

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
VEGETARISCES MENÜ

Uovo in nido croccante, bietoline alla liquirizia e spuma di Garda stagionato
Cannellone verde ripieno di asparagi, spugnole e fatuli della Val Savioere
Wellington di sedano rapa con fondo bruno vegetale e insalata spinacino
Dolce

Egg in a crispy nest, chards with liquorice and matured Garda spume
Green cannellone with asparagus, morels and Val Savioere's goat cheese
Celeriac Wellington with brawn vegetable sauce and fresh spinach salad
Dessert

Ei in einem knusprigen Nest, Mangold mit Lakritze und gereiftem Garda-Schaum
Grüner Cannellone mit Spargel, Morcheln und Ziegenkäse aus dem Savioere-Tal
Knollensellerie-Wellington mit Gemüse-Sauce und Spinatsalat
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, cremoso di cavolfiore foglie di capperi

Seared scallops, cauliflower cream and caper leaves

Gebratene Jakobsmuscheln, Blumenkohl-Kreme und Kapernblätter

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 RISOTTOGERICHTE

Risotto ai gamberi rossi di Sicilia, te verde e chinotto (yuzu)

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

Cannellone verde ripieno di asparagi, spugnole e fatuli della Val Savio

Green cannellone with asparagus, morels and Val Savio's goat cheese

Grüner Cannellone gefüllt mit Spargel, Morcheln und Ziegenkäse aus dem Savio-Tal

30

Spaghettoni al garum di agrumi, burro e polvere di alloro

Spaghettoni with citrus garum, butter and laurel powder

Spaghettoni mit Zitrusfrüchte-Garum, Butter und Lorbeerpulver

28

Ravioli di melazane affumicate, fave e consomme di pomodoro

Smoked aubergine ravioli, broad beans and tomato consommé

Geräucherte Auberginenravioli, Saubohnen und Tomaten-Consommé

30

Tubetti di farro al ragout di coniglio, salvia frita e sommaco

Spelt macaroni with rabbit ragout, crispy sage and sumac

Dinkelmakaroni mit Kaninchenragout, knusprigem Salbei und Sumach

30



SECONDI PIATTI

MAIN COURSES
HAUPTGÄNGE

Astice blu, estrazione di caponata tortino di patate e scamorza (origano fresco)

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

Lombo di agnello lardellato con carciofi alla romana, salsa al Lugana Riserva e aglio nero

Larded loin of lamb with Roman style artichokes, Lugana Riserva sauce and black garlic

Gespicktes Lammkarree mit Artischocken nach römischer Art, Lugana-Riserva-Sauce und schwarzem Knoblauch

35

Wellington di sedano rapa con fondo bruno vegetale e insalata spinacino

Celeriac Wellington with brawn vegetable sauce and fresh spinach salad

Knollensellerie-Wellington mit Gemüsesauce und Spinatsalat

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

Ciocolato...

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 yougurt e gelato al basilico

Raspberry "Tomato", yogurth "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

