



TASTY & EASY

Chef / Executive Chef / Küchenchef: Nicolò Del Bono

Direttore di sala / Restaurant Manager / Restaurantleiter: Sandu Harbuz

CRUDITÉ DI MARE SEAFOOD CRUDITÉS ROHER FISCH

Scampo* dell'Oceano Atlantico nord orientale (Scozia) 2.4.14. € 6,50 per pc.
Scampi* from North-East Atlantic Ocean (Scotland) 2.4.14.
Scampi* aus Nordostatlantischer Meer (Schottland) 2.4.14.

Gambero viola* di Mazara del Vallo (Sicilia) 2.4.14. € 6,50 per pc.
Mazara violet prawn* (Sicily) 2.4.14.
Garnele* aus Mazara del Vallo (Sizilien) 2.4.14.

Ostrica Speciale de Gillardeau (calibro n. 04) 2.4.12.14. € 6,50 per pc.
Speciale de Gillardeau oyster (range n. 04) 2.4.12.14.
Auster Speciale de Gillardeau (Kaliber n. 04) 2.4.12.14.

Caviale di storione bianco "Calvisius Tradition Royal" 1.3.4.7. € 2,80 per gr.
con crostini caldi, blinis di patate e panna acida (30 gr. | 50 gr.)
"Calvisius Tradition Royal" white sturgeon caviar 1.3.4.7.
with toasted bread, potato blinis and sour cream (30 gr. | 50 gr.)
Kaviar vom weißen Stör „Calvisius Tradition Royal“ 1.3.4.7.
mit warmen Crostini, Kartoffel-Blinis und Sauerrahm (30 gr. | 50 gr.)

Tartare di tonno rosso pinna gialla 4.5.6. € 30,00
avocado, uova di aringa, chips di riso
Yellowfin tuna tartare 4.5.6.
avocado, herring roe, rice chips
Tatar vom Gelbflossen-Thunfisch 4.5.6.
Avocado, Heringskaviar, Reis-Chips

I nostri piatti potrebbero contenere allergeni, contrassegnati con i numeri a lato dei piatti.
Rivolgersi al personale per l'elenco completo degli allergeni e per qualsiasi informazione
su sostanze e allergeni contenuti nei piatti.

* Il prodotto potrebbe essere congelato all'origine.

Our dishes may contain allergens, marked with numbers. Ask the staff for the complete list
of allergens and for any information on substances and allergens contained in the dishes.

* The product may be frozen at the origin.

Unsere Speisen können Allergene enthalten, welche mit Nummern an der Seite der Gerichte
gekennzeichnet sind. Wenden Sie sich an das Servicepersonal für die gesamte Liste der Allergene
und jegliche Auskunft über Zutaten und Allergene, die in unseren Gerichten enthalten sind.

* Die Zutat könnte ursprünglich gefroren gewesen sein.

ANTIPASTI STARTERS VORSPEISEN

Capasanta arrosto 1.4.6.7.14. € 28,00
crema di ceci, cozze, panura alle erbe

Roasted scallop 1.4.6.7.14.
chickpea cream, mussels, herb breadcrumbs
Gebratene Jakobsmuschel 1.4.6.7.14.
Kichererbsencreme, Miesmuscheln, Kräuterpanade

Culaccia di Parma 1.7.10.12. € 29,00
mostarda di pere e gnocco fritto

Parma culaccia cured meat 1.7.10.12.
pear mostarda and fried bread
Culaccia di Parma 1.7.10.12.
Birnen-Mostarda und frittierte Teigstücke

Flan di asparagi 3.7. € 25,00
fonduta al Parmigiano, la sua cialda

Asparagus flan 3.7.
Parmigiano fondue, its crispy wafer
Spargel-Flan 3.7.
Parmigiano-Fonduta, sein Chip

Caprese 7. € 22,00
mozzarella di bufala campana, pomodoro cuore di bue, basilico,
origano di Pantelleria

Caprese 7.
buffalo mozzarella, beefsteak tomato, basil, Pantelleria oregano
Caprese 7.
Büffelmozzarella, Ochsenherztomaten, Basilikum, Pantelleria-Oregano

PRIMI PIATTI FIRST COURSES ERSTER GANG

Riso thai 2.3.4.5.6. € 28,00
gamberi*, pomodoro, cetrioli. *Leggermente piccante*

Thai rice 2.3.4.5.6.
prawns*, tomato, cucumber. *Slightly spicy*
Thai-Reis 2.3.4.5.6.
Garnalen*, Tomaten, Gurke. *Leicht pikant*

Conchiglie trafilate al bronzo 1.3.7.9. € 25,00
ragoût di carne bianca, fonduta di bagòss

Bronze-drawn conchiglie pasta 1.3.7.9.
white meat ragoût, Bagòss cheese fondue
Conchiglie-Pasta, bronzegezogen 1.3.7.9.
Ragoût von weißem Fleisch, Bagòss-Fonduta

Spaghetti con fonduta di pomodoro Piccadilly 1.9. € 20,00
basilico

Spaghetti pasta with Piccadilly tomato fondue 1.9.
basil
Spaghetti mit Piccadilly-Tomatenfondue 1.9.
Basilikum

Minestrone di verdure 9. € 19,00
crostini di pane rustico (1) o riso basmati al vapore

Vegetable soup 9.
rustic bread croutons (1) or steamed basmati rice
Gemüseminestrone 9.
wahlweise rustikalen Brotcroûtons (1) oder gedämpftem Basmati-Reis

Vellutata del giorno 7. € 19,00
crostini di pane rustico (1) o riso basmati al vapore

Cream soup of the day 7.
rustic bread croutons (1) or steamed basmati rice
Creme-Suppe des Tages 7.
wahlweise rustikalen Brotcroûtons (1) oder gedämpftem Basmati-Reis

SECONDI PIATTI
MAIN COURSES
ZWEITER GANG

Trancio di branzino 1.2.4.6.9. € 38,00
salsa mediterranea, fiori di capperi, scorza di limone,
servito su crostini di pane croccante

Sea bass fillet 1.2.4.6.9.
Mediterranean sauce, caper flowers, lemon zest,
served on crispy bread

Wolfsbarschfilet 1.2.4.6.9.
Mediterranean Sauce, Kapernblüten, Zitronenschale,
serviert auf knusprigem Brot

Filetto di manzo al pepe verde 1.4.7.10.12. € 38,00
carote baby e purée di carote

Green pepper beef fillet 1.4.7.10.12.
baby carrots and carrot purée

Rinderfilet mit grünem Pfeffer 1.4.7.10.12.
Babykarotten und Karottenpüree

CONTORNI
SIDES
BEILAGE

Verdure di stagione alla plancia € 10,00
Grilled seasonal vegetables
Gegrilltes Saisongemüse

Insalata mista € 9,00
Mixed salad
Gemischter Salat

Purée di patate 7. € 10,00
Potato purée 7.
Kartoffelpüree 7.

Patate al forno 7. € 9,00
Roasted potatoes 7.
Ofenkartoffeln 7.

TASTY & EASY

Caesar Salad 1.3.4.6.7.10. € 20,00

lattuga romana, pollo, uova poché, crostini di pane, salsa Caesar, scaglie di Grana Padano

Caesar Salad 1.3.4.6.7.10.

Roman lettuce, chicken, poached egg, bread croutons, Caesar sauce, Grana Padano flakes

Caesar Salad 1.3.4.6.7.10.

Römersalat, Huhn, pochiertem Ei, Brotcroûtons, Caesar-Dressing und Grana Padano

Splendido Club Sandwich 1.3.6. € 22,00

bacon, pollo, pomodoro, insalata, uova e maionese

Splendido Club Sandwich 1.3.6.

bacon, chicken, tomato, salad, egg, mayonnaise

Splendido Club Sandwich 1.3.6.

Speck, Huhn, Tomate, Salat, Ei und Mayonnaise

B-KK Burger 1.3.7.10.12. € 24,00

Hamburger di manzo, bacon, cheddar, salsa BBQ, cipolle rosse caramellate, cetrioli, pomodori, insalata, patatine Dippers

B-KK Burger 1.3.7.10.12.

Beef burger, bacon, cheddar, BBQ sauce, caramelized red onions, cucumber, tomato, lettuce, potato Dippers

B-KK Burger 1.3.7.10.12.

Rinderfleisch Hamburger, Bacon, Cheddar Käse, BBQ Sauce, karamellisierte rote Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Blattsalat, Dipper chips

Pinsa alla pala "Come a Napoli" 1.7. € 18,00

pomodoro, mozzarella di bufala campana, olive taggiasche

Pinsa "Come a Napoli" 1.7.

tomato sauce, buffalo mozzarella DOP, Taggiasche olives

Pinsa "Come a Napoli" 1.7.

Tomate, Büffelmozzarella DOP und Taggiasca-Oliven

Pinsa Gourmet alla pala 1.7.12. € 25,00

mozzarella di bufala campana, brie, burrata, tartufo nero

Pinsa Gourmet 1.7.12.

buffalo mozzarella, brie, burrata, black truffle

Pinsa Gourmet 1.7.12.

Büffelmozzarella, Brie, Burrata, schwarzer Trüffel

DOLCI DESSERT DESSERT

Tagliata di frutta fresca € 13,00

Sliced fresh fruits

Frische Obstplatte

Semifreddo agli agrumi del Garda 3.7.8.9. € 12,00

carota e sedano canditi, gel ai limoni, meringa

Garda Lake citrus parfait 3.7.8.9.

candied carrot and celery, lemon gel, meringue

Semifreddo von Zitrusfrüchten vom Gardasee 3.7.8.9.

kandierte Karotte und Sellerie, Zitronengel, Meringue

Tiramisù nel bicchiere servito con spuma al caffè 1.3.7.8.12. € 12,00

Tiramisù in a glass served with coffee foam 1.3.7.8.12.

Tiramisù im Glas serviert mit Kaffeeschaum 1.3.7.8.12.

Crème brûlée alla liquirizia 3.7. € 12,00

Liquorice crème brûlée 3.7.

Lakritz-Crème brûlée 3.7.

Torta di rose tradizionale con crema soffice all'Amaretto 1.3.7.8. € 12,00

Italian rose cake with Amaretto cream 1.3.7.8.

Traditioneller Butterkuchen in Rosenform mit Amaretto-Creme 1.3.7.8.

Semifreddo ai tre cioccolati 3.6.7.8. € 12,00

Three chocolates parfait 3.6.7.8.

Semifreddo mit drei Schokoladen 3.6.7.8.

Selezione di gelati 3.7.8. € 9,00

Ice-cream selection 3.7.8.

Eissorten 3.7.8.

Selezione di sorbetti € 9,00

Sorbet selection

Sorbets-Auswahl

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE
SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES
STOFFE ODER ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati;

1. Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains;

1. Glutinhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse;

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei;

2. Crustaceans and products thereof;

2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;

3. Uova e prodotti a base di uova;

3. Eggs and products thereof;

3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;

4. Pesce e prodotti a base di pesce;

4. Fish and products thereof;

4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse;

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi;

5. Peanuts and products thereof;

5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;

6. Soia e prodotti a base di soia;

6. Soybeans and products thereof;

6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse;

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio);

7. Milk and products thereof (including lactose);

7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose);

8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o Queensland e i loro prodotti;

8. Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio, macadamia or Queensland nuts and products thereof;

8. Schalenfrüchte: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse;

9. Sedano e prodotti a base di sedano;

9. Celery and products thereof;

9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;

10. Senape e prodotti a base di senape;

10. Mustard and products thereof;

10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;

11. Sesame seeds and products thereof;

11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;

12. Anidride solforosa e solfiti;

12. Sulphur dioxide and sulphites;

12. Schwefeldioxid und Sulphite;

13. Lupini e prodotti a base di lupini;

13. Lupin and products thereof;

13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

14. Molluscs and products thereof.

14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.