



# M E N U

Il Menù del nostro ristorante presta massima attenzione e cura alla qualità e alla provenienza degli ingredienti.

Pane, paste fresche e ripiene, salse e dessert sono di nostra produzione.

In caso di allergie,  
informate subito il nostro responsabile di sala.

Buon appetito!

---

The Menù of our restaurant pays the utmost attention and care to the quality and origin of the ingredients. Bread, fresh and stuffed pastries, sauces and desserts are of our own production.

In case of any allergy,  
Please make sure to inform our restaurant manager as soon as possible.



Buon appetito!



\* ELENCO ALLERGENI:

NUMERO	SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE	TITOLO SINTETICO
1	Cereali contenenti glutine (cioè GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT o i loro CEPPI IBRIDATI) e prodotti derivati, tranne: - Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; - Malto destrine a base di grano; - Sciroppi di glucosio a base di orzo; - Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	Glutine Gluten
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	Crostacei - Shellfish
3	Uova e prodotti a base di uova (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)	Uova - Egg
4	Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: - gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; - gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.	Pesce Fish
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	Arachidi - Peanuts
6	Soia e prodotti a base di soia, tranne: - olio e grasso di soia raffinato; - tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; - oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; - estere di stanolo vegetale prodotto da steroli da olio vegetale a base di soia.	Soia Soy
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: - siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; - lattiolio. (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).	Latte Milk
8	Sedano e prodotti a base di sedano	Sedano - Celery
9	Senape e prodotti a base di senape	Senape - Mustard
10	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti	Anidride Solforosa Sulfur Dioxide
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Sesamo - Sesame
12	Lupini e prodotti a base di lupini	Lupini - Lupins
13	Frutta a guscio vale a dire: - MANDORLE (Amigdalus communis L.), NOCCIOLE (Corylus avellana), NOCI (Juglans regia), NOCI DI ACAGIU' (Anacardium occidentale), NOCI DI PECAN [Carya illinoensis(Wangenh) K. Koch], NOCI DEL BRASILE (Bertholletia excelsa), PISTACCHI (Pistacia vera), NOCI MACADAMIA o NOCI DEL QUEENSLAND (Macadamia ternifoliae) i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola	Frutta a Guscio Nuts
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	Molluschi - Clams



= 1



= 4



= 7



= 10



= 13



= 2



= 5



= 8



= 11



= 14



= 3



= 6



= 9



= 12

*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 SALSА TZAZIKI (YOGURT, CETRIOLO E LIME) E ANGUILLA ALLA BRACE LACCATA AL MIELE

*The Lake Tris: Smoked Trout with fennel and orange salad, lake fish croquette with tzatziki sauce (yoghurt, cucumber and lime) and charcoal-grilled eel glazed with honey*

Euro 18,00



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

*Hand-cut beef tartare with Roman-style artichoke and cashew*

Euro 20,00



SASHIMI DI OMBRINA CON BRODETTO DI PESCE E ALGHE GIAPPONESI

*Croaker sashimi with fish broth and Japanese seaweed*

Euro 18,00



GIRELLO DI VITELLO CBT CON PANNA ACIDA E INSALATINA DI PUNTARELLE

*Low-temperature cooked veal eye of round with sour cream and puntarelle salad*

Euro 18,00



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

*Warm seafood medley with fresh broad beans and anchovy colatura foam*

Euro 18,00



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

*Eggplant Parmigiana with basil oil, tomato cream and Grana fondue*

Euro 14,00



## PRIMI PIATTI

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

*Spaghetti alla Gardesana with cherry tomatoes, capers, olives, lake  
fish and tomato bread crumble*

Euro 16,00



FUSILLONE AL RAGÙ DI COREGONE PROFUMATO AI  
LIMONI DEL GARDA

*fusillone with coregone ragù, scented with Garda lemons*

Euro 20,00



RISOTTO ALLE PERE CAMELLATE E CREMA DI ERBORINATO

*Risotto with caramelized pears and blue cheese cream*

Euro 20,00



TORTELLO RIPIENO AL BRASATO CON LE SUE VERDURINE  
CROCCANTI

*Braised beef-filled tortello with its crispy vegetables*

Euro 18,00



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

*Homemade egg tagliatelle with hare ragù and cocoa*

Euro 18,00



RAVIOLO DEL PLIN AI FEGATINI CON RISTRETTO DI CAPPONE

*Raviolo del Plin with chicken liver filling and capon jus*

Euro 18,00



*I L P E S C E . . .*

TATAKI DI TONNO CON MELANZANA LACCATA AL MISO

*Tuna tataki with miso-lacquered eggplant  
(miso: fermented soy paste)*

Euro 22,00



---

FILETTO DI BRANZINO IN ACQUAPAZZA CON COZZE E VONGOLE

*Sea bass fillet in acquapazza (light tomato and garlic broth) with mussels and  
clams*

Euro 28,00



---

ROMBO ALLA MEDITERRANEA CON PATATE OLIVE E  
POMODORINI  
PER 2 PERSONE

*Mediterranean turbot  
with potatoes, olives and cherry tomatoes  
for 2 persons*

Euro 58,00



L A C A R N E . . .

PETTO D'ANATRA, PATATA DOLCE E CANNELLA

*Duck breast with sweet potato and cinnamon*



Euro 24,00

---

PICCIONE CON FAVA CIOCCOLATO E INSALATA DI  
QUINOA

*Squab with fava beans, chocolate and quinoa salad*



Euro 25,00

---

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

*Seared beef fillet with its jus and seasonal vegetables*



Euro 28,00



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

TATIN DI MELE CON GELATO AL PEPE

*Apple tatin with pepper ice cream*

Euro 10,00



TORTINO AL CIOCCOLATO CON SALSA ALLA VANIGLIA

*Chocolate soufflé with vanilla sauce*

Euro 8,00



CREME BRULEE ALLA VANIGLIA CON FRUTTI DI BOSCO

*Vanilla crème brulée with wild berries*

Euro 8,00



TIRAMISÙ

*Tiramisú*

Euro 8,00



CREMOSO AL LATTE DI COCCO, MANGO E CRUMBLE AL CIOCCOLATO

*Coconut milk cream with mango and chocolate crumble*

Euro 6,00



DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI CON LE SUE MARMELLATE

*Cheese tasting with assorted jams*



Euro 16,00

