



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.  
crostini caldi, blinis di patate, panna acida (30 gr. | 50 gr.)  
"Calvisius Tradition Royal" white sturgeon caviar 1.3.4.7.  
toasted bread, potato blinis, sour cream (30 gr. | 50 gr.)  
Kaviar vom weißen Stör „Calvisius Tradition Royal“ 1.3.4.7.  
warmen Crostini, Kartoffel-Blinis, Sauerrahm (30 gr. | 50 gr.)

**Carpaccio di ricciola marinata** 1.4.6.9.10.11.12. € 30,00  
gazpacho verde, perle di mela verde e cetriolo, salsa di soia, olio al prezzemolo  
Marinated amberjack carpaccio 1.4.6.9.10.11.12.  
green gazpacho, green apple and cucumber pearls, soy sauce, parsley oil  
Carpaccio vom marinierten Bernsteinfisch 1.4.6.9.10.11.12.  
grünes Gazpacho, Perlen von grünem Apfel und Gurke, Sojasauce, Petersilienöl

**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

## ANTIPASTI STARTERS VORSPEISEN

**Sfogliatina di patate** 1.2.3.4.7.12. € 26,00  
tartare di scampo\*, salsa allo champagne  
Potato mille-feuille 1.2.3.4.7.12.  
scampi\* tartare, champagne sauce  
Kartoffel-Millefeuille 1.2.3.4.7.12.  
Scampi\*-Tatar, Champagnersauce

**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.  
Birken-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*

**Risotto agli agrumi del Garda** 2.4.7.12. € 30,00  
crudo di gambero viola\*, polvere di capperi di Gragnano  
Risotto with Garda Lake citrus 2.4.7.12.  
raw violet prawn\*, Gragnano caper powder  
Risotto mit Zitrusfrüchten vom Gardasee 2.4.7.12.  
rohe Garnele\*, Kapernpulver aus Gragnano

**Gnocchi di patate alle vongole** 1.3.4.7.14. € 25,00  
uova di aringa affumicate, olio al levistico  
Potato gnocchi with clams 1.3.4.7.14.  
smoked herring roe, lovage oil  
Kartoffelgnocchi mit Venusmuscheln 1.3.4.7.14.  
geräucherter Heringskaviar, Liebstöckelöl

**Bottoni di pasta fresca ripieni di anatra** 1.3.7.8.9.12. € 30,00  
salsa al foie gras, frutti rossi, nocciole tostate  
Duck ravioli 1.3.7.8.9.12.  
foie gras sauce, red berries, toasted hazelnuts  
Ravioli mit Entenfüllung 1.3.7.8.9.12.  
Foie-gras-Sauce, rote Früchte, geröstete Haselnüsse

**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

**Parmigiana di melanzane** 1.3.7. € 26,00  
fonduta al Parmigiano, salsa di pomodoro piccadilly, olio al basilico  
Eggplant parmigiana 1.3.7.  
Parmigiano fondue, piccadilly tomato sauce, basil oil  
Auberginen-Parmigiana 1.3.7.  
Parmigiano-Fonduta, Piccadilly-Tomatensauce, Basilikumöl

**Spaghetti con fonduta di pomodoro Piccadilly** 1.9. € 20,00  
basilico  
Spaghetti pasta with Piccadilly tomato fondue 1.9.  
basil  
Spaghetti mit Piccadilly-Tomatensauce 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

**Pescato del giorno** 4. € 9,00 per hg.  
al forno o al sale (min. 2 persone)  
Catch of the day 4.  
baked or with salt crust (min. 2 people)  
Tagesfisch 4.  
aus dem Ofen oder in Salzkruste (min. 2 Personen)

**Filetto di rombo alla mugnaia** 1.4.6.7. € 39,00  
bouquet di erbe amare, schiacciata di patate  
Turbot fillet meunière 1.4.6.7.  
bitter herb bouquet, mashed potato  
Steinbuttfilet nach Müllerin Art 1.4.6.7.  
Bouquet von Bitterkräutern, Petersilien-Kartoffelpüree

**Filetto di spigola** 1.2.4.14. € 38,00  
salsa bouillabasse\*, verdure tornite, crostone di pane  
Sea bass fillet 1.2.4.14.  
bouillabaisse sauce\*, turned vegetables, bread croûton  
Wolfsbarschfilet 1.2.4.14.  
Bouillabaisse-Sauce\*, tournierte Gemüse, geröstetes 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 BEILAGEN

**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.

Eisorten 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. Glutenhaltiges 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.