

ANTIPASTI Starters

Luccio del Garda con salsa di peperoni verdi, prezzemolo, acciughe e capperi servito con polenta di Storo e fili di peperoncino rosso dolce

€13,00

Pike (Garda fish) in sauce of sweet green peppers, capers, anchovies, polenta and sweet chili wires

Pike Fischesauce aus Paprika, Petersilie, Sardellen und Kapern Serviert mit Storo Polenta und Sweet-Chili-Drähte

Allergeni, allergens: pesce

Degustazione di lago (4 assaggi di pesce di lago dello chef) Sarda in agrodolce, luccio in salsa, tartare di trota e salmerino

€ 18,00

Der Seegeschmack mit 4 Verkostf

TTJungen

Lake Flavours with 4 tastings

Allergeni, allergens : tutti sono possibili

Sarde di lago (agoni) in agrodolce con pinoli tostati, carote, cipolle e uvetta moscatella servite su letto di germogli

€ 11,00

Lake sardines (shad) sweet and sour with toasted pine nuts, carrots, onions and raisins muscatel served on a bed of sprouts

See Sardinen (Alse) süß und sauer sauer mit gerösteten Pinienkernen , Karotten, Zwiebeln und Rosinen Muskateller serviert auf einem Bett von Sprossen

Allergeni, allergens: frutta a guscio, glutine, pesce

Tiepido d'astice alla catalana con pomodorini , cipolle rosse e basilico

€ 19,00

Warm lobster of Catalan with cherry tomatoes, red onions and basil

Hummer vom Catalan mit Kirschtomaten , roten Zwiebeln und Basilikum

Allergeni, allergens: crostacei

*Insalata di gamberi al vapore, pancetta croccante, aceto balsamico,
noci, semi di zucca " Bio ", bacche di goji e mela verde*

€13,50

*Salad, steamed shrimp tails, crispy bacon, balsamic vinegar, nuts,
Pumpkin seeds "Bio", goji berries, green apple
Salat, gedünstet Garnelenschwänzen, knusprigem Speck, Balsamico-Essig, Nüsse,
Kürbiskerne "Bio", Goji-Beeren, Gruner Apfel
Allergeni, Allergens: : crostacei, frutta a guscio*

Tartare di tonno qualità "Sashimi" con mango, pepe e pompelmo rosa

€15,00

*Tuna tartare with mango, Pink pepper and Pink grapefruit
Thunfisch-Tartar mit Mango, rosa Grapefruit und Pfeffer
Allergeni, Allergens: pesce, soia*

*Cruditè di Gamberi rossi Sicilia, Carpaccio di Ananas allo Zenzero,
frutto della passione e lattuga di Mare croccante*

€18,00

*Raw Prawns from Sicily, Pineapple, Ginger, passion fruit, crispy sea lettuce
Rohe Garnelen aus Sizilien, Ananas, Ingwer, Passionsfrucht, knusprige Meersalat
Allergeni, Allergens: crostacei*

*Prosciutto crudo "PATA NEGRA" con chips di pane nero,
burro salato e chutney di prugne e mirtillo*

€ 18,00

*„Pata Negra“ mit Schwarzbrot-Chips, Salzbutterr und Blaubeermarmelade.
Ham "PATA NEGRA" with brown bread chips, salted butter and blueberry jam.
Allergeni, Allergens: glutine, latticini*

PRIMI PIATTI First Courses

Taglierini di pasta fresca alla menta con trota del Garda e carciofi

€ 14,00

Dünne - frische Bandnudeln mit Forellen aus Garda und artischocken

Taglierini fresh pasta with trout from Garda and artichokes

Allergeni, Allergens: pesce, uova, glutine

Bigoli con le sarde di lago al latte e limoni, crostini alla lavanda e sarda essiccata del lago d'Iseo "Presidio Slow Food"

€13,00

Bigoli with sardines of milk and lemon, crostini with lavender and dried sardines of Lake Iseo

Bigoli mit Sardinen Milch und Zitrone, Lavendel und Crostini mit Lavendel und getrocknete Sardinen vom Lago d'Iseo

Allergeni, Allergens: glutine, pesce, latticini

Risotto con zucchini, zafferano, basilico, fiori di zucca e porri croccanti

(minimo 2 porzioni) €13,00 per porzione a persona

Rice with zucchini, saffron, basil, zucchini flowers and crispy leeks

Reis mit Zucchini, Safran, Basilikum, Zucchini Blüten und knusprigem Porree

Allergeni, Allergens: glutine, latticini

Zuppetta di seppie, gamberi, patate e fagioli cannellini

€ 14,00

Suppe von Tintenfisch, Garnelen, Kartoffeln und bohnen

of squid, shrimp, potatoes and beans

Allergeni, Allergens: crostacei, pesce

Tortelloni di storione di Calvisano al burro d'arancia e lingotto di caviale

€ 18,50

Tortelloni mit Calvisano-Stör, Orangebutter und Kaviar "lingotto"
Tortelloni with calvisano sturgeon, orange butter and caviar "lingotto"
Allergeni, Allergens: glutine, uova, latticini, pesce

Grespella al granchio con salsa allo zafferano e chips di patate violette

€ 16,00

Crepes mit Krebs und Safransofse und Kartoffelchips lila
Pancake with crab, saffron sauce and violet potato chips
Allergeni, Allergens: uova, glutine, latticini, crostacei

I SECONDI PIATTI Main Courses

Filetto di lavarello del garda grigliato, verdure grigliate e olio al prezzemolo

€17,00

Grilled fillet of Garda whitefish, grilled vegetables and parsley oil
Gegrilltes Filet von Felchen, gegrilltes Gemüse und Petersilienöl
Allergeni, Allergens : pesce

Turbante di Salmerino del Garda con polenta bianca "Bio", salsa di pomodorini freschi a concassé, capperi, olive taggiasche, basilico e cipolla rossa

€19,00

Char (White fish) grilled with White corn polenta and sauce of tomatoes capers olives, red onion and basil Char mit weißer Polenta "Bio", Sauce aus Kirschtomaten
Frisch in concassé, Kapern, Oliven, Basilikum und roten Zwiebeln
Allergeni, Allergens : pesce

Trittico di pescato di mare del giorno alla griglia

€ 20,00

Drei Varianten von Meeresfisch des Tages vom Grill

Three flavors of grilled sea fish of the day

Allergeni, Allergens: pesce, glutine, crostacei

Fritto di Sarde di lago, borragine, carciofi e fiori di zucca

€ 15,00

Gebratene Sardinen vom See, Borretsch, Artischocken und Kürbisblüten

Sardines from Lake, Borage, artichokes and pumpkin Flowers

Allergeni, Allergens: glutine, pesce, latticini

*Tagliata di tonno al burro di cacao in crosta di sesamo e wasabi su
misticanze orientali*

€ 18,00

Thunfisch mit Kakaobutter in Sesamkruste, wasabi auf orientalischen Salat

Tuna with cocoa butter in sesame crust, wasabi on oriental salad

Allergeni, Allergens: pesce, soia, frutta a guscio, glutine

*Filetto di maialino avvolto con pancetta, prugne, fichi, indivia belga
e salsa al Gropello*

€ 16,00

Schweinefilet mit Speck, Pflaumen, Feigen, Salat und Gropello-Soße gewickelt

Pork fillet wrapped with bacon, plums, figs, salad and Gropello sauce.

Allergeni, Allergens: assenti

Tagliata di vitello, tortino di patate e funghi cardoncelli

€ 18,00

Kalbfleisch Scheiben, Kartoffeln und Pilze "Cardoncelli"

Sliced veal, potatoes and mushrooms "cardoncelli"

Allergeni, Allergens: latticini

Tavolozza di specialità casearie italiane di Luigi Guffanti

€ 15,00

Käse, Obst und Marmeladen Fantasie

Fantasy of cheeses, fruits and jams

Allergeni, Allergens: latticini, glutine, frutta a guscio,

LE NOSTRE PIZZE

Margherita : pomodoro al basilico e mozzarella fiordilatte

€7,00

Tomato basil and mozzarella

Tomaten, Basilikum und Mozzarella

Allergeni, Allergens : glutine, latticini

*Prosciutto e Funghi : pomodoro al basilico, mozzarella fiordilatte,
champignon, prosciutto cotto di Praga*

€9,00

Tomato with basil, mozzarella, mushrooms, ham

Tomaten, Basilikum, Mozzarella Mozzarella, Champignons, Schinken

Allergeni, Allergens: glutine, latticini

*Diavola : pomodoro al basilico, mozzarella, salame piccante
napoletano (ventricina)*

€9,00

Tomato with basil, mozzarella, spicy salami

Tomaten, Mozzarella, würziger Salami

Allergeni, Allergens: glutine, latticini

Pizza vegetariana

€8,00

Pizza with vegetables

Pizza mit gerise

Allergeni, Allergens: glutine, latticini

Desserts

Tiramisù Ioan

€ 6,00

Typical Italian dessert with cookies, coffe, mascarpone

Typisch italienische Dessert mit Cookies, Kaffee, Mascarpone

Allergeni, Allergens: uova, glutine, latticini

Tortino al cioccolato fondente, arancia candita, crema al cioccolato bianco e pistacchi

€ 8,00

Kuchen mit Zartbitterschokolade, kandierte Orange, weiße Schokolade-Creme und Pistazien

Cake with dark chocolate, candied orange, white chocolate cream and pistachios

Allergeni, Allergens: uova, glutine, frutta a guscio, latticini

Crème brûlée ai frutti esotici

€ 7,00

Crème Brûlée mit exotischen Früchten

Crème brûlée with exotic fruits

Allergeni, Allergens: latticini, uova

Sorbetto a cucchiaio al pompelmo rosa

€ 6,00

Rosa Grapefruit-Sorbet

Pink grapefruit sorbet

Allergeni, Allergens: uova, latticini, frutta a guscio

Gioccolatini, fragole e rum

€ 8,00

Allergeni, Allergens: uova, latticini, frutta a guscio, glutine

Sfogliatina "crema alla vaniglia e frutti di bosco"

€ 8,00

Blätterteig „Vanillecreme und Beeren“

Puff pastry "vanilla cream and berries"

Allergeni, Allergens: uova, latticini, glutine

Dessert del giorno a fantasia dello chef

€ 8,00

Allergeni, Allergens: tutti (secondo preparazione)

Per accompagnare i vostri dessert

Recioto della Valpolicella D.O.C.G.

al calice € 5,00

Passito di Lugana

al calice € 5,00

Moscato D'Asti

al calice € 5,00

Franciacorta

al calice € 5,50