



PER INIZIARE · TO START · FÜR VORSPEISEN

Polpo* scottato alla piastra con zucchine fiammifero e salsa nerano **19**

Grilled Octopus, with julienne cut zucchini and nerano sauce

Gegrillter Oktopus mit Zucchini und Nerano Sauce

(D-E)

Tartara di Fassona con cipolla caramellata, semi di senape, fiori del capperio, crumble di formaggio e maionese al tartufo del Monte Baldo. **18**

Fassona beef tartare with caramelized onion, mustard, caper flowers, cheese crumble and mayonnaise with Mount Baldo's black truffle

Fassona Rindstartare mit karamellisierter Zwiebel, Senf, Kapernblüten, Käse-Crumble und Trüffelmayonnaise vom Monte Baldo.

(E-G-C-L)

Tartara di branzino* con aromi all'arancia e pepe rosa **20**

Sea-bass tartare with aroma of orange and pink peppercorn

Wolfsbarschtartar mit Orangenaromen und Rosenpfeffer

(D)

Parmigiana di Melanzane **16**

Eggplant Parmigiana

Auberginen Parmigiana

(G-E-C-A)



PRIMI PIATTI · FIRSTCOURSES · ERSTEGÄNGE

Spaghetti alla Chitarra ai gamberi* e cime di asparagi

18

Pasta with shrimps and asparagus tops

Nudeln mit Garnelen und Spargelspitzen

(A-B-C)

Tagliatelle ai funghi porcini* e salsiccia di Norcia

17

Tagliatelle with Porcini mushrooms and Norcia's sausage

Bandnudeln mit Steinpilzen und Norcia-Wurst

(A-C)

Pacchero alla crema di datterino giallo e basilico

16

Pasta with yellow plum tomato sauce and basil

Pasta mit gelber Tomatencreme und Basilikum

(A)

Maccheroncino all'Amatriciana, guanciale, pecorino romano
e crumble alla cipolla

17

Pasta with tomato sauce, bacon, pecorino romano cheese and onion crumble

Pasta mit Tomatensauce, Speck, Pecorino Romano Käse und Zwiebelcrumble

(A-C-G)



SECONDI PIATTI · MAINCOURSES · HAUPTGÄNGE

Filetto di maiale al pepe verde e cicoria ripassata **22**

Pork fillet with green peppercorn and sauteed chicory

Schweinsfilet mit grünem Pfeffer und Zichorie

(E)

Tagliata di manzo su letto di rucola e pachino, con crema di parmigiano **24**

Sliced beef steak, on a bed of rocket and cherry tomatoes, with parmesan sauce

Rinder-Tagliata auf einem Bett aus Rucola und Kirschtomaten, verfeinert mit Parmesancreme

(G)

Filetto di branzino* con verdure alla griglia **24**

Sea-bass fillet with grilled vegetables

Wolfsbarschfilet mit gegrilltem Gemüse

(D)

Millefoglie di rombo e patate con pesto al rosmarino **23**

Layered turbot with potatoes and rosemary pesto

Steinbuttfilet mit Kartoffeln und Rosmarin-Pesto

(D-E-H)

CONTORNI · SIDE DISHES · BEILAGEN ZUM ESSEN

Insalata mista / mixed salad / gemischten Salat **7**

Patate al forno /baked potatoes / Ofenkartoffeln **5**

Patate fritte* /french fries / Pommes Frites **5**

(E)



DOLCI · DESSERTS · DESSERTS

Tiramisù fatto in casa con amaretti

7

Homemade Tiramisù with amaretti

Hausgemachtes Tiramisu mit Amaretti

(A-C-H-G)

Cheesecake ai frutti di bosco

7

Cheesecake with wild berries

Beeren Käsekuchen

(A-C-G)

Torta della nonna

7

Italian custard and pine nut pie

Mürbeteigkuchen mit Vanillecreme-Füllung und Pinienkernen

(A-C-H-G)

Fragole con gelato

7

Strawberries and ice-cream

Erdbeeren mit Eis

(C-G)

In questo esercizio i prodotti della pesca, serviti crudi e le preparazioni gastronomiche a base di pesce crudo sono sottoposti al trattamento di congelamento preventivo sanitario (abbattimento rapido -20) ai sensi del regolamento comunitario 853/04**

In this exercise, the sh products, served raw and the gastronomic preparations based on raw sh are subjected to the preventive health freezing treatment (quick blast chilling -20) in accordance with EU regulation 853/04

Il nostro personale è a disposizione per fornire ogni supporto o informazione anche mediante l'esibizione di idonea documentazione.

Our staff is available to provide any support or information also by showing suitable documentation.

Nei piatti da noi serviti potrebbero essere presenti tracce di allergeni dovute a contaminazioni crociate

In the dishes we serve there may be traces of allergens due to cross-contamination

Nei piatti potrebbero essere presenti prodotti surgelati/congelati*

Allergeni: A: GLUTINE B: CROSTACEI E DERIVATI C: UOVA E DERIVATI D: PESCE E DERIVATI E: ARACHIDI E DERIVATI F: SOIA E DERIVATI G: LATTE E DERIVATI	H: FRUTTA CON GUSCIO I: SEDANO E DERIVATI L: SENAPE E DERIVATI M: SESAMO N: ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLF LUPINI E DERIVATI P: MOLLUSCHI E DERIVATI	Allergens: A: GLUTEN B: CRUSTACEANS AND DERIVATIVES C: EGGS AND DERIVATIVES D: FISH AND DERIVATIVES E: PEANUTS AND DERIVATIVES F: SOYA AND DERIVATIVES G: MILK AND DERIVATIVES	H: FRUIT WITH SHELL I: CELERY AND DERIVATIVES L: MUSTARD AND DERIVATIVES M: SESAME N: SULFUR DIOXIDE AND SULFIT O: LUPINS AND DERIVATIVES P: MOLLUSCS AND DERIVATIVES
---	---	---	---