

P E R I N I Z I A R E . . .

TRIS DI LAGO: TROTA AFFUMICATA CON INSALATINA
DI FINOCCHIO E ARANCIA, POLPETTA DI LAGO CON SALSA TZAZIKI E ANGUILLA ALLA
BRACE LACCATA AL MIELE

*See-Trio: Geräucherte Forelle mit Fenchel-Orangen-Salat, Seefisch-Klößchen mit
Tzatziki-Sauce und gegrillter Aal mit Honigglasur*

Euro 18,00



LA BATTUTA DI MANZO AL COLTELLO CON CARCIOFO ALLA
ROMANA E ANACARDO

Handgeschnittenes Rinder-Tatar mit römischem Artischocken und Cashew

Euro 20,00



SASHIMI DI OMBRINA CON BRODETTO DI PESCE E ALGHE
GIAPPONESI

Umbrifisch-Sashimi mit Fischfondsud und japanischen Algen

Euro 18,00



GIRELLO DI VITELLO CBT CON PANNA ACIDA E INSALATINA DI
PUNTARELLE

Kalbsnuss, sous-vide gegart, mit Sauerrahm und Puntarelle-Salat

Euro 18,00



PICCOLO BOLLITO DI MARE CON FAVA FRESCA E SCHIUMA DI
COLATURA DI ALICI

*Kleine Meeres-Bouillon mit frischen Ackerbohnen und Schaum von Anchovis-
Colatura*

Euro 18,00



PARMIGIANA DI MELANZANE CON OLIO AL BASILICO,
CREMA AL POMODORO E FONDUTINA DI GRANA

Auberginen-Parmigiana mit Basilikumöl, Tomatencreme und Grana-Fondue

Euro 14,00



P R I M I P I A T T I

SPAGHETTI ALLA GARDESANA: POMODORINI, CAPPERI, OLIVE,
PESCE DI LAGO E CRUMBLE DI PANE AL POMODORO

*Spaghetti Gardesana Art, Kirschtomaten, Kapern, Oliven, Seefisch
und Tomatenbrotstreusel*

Euro 16,00



FUSILLONE AL RAGÙ DI COREGONE PROFUMATO AI
LIMONI DEL GARDA

Fusillone mit Ragù vom Coregone, aromatisiert mit Gardasee-Zitronen

Euro 20,00



RISOTTO ALLE PERE CAMELLATE E CREMA DI ERBORINATO

Risotto mit karamellisierten Birnen und cremigem Blauschimmelkäse

Euro 20,00



TORTELLO RIPIENO AL BRASATO CON LE SUE VERDURINE
CROCCANTI

Tortello mit geschmortem Rindfleisch gefüllt, dazu knackiges Gemüse

Euro 18,00



TAGLIATELLE ALL UOVO FATTE IN CASA
CON SALMI DI LEPRE E CACAO

*Hausgemachte Eier-Bandnudeln mit Hase in Rotweinsauce nach Salmi-Art und
Kakao*

Euro 18,00



RAVIOLO DEL PLIN AI FEGATINI CON RISTRETTO DI CAPPONE

Raviolo del Plin, gefüllt mit Hühnerleber, dazu Capon-Ragout

Euro 18,00



IL PESCE . . .

TATAKI DI TONNO CON MELANZANA LACCATA AL MISO

Thunfisch-Tataki mit Miso-lackierter Aubergine

Euro 22,00



FILETTO DI BRANZINO IN ACQUAPAZZA CON COZZE E VONGOLE

Wolfsbarschfilet in "Acquapazza" mit Miesmuscheln und Venusmuscheln

Euro 28,00



ROMBO ALLA MEDITERRANEA CON PATATE OLIVE E
POMODORINI
PER 2 PERSONE

*Steinbutt mit Kartoffelnkruste mit Oliven und Kirschtomaten
für 2 Personen*

Euro 58,00



L A C A R N E . . .

PETTO D'ANATRA, PATATA DOLCE E CANNELLA

Entenbrust mit Süßkartoffel e Zimt



Euro 24,00

PICCIONE CON FAVA CIOCCOLATO E INSALATA DI
QUINOA

Taube mit Kakaobohne, Schokolade e Quinoasalat



Euro 25,00

FILETTO DI MANZO SCOTTATO
con il suo fondo e verdure di stagione

Gebratenes Rinderfilet mit Eigensaft-Reduktion e Saisongemüse



Euro 28,00



I N O S T R I D E S S E R T . . .

TATIN DI MELE CON GELATO AL PEPE

Apfeltatin mit Pfeffereis

Euro 10,00



TORTINO AL CIOCCOLATO CON SALSA ALLA VANIGLIA

Schokoladenkuchen mit Vanillasauce

Euro 8,00



CREME BRULEE ALLA VANIGLIA CON FRUTTI DI BOSCO

Vanille Creme Brule' mit Waldbeeren

Euro 8,00



TIRAMISÙ

Tiramisù

Euro 8,00



CREMOSO AL LATTE DI COCCO, MANGO E CRUMBLE AL
CIOCCOLATO

Kokosmilch-Cremoso mit Mango e Schokoladen-Crumble

Euro 6,00



DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI CON LE SUE MARMELLATE

Käsevariation mit passenden Fruchtkonfitüren

Euro 16,00

