

LE GARDENIE

GOURMET RESTAURANT

Executive Chef Mirco Vettorato
Restaurant Manager Mimmo Fella
Wine Director Alessio Altomare



MENU DEGUSTAZIONE

MENÜ ZUR DEGUSTATION
TASTING MENU

7 portate
7 courses
7 Gänge

Menu

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

AROMATISCHES AUS DEM SEE - MENÜ ZUR DEGUSTATION
FLAVOUR OF THE LAKE TASTING MENU

Salmerino affumicato le sue uova con kefir e pan brioches tostato
Anguilla in saor con cialda allo zafferano, cremoso al cavolo romanesco e caviale
Risotto al lugana riserva, ragù di lago, limone candito e capperi del garda
Trotta con cavolo cappuccio ai semi di cumino, uova di trota e mayonese
aromatizzata al limone del Garda
Semifreddo al cioccolato ruby e pepe rosa limoncella e gelato alla lavanda

Smoked char eggs with kefir and toasted brioches
Eel in saor with a saffron wafer, creamy Romanesco cabbage and caviar
Risotto cooked in Lugana Riserva, with Lago ragu, candied lemon and capers from Garda
Trout with cabbage and cumin seeds, trout eggs and mayonnaise flavoured with lemon from Garda
Semifreddo with ruby chocolate and pink pepper, and limoncello and lavender ice cream

Geräucherter Saibling, dessen Eier, dazu Kefir und getoastetes Pan Brioche
Aal in Saor mit Safranwaffel, Romanescocreme und Kaviar
Risotto mit Lugana Riserva, Ragout vom See, kandierte Zitrone und Kapern vom Gardasee
Forelle mit Weißkohl und Kümmel, Forelleneier und Mayonnaise mit Zitronenaroma vom Gardasee
Ruby-Schokoladenparfait und rosa Pfeffer, Limoncella-Apfel und Lavendeleis

80 per persona,
per person, pro Person



ANTIPASTI

STARTERS
VORSPEISEN

Crudo di capasanta atlantica marinata alla mela verde in osmosi allo zenzero, cipolla rossa caramellata, quinoa soffiata e caviale calvisius

Raw atlantic scallop marinated in green apple with osmotic dehydrated ginger, caramelised red onion, puffed quinoa and calvisius caviar

Rohe atlantische Jakobsmuschel, mit grünem Apfel mariniert mit ingwer, roter karamellisierter Zwiebel, gepuffter Quinoa und Calvisius-Kaviar

30

Tartare di scampo, fave, pecorino e yuzu

Scampi tartare, broad beans, Pecorino and yuzu

Scampi-Tatar mit Ackerbohnen, Pecorino Käse und Yuzu

30

Agnello a bassa temperatura croccante, insalatina di carcioffi alla menta e aria di limone del Garda e la sua salsa

Crispy slow-cooked lamb, artichoke salad with mint and lemon foam of Garda and its sauce

Bei niedriger Temperatur knusprig gegartes Lamm, kleiner Artischockensalat mit Minze und Duft der Zitronen vom Gardasee und Soße

28

Quaglia con purea di patata viola, chips di cavolo nero composta di pere william e sabbia alla nduja

Quail with purple potato puree and cavolo nero chips made from william pears and nduja paste

Wachtel mit Püree aus blauen Kartoffeln, Grünkohl-Chips, Kompott aus Williams-Birnen und Nduja-Sand

26

Polpo scottato su crema di pomodoro giallo, mozzarella di bufala, crumble al chorizo, raperonzoli e taccole scottate

Blanched octopus on a yellow tomato cream, with buffalo mozzarella, chorizo crumble, blanched turnips and mangetout

Kurzgebratener Tintenfisch auf gelber Tomatencreme, Büffelmozzarella, Chorizo-Crumble, Rapunzeln und kurzgebratne Zuckererbsen

28



PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

PASTA, UND RISOTTOGERICHTE

Risotto carnaroli al lugana, animelle di vitello al marsala e salvia frita

Carnaroli risotto cooked in lugana, with veal sweetbreads, marsala and fried sage
Carnaroli-Reis mit Lugana Wein, Kalbsbries mit Marsala und frittiertem Salbei

34

Risotto al pesto di basilico, calamaretti spillo, ristretto di pomodoro e uova di salmone

Risotto with basil pesto, baby squid, tomato sauce and salmon eggs
Basilikumpesto-Risotto, Zwergkalmare, reduzierte Tomatensauce und Lachkaviar

36

Tortelli all'anatra con riduzione di amarone della valpolicella e foie gras, la sua salsa e tartufo del monte baldo

Duck tortelli made with a reduction of amarone della valpolicella and foie gras, jus and monte baldo truffle
Enten-Tortelli mit reduzierter Amarone della Valpolicella-Sauce, Foie Gras im eigenem Saft und Trüffel vom Monte Baldo

36

Spaghettone felicetti all'aglio nero olio peperoncino, tartare di gambero rosso, capperi soffiati e aria di bergamotto

Felicetti spaghetti with black garlic chilli oil, red shrimp tartare, puffed caper and bergamot foam
Spaghettone Felicetti mit schwarzem Pfeffer, Öl, Chili, Tartar von roten Garnelen, gepuffte Kapern und Bergamottenduft

34

Fettuccina al cacao salmi di fagiano crema di roccaverano e nocciola piemontese tostata

Chocolate salami and pheasant fettuccine with roccaverano cream and toasted piedmont hazelnuts
Fettuccine mit Kakao, Fasanensalmi, Creme von Roccaverano-Käse und geröstete Haselnüsse aus dem Piemont

32

Linguina ai ricci di mare, crema di pane, polvere di zenzero e pomodorino giallo appassito

Linguina with sea urchins, bread sauce, ginger powder and withered yellow tomatos
Linguine mit Seeigeln, Creme von Brot, Ingwerpulver und gedörrten gelben Kirschtomaten

34



SECONDI PIATTI

SECOND COURSES
HAUPTGÄNGE

Baccala' in olio cottura gratinato al wasabi con spinacino alla soya e dashi

Salted cod in oil-cooked wasabi gratin with soya and dashi spinach

Stockfisch in Bratöl, gratiniert mit Wasabi, dsazu Spinat mit Soja und Dashi

34

Pesce sciabola alla mediterranea rivisitata

Revised mediterranean sabre fish

Strumpfbandfisch Mediterraner Art, neu interpretiert

30

Rombo farcito con gamberi rossi glassa al Sake puree di finocchi all'arancia e crema di asparagi verdi

Turbot stuffed with red shrimps, glazed fennel puree sauce with orange and green asparagus cream

Mit roten garnelen gefüllter Steinbutt, Sake-Glasur, Fenchelpüree mit Orange und grüne Spargelcreme

36

Filetto di vitello affumicato al fieno, topinambur in varie consistenze e spugnole

Hay-smoked veal fillet, jerusalem artichokes done different ways and morels

Heugerräuchertes Kalbsfilet, Topinambur in verschiedenen Konsistenzen und Spitzmorcheln

34

Pluma di maiale iberico alla paprika dolce, broccolo bimi con salsa teriaki e zabaione al passion fruit

Iberico pork pluma with sweet paprika, bimi broccoli with teriaki sauce and passion fruit zabaglione

Pluma vom Spanischen Schwein mit süßer Paprika, Bimi-Brokkoli mit Teriaki-Sauce und Zabaione an Passionsfrucht

30

Coniglio in porchetta a bassa temperatura, purea di pastinaca alle olive verdi, terrina di fegatini, cipolla rossa e chips di polenta

Slow-cooked rabbit in porchetta, parsnip puree with green olives, liver terrine, red onion and polenta chips

Kanninchen im Spanferkel, bei niedriger Temperatur gegart, Pastinakenpüree mit grünen Oliven, Leberterrinen, rote Zwiebeln und Polentachips

30



PIATTI VEGETARIANI E VEGANI

VEGETARIAN AND VEGAN DISHES
VEGETARISCHE UND VEGANE GERICHTE

Antipasti

Battuto di melanzana al timo con crema di piselli, muosse di burrata, pomodoro confint e chips di patata dolce

Small cutted eggplant with thyme with pea cream, burrata mousse, tomato confint and sweet potato chips

Kleingehackte Auberginen mit Thymian mit Erbsencreme, Burrata-Mousse, Tomatenconfit und Süßkartoffelchips

24

Uovo fritto con crema di patate e tartufo del Monte Baldo

Fried egg with potato cream and Monte Baldo truffle

Spiegelei mit Kartoffelcreme und Monte-Baldo-Trüffel

28

Variazione di tofu con soute' di pomodorini e basilico croccante

Variation of tofu with cherry tomato soute 'and crunchy basil

Variation von Tofu mit Kirschtomatensoute und knackigem Basilikum

22

Primi

Risotto al radicchio di treviso e amarone della valpolicella con parmigiano croccante

Risotto with radicchio di treviso and amarone della valpolicella with crunchy parmesan

Risotto mit Radicchio di Treviso und Amarone della Valpolicella mit knusprigem Parmesan

32

Spaghetti Felicetti aglio nero con crema di carciofi e tartare di verdure al limone

Felicetti Black garlic spaghetti with artichoke cream and lemon vegetable tartare

Schwarzer Knoblauch-Felicetti Spaghetti mit Artischockencreme und Zitronen-Gemüse-Tartar

34

Secondi

Fagottino di pasta brick con verdure all'orientale su chutney di pomodoro

Brick dough dumpling with oriental vegetables on tomato chutney

Teigtasche mit orientalischem Gemüse auf Tomatenchutney

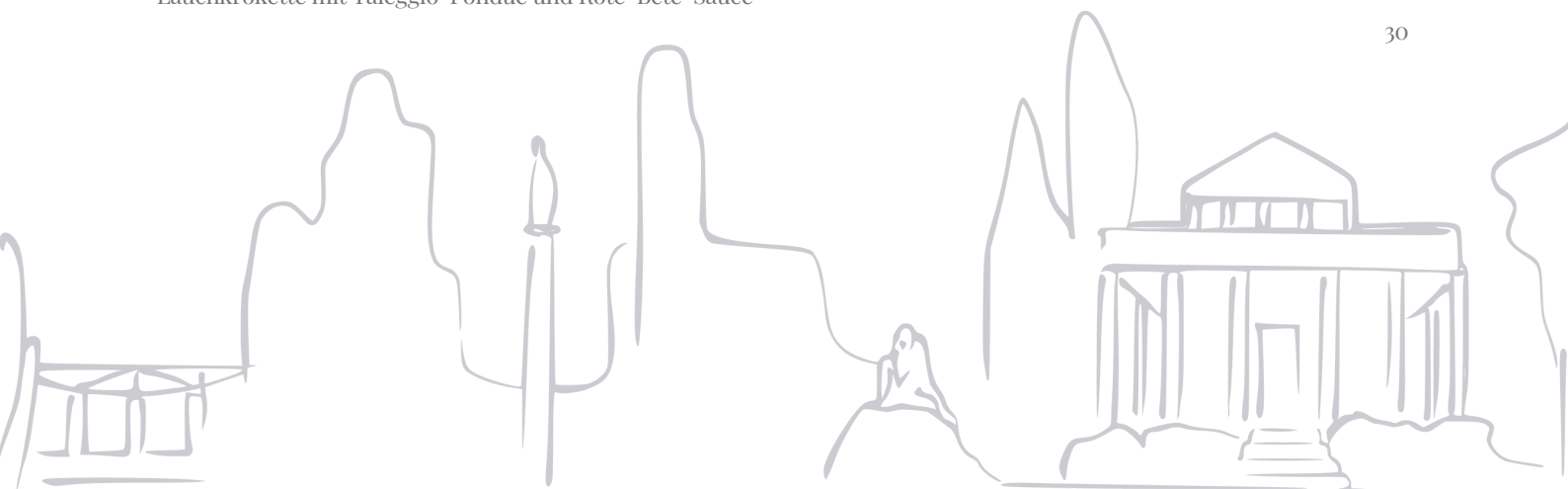
30

Crocchetta di porro con fonduta di taleggio e ristretto di rapa rossa

Leek croquette with taleggio fondue and red beet sauce

Lauchkrokette mit Taleggio-Fondue und Rote-Bete-Sauce

30



DOLCI

DESSERT

Bisquit all'arancia con vellutata alla mandorla, finocchio al pernot e sorbetto al mandarino

Orange bisquit with almond cream, pernod fennel and mandarin sorbet

Orangebiskuit mit einer Creme aus Mandeln, Fenchel an Pernot und Mandarinsorbet

18

Variazione al miele e polline con gelato al passion fruit e zafferano

A take on honey and pollen with passion fruit ice cream and saffron

Variation von Honig und Pollen mit Passionsfruchteis und Safran

22

Mousse alla banana con cialda al cioccolato fondente e gelato al cardamomo

Banana mousse with dark chocolate waffles and cardamom ice cream

Bananenmousse mit Zartbitterschokoladenwaffel und Kardamomeis

20

Eclere roche'

Roche eclere

Eclere roche'

20

Pacchero all'ananas con crema all'anice granita al the matcha e crumble alla menta

Pineapple paccheri with star anise granita cream, matcha and mint crumble

Pacchero an Ananas mit Aniscreme, Matcha-Tee-Granita und Minze-Crumble

18

Crêpe Suzette

26

Gelati e sorbetti

Ice cream and sorbets

Eis und Sorbets

16

Formaggi misti con miele e confetture

Cheese accompanied by honey and jam assortment

Verschiedene Käsesorten mit Honig und Konfitüren

28

