



M E N U

Il Menù del nostro ristorante presta massima attenzione e cura alla qualità e alla provenienza degli ingredienti.

Pane, paste fresche e ripiene, salse e dessert
sono di nostra produzione.

In caso di allergie, informate subito il nostro
responsabile di sala.

Buon appetito!

In unserem Restaurant legen wir größten Wert auf die
Qualität und die Herkunft unserer Zutaten.

Brot, frische und gefüllte Pasta, Saucen sowie Desserts
werden täglich in unserer Küche mit Leidenschaft
selbst hergestellt.

Im Falle von Allergien oder Unverträglichkeiten
informieren Sie bitte umgehend unseren Serviceleiter.

Guten Appetit!





* ELENCO ALLERGENI:

NUMERO	SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE	TITOLO SINTETICO
1	Cereali contenenti glutine (cioè GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT o i loro CEPPI IBRIDATI) e prodotti derivati, tranne: - Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; - Malto destrine a base di grano; - Sciroppi di glucosio a base di orzo; - Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	Glutine Gluten
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	Crostacei - Shellfish
3	Uova e prodotti a base di uova (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)	Uova - Egg
4	Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: - gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; - gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.	Pesce Fish
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	Arachidi - Peanuts
6	Soia e prodotti a base di soia, tranne: - olio e grasso di soia raffinato; - tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; - oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; - estere di stanolo vegetale prodotto da steroli da olio vegetale a base di soia.	Soia Soy
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: - siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; - lattiolio. (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).	Latte Milk
8	Sedano e prodotti a base di sedano	Sedano - Celery
9	Senape e prodotti a base di senape	Senape - Mustard
10	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti	Anidride Solforosa Sulfur Dioxide
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Sesamo - Sesame
12	Lupini e prodotti a base di lupini	Lupini - Lupins
13	Frutta a guscio vale a dire: - MANDORLE (Amigdalus communis L.), NOCCIOLE (Corylus avellana), NOCI (Juglans regia), NOCI DI ACAGIU' (Anacardium occidentale), NOCI DI PECAN [Carya illinoensis(Wangenh) K. Koch], NOCI DEL BRASILE (Bertholletia excelsa), PISTACCHI (Pistacia vera), NOCI MACADAMIA o NOCI DEL QUEENSLAND (Macadamia ternifoliae) i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola	Frutta a Guscio Nuts
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	Molluschi - Clams



= 1



= 4



= 7



= 10



= 13



= 2



= 5



= 8



= 11



= 14



= 3



= 6



= 9



= 12

P E R I N I Z I A R E . . .

TRIS DI LAGO: TROTA AFFUMICATA CON INSALATINA
DI FINOCCHIO E ARANCIA, POLPETTA DI LAGO CON SALSA TZAZIKI E ANGUILLA ALLA
BRACE LACCATA AL MIELE

*See-Trio: Geräucherte Forelle mit Fenchel-Orangen-Salat, Seefisch-Klößchen mit
Tzatziki-Sauce und gegrillter Aal mit Honigglasur*

Euro 18,00



LA BATTUTA DI MANZO AL COLTELLO CON CARCIOFO ALLA
ROMANA E ANACARDO

Handgeschnittenes Rinder-Tatar mit römischem Artischocken und Cashew

Euro 20,00



SASHIMI DI OMBRINA CON BRODETTO DI PESCE E ALGHE
GIAPPONESI

Umbrifisch-Sashimi mit Fischfondsud und japanischen Algen

Euro 18,00



GIRELLO DI VITELLO CBT CON PANNA ACIDA E INSALATINA DI
PUNTARELLE

Kalbsnuss, sous-vide gegart, mit Sauerrahm und Puntarelle-Salat

Euro 18,00



PICCOLO BOLLITO DI MARE CON FAVA FRESCA E SCHIUMA DI
COLATURA DI ALICI

Kleine Meeres-Bouillon mit frischen Ackerbohnen und Schaum von Anchovis-

Colatura
Euro 18,00



PARMIGIANA DI MELANZANE CON OLIO AL BASILICO,
CREMA AL POMODORO E FONDUTINA DI GRANA

Auberginen-Parmigiana mit Basilikumöl, Tomatencreme und Grana-Fondue

Euro 14,00



P R I M I P I A T T I

SPAGHETTI ALLA GARDESANA: POMODORINI, CAPPERI, OLIVE,
PESCE DI LAGO E CRUMBLE DI PANE AL POMODORO

*Spaghetti Gardesana Art, Kirschtomaten, Kapern, Oliven, Seefisch
und Tomatenbrotstreusel*

Euro 16,00



FUSILLONE AL RAGÙ DI COREGONE PROFUMATO AI
LIMONI DEL GARDA

Fusillone mit Ragù vom Coregone, aromatisiert mit Gardasee-Zitronen

Euro 20,00



RISOTTO ALLE PERE CAMELLATE E CREMA DI ERBORINATO

Risotto mit karamellisierten Birnen und cremigem Blauschimmelkäse

Euro 20,00



TORTELLO RIPIENO AL BRASATO CON LE SUE VERDURINE
CROCCANTI

Tortello mit geschmortem Rindfleisch gefüllt, dazu knackiges Gemüse

Euro 18,00



TAGLIATELLE ALL UOVO FATTE IN CASA
CON SALMI DI LEPRE E CACAO

*Hausgemachte Eier-Bandnudeln mit Hase in Rotweinsauce nach Salmi-Art und
Kakao*

Euro 18,00



RAVIOLO DEL PLIN AI FEGATINI CON RISTRETTO DI CAPPONE

Raviolo del Plin, gefüllt mit Hühnerleber, dazu Capon-Ragout

Euro 18,00



IL PESCE . . .

TATAKI DI TONNO CON MELANZANA LACCATA AL MISO

Thunfisch-Tataki mit Miso-lackierter Aubergine

Euro 22,00



FILETTO DI BRANZINO IN ACQUAPAZZA CON COZZE E VONGOLE

Wolfsbarschfilet in "Acquapazza" mit Miesmuscheln und Venusmuscheln

Euro 28,00



ROMBO ALLA MEDITERRANEA CON PATATE OLIVE E
POMODORINI
PER 2 PERSONE

*Steinbutt mit Kartoffelnkruste mit Oliven und Kirschtomaten
für 2 Personen*

Euro 58,00



L A C A R N E . . .

PETTO D'ANATRA, PATATA DOLCE E CANNELLA

Entenbrust mit Süßkartoffel e Zimt



Euro 24,00

PICCIONE CON FAVA CIOCCOLATO E INSALATA DI
QUINOA

Taube mit Kakaobohne, Schokolade e Quinoasalat



Euro 25,00

FILETTO DI MANZO SCOTTATO
con il suo fondo e verdure di stagione

Gebratenes Rinderfilet mit Eigensaft-Reduktion e Saisongemüse



Euro 28,00



I N O S T R I D E S S E R T . . .

TATIN DI MELE CON GELATO AL PEPE

Apfeltatin mit Pfeffereis

Euro 10,00



TORTINO AL CIOCCOLATO CON SALSA ALLA VANIGLIA

Schokoladenkuchen mit Vanillasauce

Euro 8,00



CREME BRULEE ALLA VANIGLIA CON FRUTTI DI BOSCO

Vanille Creme Brule' mit Waldbeeren

Euro 8,00



TIRAMISÙ

Tiramisù

Euro 8,00



CREMOSO AL LATTE DI COCCO, MANGO E CRUMBLE AL
CIOCCOLATO

Kokosmilch-Cremoso mit Mango e Schokoladen-Crumble

Euro 6,00



DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI CON LE SUE MARMELLATE

Käsevariation mit passenden Fruchtkonfitüren



Euro 16,00

