PER INIZIARE · STARTERS · VORSPEISEN

Crema di patate, zucca, carote con crostini al rosmarino (A, G) **12**
Potato, pumpkin and carrots cream with rosemary croutons
Kartoffel-Kürbis-Karotten Creme mit Rosmarin-Croutons

Polpo scottato alla piastra con Philadelphia, polvere di olive nere, salsa alla diavola e capperi (G, P) **19**
Seared octopus with cream cheese, black olive powder, spicy sauce and capers
Gegrillter Oktopus mit Frischkäse, schwarzem Olivenpulver, scharfer Diavola-Sauce und Kapern

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

Trilogia di tartare di tonno, branzino e salmone con aromi all'arancia, pepe rosa e salsa di soia, maionese allo Wasabi (C, 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

Insalata Gardesana con cetrioli, olive, feta greca, cipolla rossa, pomodorini e capperi (G) **16**
Lake Garda-style salad with cucumber, olives, Greek feta, red onion, cherry tomatoes and capers
Gardasee-Salat mit Gurken, Oliven, griechischem Feta, roten Zwiebeln, Kirschtomaten und Kapern

Parmigiana di melanzane (A, G) **16**
Traditional eggplant parmigiana
Traditionelle Auberginen-Parmigiana

PRIMI PIATTI · FIRST COURSES · ERSTE GÄNGE

Lasagna autunnale con salsiccia, provola e cavolfiore (A, C, G, I) **15**
Autumnal lasagna with sausage, provola cheese and cauliflower
Herbstlasagne mit Wurst, Provola käse und Blumenkohl

Gnocchi fatti in casa alla crema di gamberi **19**
Homemade Gnocchi with shrimps cream (A, B, G, I)
Hausgemacht Gnocchi mit Garnelencreme

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

SECONDI PIATTI · MAIN COURSES · HAUPTGÄNGE

Filetto di vitello al forno e fagiolini saltati al burro (G, I) **22**
Baked veal fillet with green beans sauteed in butter
Ofenfilet aus Kalbfleisch und sautierte grünen Bohnen mit Butter

Tagliata di manzo con zucca arrosto e salsa al Parmigiano (G) **26**
Sliced beef steak with roasted pumpkin and a Parmesan cheese sauce
Rinder-Tagliata mit gebratenem Kürbis und Parmesan-Sauce

Alici fritte croccanti con rucola con maionese all'aglio * (A, C, D, L) **14**
Crispy fried anchovies with rocket and garlic mayonnaise
Knusprig frittierte Sardellen mit Rucola und Knoblauchmayonnaise

Filetto di branzino alla griglia con patate al rosmarino (D) **23**
Sea bass fillet with rosemary potatoes
Wolfsbarschfilet mit Rosmarinkartoffeln

Tataki di tonno scottato al sesamo con julienne di verdure saltate alla soia (D, F, M) **24**
Sesame-seared tuna tataki with soy-sautéed vegetable julienne
Kurz angebratenes Thunfisch-Tataki in Sesammantel mit in Sojasauce geschwenktem Gemüse-Julienne

Carpaccio di carne salada, scaglie di Grana Padano e gocce di miele (G) **19**
Traditional cured beef carpaccio with Grana Padano flakes and honey
Traditionelles Carne Salada Carpaccio vom gepökelten Rind mit Grana-Padano-Hobeln und Honig

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*

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

DOLCI · DESSERTS · DESSERTS

Tiramisù fatto in casa (A, C, G) **7**
Homemade tiramisù - Hausgemachtes Tiramisù

Cheesecake ai frutti di bosco (A, G) **8**
Wild berry cheesecake - Cheesecake mit Waldbeeren

Sacher rivisitata con marmellata di albicocca e cioccolato fondente **8**
Modern Sacher cake with apricot jam and dark chocolate (A ,C, G)
Neu interpretierte Sachertorte mit Aprikosenmarmelade und dunkler Schokolade

Sorbetto al limone **5**
Lemon sorbet - Zitronensorbet

Tortino alla mela con gelato alla vaniglia (A, C, G, H) **6**
Apple tart with vanilla ice-cream
Apfelkuchen mit Vanilleeis

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