pigeon on the carcass, crispy leg, banana chutney and sorrel leaves 9	35
Pancia di maiale brasata e fondente, purè di sedano rapa alla salvia, senape fatta in casa Braised and tender pork belly, celeriac purée with sage, homemade mustard 6 9 12	35



DOLCI

DESSERTS



<p>Crocante al cioccolato, spuma di cioccolato Guanaja 70%, gelato al marzapane, olio d'oliva EVO Montecroce</p> <p>Chocolate crunch, Guanaja 70% chocolate mousse, marzipan ice cream, Montecroce extra virgin olive oil</p> <p>1 7</p>	20
<p>Torta di rose, servita con zabaione e gelato alla crema (per 2 persone)</p> <p>Rose cake, soft brioche dough rolls, with zabaione cream and cream ice cream (for 2 people)</p> <p>1 7</p>	28
<p>Pavlova cocco e mora dal cuore ghiacciato e salsa alla mora</p> <p>Coconut and blackberry Pavlova with a frozen core and blackberry sauce</p> <p>1 3 7</p>	18
<p>Fragole, mandorle e basilico</p> <p>Strawberries, almonds and basil</p> <p>1</p>	18
<p>Selezione di gelati e sorbetti (crema, cioccolato, pistacchio, fragola, limone, mango)</p> <p>Ice cream and sorbet selection (cream, chocolate, pistachio, strawberry, lemon, mango)</p> <p>7</p>	16
<p>Crêpes Suzette all'arancia con gelato alla vaniglia</p> <p>Orange Crêpes Suzette with vanilla ice cream</p> <p>1 3 7</p>	24 p.p.