



## PER INIZIARE · STARTERS · VORSPEISEN

Polpo scottato alla piastra con philadelphia, polvere di olive nere, salsa alla diavola e foglie di cappero (G, P) **19**

Seared octopus with cream cheese, black olive powder, spicy sauce and caper leaves  
Gegrillter Oktopus mit Frischkäsecreme, schwarzem Olivenpulver, scharfer Diavola-Sauce und Kapernblättern

Tartare di Fassona con cipolla caramellata, semi di senape, crumble di Grana Padano e maionese al tartufo del Monte Baldo (C, G, L) **20**

Fassona beef tartare with caramelized onion, mustard seeds, Grana Padano crumble and Monte Baldo truffle mayonnaise  
Fassona-Rindertatar mit karamellisierten Zwiebeln, Senfsamen, Grana-Padano-Crumble und Trüffelmayonnaise vom Monte Baldo

Alici fritte croccanti con maionese all'aglio \* (A, D, L) **14**

Crispy fried anchovies with garlic mayonnaise  
Knusprig frittierte Sardellen mit Knoblauchmayonnaise

Trilogia di tartare di tonno, branzino e salmone con aromi all'arancia, pepe rosa e salsa di soia, maionese allo Wasabi (D, F) **24**

Tuna, sea bass and salmon tartare with orange zest, pink pepper, soy sauce and wasabi Mayo  
Trilogie aus Thunfisch-, Wolfsbarsch- und Lachstatar mit Orangennoten, rosa Pfeffer und Sojasauce, wasabimayonnaise

Carpaccio di carne salada con rucola e scaglie di Grana Padano (G) **19**

Traditional cured beef carpaccio on a bed of rocket salad with Grana Padano flakes  
Traditionelles Carne-Salada-Carpaccio auf Rucolabett mit Grana-Padano-Spänen

Insalata Gardesana con cetrioli, olive, feta greca, cipolla rossa, pomodorini e foglie di cappero (G) **16**

Lake Garda-style salad with cucumber, olives, Greek feta, red onion, cherry tomatoes and caper leaves  
Gardasee-Salat mit Gurken, Oliven, griechischem Feta, roten Zwiebeln, Kirschtomaten und Kapernblättern



## PRIMI PIATTI · FIRST COURSES · ERSTE GÄNGE

- Spaghetti alla chitarra con gamberi\* e zucchine croccanti (A, B, I) **19**  
Spaghetti with schrimps and crispy zucchini  
Spaghetti mit Garnelen und knusprigen Zucchini
- Tagliatelle ai funghi porcini\* e polvere di tartufo (A, C) **18**  
Tagliatelle with porcini mushrooms and truffle powder  
Tagliatelle mit Steinpilzen und Trüffelpulver
- Spaghetti cacio e pepe al profumo di limone del territorio (A, G) **16**  
Spaghetti with cheese, pepper and local lemon aroma  
Spaghetti mit Käse, Pfeffer und regionalem Zitronenaroma
- Pacchero con crema di datterino giallo e basilico fresco (A) **16**  
Pacchero pasta with yellow cherry tomato cream and fresh basil  
Pacchero mit gelber Datteltomatencreme und frischem Basilikum
- Maccheroncini all'Amatriciana con guanciale, pecorino romano e crumble di cipolla (A, G) **17**  
Maccheroncini Amatriciana with bacon, Pecorino Romano cheese and onion crumble  
Maccheroncini Amatriciana mit Speck, Pecorino Romano Käse und Zwiebelcrumble
- Gnocchi fatti in casa alla crema di scampi\* con olio al prezzemolo **19**  
Homemade Gnocchi with prawns cream and parsley oil (A, B, G, I)  
Hausgemacht Gnocchi mit Scampicreme und Petersilienöl



## SECONDI PIATTI · MAIN COURSES · HAUPTGÄNGE

Filetto di vitello al forno con salsa BBQ e millefoglie di verdure (I)	<b>22</b>
Roasted veal fillet with BBQ sauce and layered seasonal vegetables	
Kalbsfilet aus dem Ofen mit BBQ-Sauce und Gemüse-Millefeuille	
Tagliata di manzo su letto di rucola con patate al rosmarino	<b>26</b>
Sliced beef steak on rocket salad with rosemary potatoes	
Rinder-Tagliata auf Rucolabett mit Rosmarinkartoffeln	
Filetto di branzino con zucchine, peperoni e melanzane grigliate (D)	<b>23</b>
Sea bass fillet with grilled zucchinis, peppers and eggplants	
Wolfsbarschfilet mit gegrillten Zucchini, Paprika und Auberginen	
Fritto misto di calamari e gamberi * (A, B, D, P)	<b>18</b>
Mixed fried calamari and prawns	
Frittierte Calamari und Garnelen	
Tataki di tonno con julienne di verdure saltate alla soia (D, F)	<b>24</b>
Tuna tataki with soy-glazed julienne vegetables	
Thunfisch-Tataki mit in Soja sautiertem Gemüse-Julienne	
Parmigiana di melanzane (A, G)	<b>16</b>
Traditional eggplant parmigiana	
Traditionelle Auberginen-Parmigiana	



## 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 (E)	5

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\*

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



## DOLCI · DESSERTS · DESSERTS

Tiramisù fatto in casa (A, C, G) Homemade tiramisù - Hausgemachtes Tiramisù	7
Cheesecake ai frutti di bosco (A, G) Wild berry cheesecake - Cheesecake mit Waldbeeren	8
Sacher rivisitata con marmellata di albicocca e cioccolato fondente Modern Sacher cake with apricot jam and dark chocolate (A,C,G) Neu interpretierte Sachertorte mit Aprikosenmarmelade und dunkler Schokolade	8
Sorbetto al limone Lemon sorbet - Zitronensorbet	5
Fragole con gelato (G) Fresh strawberries with ice cream - Frische Erdbeeren mit Eiscreme	6
Semifreddo al Baileys con amaretti e menta fresca (A, G, H) Baileys semifreddo with amaretti biscuits and fresh mint Baileys-Semifreddo mit Amaretti und frischer Minze	6

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\*

<b>Allergeni:</b> 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	<b>H: FRUTTA CON GUSCIO</b> I: SEDANO E DERIVATI L: SENAPE E DERIVATI M: SESAMO N: ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLF LUPINI E DERIVATI P: MOLLUSCHI E DERIVATI	<b>Allergens:</b> 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	<b>H: FRUIT WITH SHELL</b> I: CELERY AND DERIVATIVES L: MUSTARD AND DERIVATIVES M: SESAME N: SULFUR DIOXIDE AND SULFIT O: LUPINS AND DERIVATIVES P: MOLLUSCS AND DERIVATIVES
--	--	--	--