

# LE GARDENIE

## GOURMET RESTAURANT

Executive Chef Mattia Bartoli  
Restaurant Manager Mimmo Fella  
Wine Director Alessio Altomare



# MENU DEGUSTAZIONE

MENÜ ZUR DEGUSTATION  
TASTING MENU

6 portate  
6 courses  
6 Gänge

6 portate a fantasia del nostro chef  
6 courses of our chef's fantasy  
6 Gänge nach der Phantasie des Küchenchefs

110  
per persona, per person, pro Person

Abbinamento vini, Wine pairing, Wein-Begleitung

40  
per persona, per person, pro Person



# SAPORI DEL LAGO

## MENU DEGUSTAZIONE

4 portate per scoprire i sapori del Garda da noi interpretate  
4 courses to discover the lake Garda's flavours, interpreted by us  
4 Gänge zur Entdeckung der Aromen des Gardasees, von uns interpretiert

**Cappuccino di trota alla gardesana**  
**Spaghettone al garum di agrumi, burro e polvere di alloro**  
**Coregone pochè, gamberi di acqua dolce e scorzanera glassata**  
**Dolce**

Cappuccino of trout "gardesana style"  
Spaghettone with citrus garum, butter and laurel powder  
Whitefish poché, crayfish and glazed black salsify  
Dessert

Cappuccino mit Forelle "nach Art des Gardasees"  
Spaghettone mit Zitrusfrüchte-Garum, Butter und Lorbeerpulver  
Felchen poché, Flusskrebse und glasierte Schwarzwurzeln  
Dessert

90 per persona,  
per person, pro Person



# MENU GREEN... POWER!

MENU VEGETARIANO  
VEGETARIAN MENU  
VEGETARISCHES MENÜ

**Uovo in nido croccante, bietoline alla liquirizia e spuma di Garda stagionato**  
**Tortelli di melanzane affumicate, fave e consommé di pomodoro**  
**Cardoncelli arrosto, salsa al pepe verde, tartufo e oxalis**  
**Dolce**

Egg in a crispy nest, chards with liquorice and matured Garda spume  
Smoked aubergine tortelli, broad beans and tomato consommé  
Roasted cardoncelli, green pepper sauce, truffle and oxalis  
Dessert

Ei in einem knusprigen Nest, Mangold mit Lakritze und gereiftem Garda-Schaum  
Geräucherte Auberginen-Tortelli, Saubohnen und Tomatenconsommé  
Gebratene Kardoncelli, grüne Pfeffersauce, Trüffel und Oxalis Dessert

90 per persona,  
per person, pro Person



# ANTIPASTI

STARTERS  
VORSPEISEN

## **Crudo di mare del Villa Cortine**

Villa Cortine's raw seafood composition

“Villa Cortine” Komposition von rohen Meeresfrüchten

60

## **Uovo in nido croccante, bietoline alla liquirizia e spuma di Garda stagionato**

Egg in a crispy nest, chards with liquorice and matured Garda spume

Ei in einem knusprigen Nest, Mangold mit Lakritze und gereiftem Garda-Schaum

26

## **Cappuccino di trota alla gardesana**

Cappuccino of trout gardesana style

Cappuccino mit Forelle nach Art des Gardasees

26

## **Capesante scottate alla carbonara**

Seared scallops carbonara style

Gebratene Jakobsmuscheln nach Carbonara-Art

30

## **Tartare di manzo del Baldo, caviale Asetra, maionese al prezzemolo**

Monte Baldo's beef tartare, Asetra caviar and parsley-mayonnaise

Rindertartar aus dem Monte Baldo, Asetra-Kaviar und Petersilien-Mayonnaise

30

## **Polpo croccante, salsa romesco, nduja e ricotta alle olive**

Crispy octopus, romesco sauce, nduja and ricotta cheese with olives

Knuspriger Oktopus, Romesco-Sauce, Nduja und Ricotta-Käse mit Oliven

28



# PRIMI PIATTI

FIRST COURSES  
PASTA UND RISOTTO-GERICHTE

**Risotto ai gamberi rossi di Sicilia, te verde e chinotto**

Risotto with Sicilian red prawns, green tea and bitter orange-chinotto

Risotto mit roten Garnelen aus Sizilien, grünem Tee und Chinotto

36

**Gnocchi di ricotta in guazzetto, crudo e cotto di ricciola e burro bianco al nasturzio**

Ricotta dumplings in sauce with raw and cooked amberjack, nasturtium-flavoured white butter

Ricotta-Gnocchi in Sauce mit rohem und gekochtem Amberjack, dazu weiße Butter an Kapuzinerkresse

34

**Raviolo aperto di spinaci, ragout di coniglio, spuma al Parmigiano Reggiano e aceto balsamico invecchiato**

Open raviolo with spinach, rabbit ragout, Parmigiano Reggiano foam and aged balsamic vinegar

Offener Raviolo mit Spinat, Kaninchenragout, Parmigiano Reggiano Schaum und gereiftem Balsamico-Essig

30

**Spaghettone al garum di agrumi, burro e polvere di alloro**

Spaghettone with citrus garum, butter and laurel powder

Spaghettone mit Zitrusfrüchte-Garum, Butter und Lorbeerpulver

28

**Tortelli di melanzane affumicate, fave e consomme di pomodoro**

Smoked aubergine tortelli, broad beans and tomato consommé

Tortelli mit geräucherte Auberginen, Saubohnen und Tomaten-Consommé

30

**Tubetti di farro, cacio e pepe di timut, ricci di mare e polvere di peperone crusco**

Tube of spelt, cheese and pepper timut, sea urchins and crusco pepper powder

Dinkel-Makkaroni, Cacio e Pepe aus Timut Art, Seeigel und Pulver aus Crusco Paprika

32



# SECONDI PIATTI

MAIN COURSES  
HAUPTGÄNGE

**Astice blu, estrazione di caponata tortino di patate e scamorza**

Blue lobster, caponata extract, potato and scamorza flan

Blauer Hummer, Caponata-Extrakt, Kartoffel und Scamorzatörtchen

60

**Filetto di manzo, variazione di carote e salsa allo ZEROTRENTA**

Beef fillet with carrot variation and "ZEROTRENTA" sauce

Rinderfilet mit Karottenvariation und "ZEROTRENTA"-Sauce

35

**Coregone poche, gamberi di fiume e scorzanera glassata**

Whitefish poché, crayfish and glazed black salsify

Felchen poché, Flusskrebse und glasierte Schwarzwurzeln

30

**Triglia in panzanella**

Mediterranean red mullet in Panzanella salad

Mediterrane Rotbarbe mit Panzanella-Salat

30

**Anatra all'apicius**

Duck "apicius" style

Ente "Apicius"

35

**Cardoncelli arrosto, salsa al pepe verde, tartufo e oxalis**

Roasted cardoncelli, green pepper sauce, truffle and oxalis

Gebratene Cardoncelli, Pfeffersauce mit grünem Pfeffer, Trüffel und Oxalis

30



# DOLCI

## DESSERT

### **Pannacotta in guazzetto con gel di zenzero e sorbetto al frutto della passione**

Pannacotta in sauce with ginger gel and passion fruit sorbet

Pannacotta in Sauce mit Ingwergel und Passionsfruchtsorbet

20

### **Tartelletta pistacchio e amarena con gelato alla mandorla**

Pistachio and sour cherries tartlet with almond ice cream

Pistazien-Sauerkirsch-Törtchen mit Mandeleis

20

### **Cioccolato...**

Chocolate...

Schokolade...

20

### **Semifreddo all'olio d'oliva del Garda, zafferano e gianduia**

Parfait with Lake Garda's olive oil, saffron and gianduia

Parfait mit Gardasee-Olivenöl, Safran und Gianduia

20

### **"Pomodoro" al lampone, "mozzarella" allo yogurt e gelato al basilico**

Raspberry "Tomato", yogurt "Mozzarella" and basil ice cream

Himbeer-Tomaten, Joghurt-Mozzarella und Basilikum-Eis

20

### **Budino mango e cocco con sorbetto al lime**

Mango and coconut pudding with lemon sorbet

Pudding aus Mango und Kokosnuss mit Zitronensorbet

20

### **Gelati e sorbetti (crema, cioccolato, pistacchio, limone, mango, fragola)**

Ice cream and sorbets (cream, chocolate, pistachio, lemon, mango strawberry

Eis und Sorbets (Sahne, Schokolade, Pistazie, Zitrone, Mango und Erdbeere

16

### **Selezione di formaggi**

Cheese selection

Auswahl an Käsesorten

28

### **Crêpes suzette**

26

