LA VERANDA
Restaurant

Menu

Gli Antipasti

Battuto di scampi con yogurt, passion fruit, maionese al corallo di scampo e olio al sedano BGI 24
Pounded Scampi with yogurt, passion fruit, scampi coral mayonnaise and celery oil
Fein geklopfte Scampi mit Joghurt, Passionsfrucht, Scampi-Korallen-Mayonnaise und Sellerieöl
Langoustine finement battue, yaourt, fruit de la passion, mayonnaise au corail de langoustine et huile de céleri

Tartare di gambero rosso, kiwi fermentato, stracciatella, finocchietto e chips di carapace BG 25
Red prawn tartare with fermented kiwi, stracciatella, wild fennel and prawn shell chips
Tatar vom roten Garnelen mit fermentierter Kiwi, Stracciatella, wildem Fenchel und Chips vom Garnelenpanzer
Tartare de crevette rouge, kiwi fermenté, stracciatella, fenouil sauvage et chips de carapace de crevette

Tartare di trota con mandorla, albicocca, origano e maionese di pesce DH 20
Trout tartare with almond, apricot, oregano and fish mayonnaise
Forellen-Tatar mit Mandel, Aprikose, Oregano und Fischmayonnaise
Tartare de truite aux amandes, abricot, origan et mayonnaise de poisson

Carpaccio di manzo, ketchup di peperone, maionese alla bagnacauda, ravanello DF 23
Beef carpaccio with bell pepper ketchup, Bagna Cauda mayonnaise and radish
Rindercarpaccio mit Paprika-Ketchup, Bagna-Cauda-Mayonnaise und Radieschen
Carpaccio de bœuf, ketchup de poivron, mayonnaise à la bagna cauda et radis

Uovo 64°, salsa olandese, fonduta di Tremosine, Crostini di pane, insalata d'erbe ACG 18
64° egg Hollandaise sauce, Tremosine fondue, bread crostini, herb salad
Ei 64' Hollandaise-Soße, Tremosine-Fondue, Brotscheiben, Kräutersalat
Euf 64°,sauce hollandaise, fondue de Tremosine, crostini, salade d'herbesf

LA VERANDA
Restaurant

I Primi

Risotto ai frutti di mare...a modo mio DGP 24
Seafood Risotto... my way
Meeresfrüchte-Risotto ... auf meine Art
Risotto aux fruits de mer... à ma façon

Linguina alla bouillabaisse di tinca, uova di aringa affumicata, tinca marinata ADN 24
Linguine with tench bouillabaisse, smoked herring roe and marinated tench
Linguine mit Bouillabaisse von der Schleie, geräuchertem Heringsrogen und marinierter Schleie
Linguine à la bouillabaisse de tanche, œufs de hareng fumés et tanche marinée

Cappelletto di grigliata di carne, con crema di Grana Padano, aglio nero, sambuco in giardinera ACG 22
Cappelletto filled with grilled meats, served with Grana Padano cream, black garlic and elderberry giardiniera
Cappelletto mit Füllung aus gegrilltem Fleisch, dazu Grana-Padano-Creme, schwarzer Knoblauch und Holunderbeeren-Giardiniera
Cappelletto farci aux viandes grillées, crème de Grana Padano, ail noir et giardiniera de sureau

Tortiglioni con barbabietola, rafano, noci ed erba cipollina AH 20
Tortiglioni with beetroot, horseradish, walnuts and chives
Tortiglioni mit Roter Bete, Meerrettich, Walnüssen und Schnittlauch
Tortiglioni à la betterave, raifort, noix et ciboulette

Tortello ripieno di caponata estiva, fondo di pomodoro, crema di basilico ACH 22
Tortello filled with summer caponata, tomato jus and basil cream
Tortello gefüllt mit sommerlicher Caponata, Tomatenjus und Basilikumcreme
Tortello farci à la caponata estivale, jus de tomate et crème de basilic

LA VERANDA
Restaurant

I Secondi

Salmerino, fondo di pesce di lago, puré di patate e porri, fagiolini conditi DG 25
Char, lake fish jus, potato and leek purée, and dressed green beans
Saibling, Jus vom Süßwasserfisch, Kartoffel-Lauch-Püree und angemachte grüne Bohnen
Omble chevalier, jus de poisson de lac, purée de pommes de terre et poireaux, et haricots verts assaisonnés

Ombrina, fondo di scoglio, zucchine DP 25
Meagre, shellfish jus and zucchini
Umberfisch, Krustentierjus und Zucchini
Maigre, jus de crustacés et courgettes

Agnello, sedano rapa, funghi shitake, fondo di agnello al vino rosso GN 29
Lamb, celeriac, shiitake mushrooms and red wine lamb jus
Lamm, Knollensellerie, Shiitake-Pilze und Lammjus mit Rotwein
Agneau, céleri-rave, champignons shiitake et jus d'agneau au vin rouge

Volevo essere un'amatriciana...
pancia di maiale, crema di ciliegie e prugne, Pecorino, cipolle di Tropea, pasta fritta GN 25
I wanted to be an Amatriciana...
Pork belly, cherry and plum cream, Pecorino cheese, Tropea onions and fried pasta
Ich wollte eine Amatriciana sein...
Schweinebauch, Kirsch- und Pflaumencreme, Pecorino, Tropea-Zwiebeln und frittierte Pasta
Je voulais être une amatriciana...
Poitrine de porc, crème de cerises et de prunes, pecorino, oignons de Tropea et pâtes croustillantes frites

Melanzana, anacardi, sesamo, teriyaki, menta FHM 20
Eggplant, cashews, sesame, teriyaki and mint
Aubergine, Cashewkerne, Sesam, Teriyaki und Minze
Aubergine, noix de cajou, sésame, teriyaki et menthe

LA VERANDA
Restaurant

i Contorni

Verdurine grigliate 6
Grilled vegetables
Gegrilltes Gemüse
Légumes grillés

Patate al forno 6
Roasted potatoes
Ofenkartoffeln
Pommes de terre rôties

Insalata mista 5
Mixed salad
Gemischter Salat
Salade mixte

Coperto a persona ***4***
Cover charge per person
SDeckungsbeitrag pro Person
Couvert par person

Chef
Vania Viapiana

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 Alcuni prodotti possono essere surgelati o congelati. Some products can be deep-frozen or frozen.
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

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 SOLFITI
O: 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

Allergene:
A: GLUTEN
B: KRUSTENTIERE UND DERIVATE
C: EIER UND DERIVATE
D: FISCH UND FISCHNEBENERZEUGNISSE
E: ERDNÜSSE UND DERIVATE
H: NÜSSE
I: SELLERIE UND DARAUS HERGESTELLTE ERZEUGNISSE
L: SENF UND SENFDERIVATE
M: SESAM
N: SCHWEFELDIOXID UND SULFITE
O: LUPINEN UND DERIVATE
P: WEICHTIERE UND FOLGEERZEUGNISSE

Allergènes :
A : GLUTEN
B : CRUSTACÉS ET DÉRIVÉS
C : OEUFS ET DÉRIVÉS
D : POISSONS ET DÉRIVÉS
E : ARACHIDES ET DÉRIVÉS
H : NOIX
I : CÉLERI ET PRODUITS DÉRIVÉS
L : MOUTARDE ET DÉRIVÉS
M : SÉSAME
N : ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES
O : LUPINS ET DÉRIVÉS
P : MOLLUSQUES ET DÉRIVÉS