

100KM

L'estate

Antipasti

Il crudo e cotto di pesce di lago in cinque versioni

Raw and cooked of the Lake in five variations
Roh und gekocht von dem See nach fünf Versionen

€ 15,00

Il prosciutto crudo San Daniele 18 mesi
con giardiniera di verdure

San Daniele raw ham (18 months) with pickled vegetables
Schinken von San Daniele (18 Monate) mit im Essig eingelegtes Gemüse

€ 15,00

Il carpaccio di manzo alle erbe,
scaglie di formaggio bagoss e mela verde
Beef-carpaccio with herbs, bagoss cheese and green apple
Rind-carpaccio mit Krautern, Bagoss Käse und grüne Apfel

€ 15,00

L'insalata di fagiolini, tonno confit agli agrumi,
cipolla rossa agrodolce e crostini di pane

Green beans salad, confit tuna with citrus fruit, sweet and sour red onion and crouton
Grüne Bohnen Salat, Thunfisch confit mit Zitrusfrucht, Süßsauer Zwiebel und Crouton

€ 14,50

La tartare di ricciola del Mediterraneo, finocchi, liquirizia e passion fruit

Amberjack tartare, fennel, licorice and passion fruit
Bernsteinmakrele tartare, Fenchel, Lakritze und Passionfrucht

€ 16,00



Primi piatti

Il risotto al franciacorta, lingotto di caviale in scaglie
e crudo di scampi

Risotto with Franciacorta, caviar flakes and raw scampi
Risotto mit Franciacorta, Kaviarscheiben und roher Scampi

€ 21,50

I ravioli ripieni di ricotta e salvia romana,
gamberi rossi scottati e crema di lattuga

Home-made ravioli with ricotta and roman sage, red shrimp and lettuce cream
Hausgemacht Ravioli mit Ricotta und romanische salbei, Garnelen und Kopfsalat Creme

€ 17,50

Le fettuccine di grano antico integrale 'Senatore Cappelli'
aglio, olio, peperoncino e calamari

Durum wheat Fettuccine 'Senatore Cappelli' with garlic, oil, chilli-pepper and squids
Hartweizen Fettuccine 'Senatore Cappelli' mit Knoblauch, Öl, Chili-Pfeffer und Tintenfische

€ 15,50

La zuppa di piselli, olio alla menta e raviolini ripieni di trota e aneto

Pea soup, mint oil, trout and dill ravioli
Erbsen suppe, Minze Öl, Forelle und Dill Ravioli

€ 13,50

Le tagliatelle di pasta fresca al ragout di vitello,
scaglie di pecorino e maggiorana

Fresh pasta tagliatelle with veal ragout, pecorino flakes and marjoram
Frische Tagliatelle nudeln mit Kalb Ragout, Pecorino und Majoran

€ 14,00



Secondi piatti

Il fritto di pescato d'acqua dolce in tempura con verdure e salsa tartara

Lake Garda fish tempure with vegetables and tartar sauce

Tempura von Garda Seefisch mit Gemüse und Tartarsauce

€ 23,50

Il coregone farcito di verdure

con salsa al prezzemolo e scorzette d'arancia selvatica gardesana

Lavarett stuffed with vegetables, parsley sauce and orange peel from lake Garda

Felchen gefüllt mit Gemüse, Petersiliensauce und Orangenhaut vom Gardasee

€ 24,00

Il Trancio di ombrina arrostito in padella,
verdure al vapore e olio alle erbe aromatiche

Pan fried umber fish tranche, steamed vegetables and aromatic herbs oil

Gebratene Umberfisch Tranche, Gemüse und Aromatische Kräuter Öl

€ 25,00

Il filetto di manzo arrostito,

salsa all'aceto balsamico, patate e scalogni fondenti

Pan fried fillet of beef, balsamic vinegar sauce, potatoes and shallots

Gebratene Rinderfilet, Balsamic Essig Sauce, Kartoffeln und Schalotten

€ 27,00

Il carrè d'agnello alle erbe, pure di patate dolci e salsa all'Amarone

Loin of lamb with herbs, mashed sweet potatoes and Amarone sauce

Lammkarree mit Kräutern, Süßkartoffelpüree und Amarone-Soße

€ 25,00

I medaglioni di vitello in crosta di limone e timo, spinaci al burro e salsa al marsala

Veal medallions in lemon and thyme crust, spinach and Marsala sauce

Kalbs-Medaillons mit Zitronen und Thymian-Kruste, Spinat und Marsala-Soße

€ 26,00

L' hamburger vegano di miglio, quinoa e zucchine, verdure in padella
e salsa al tamarindo

Millet, quinoa and courgette vegan burger, pan fried vegetables and tamarindo sauce

Vegan Burger von Hirse, Quinoa und Zucchini, Gemüse und Tamarindo- Soße

€ 21,50 



100KM

L'estate

Dessert

- La crème brûlée alle erbe e fiori del nostro giardino
con gelato al fiordilatte
Crème brûlée with herbs and flowers of our garden with fiordilatte ice cream
Crème brûlée mit Aromen des Gartens mit Fiordilatteis
- € 10,00
- La torta bresciana con arance amare gardesane
Bresciana style cake with sour oranges from Garda Lake
Bresciana-Art Kuchen mit Bitterorangen von Gardasee
- € 10,00
- Il tortino all'arancia vegano, mousse di cioccolato speziata
e salsa al passion fruit
Vegan orange pie, spiced chocolate mousse and passion fruit sauce
Vegan orange Kuchen, gewürzt Schokolademousse und Passionsfrucht Soße
- € 10,00 
- Il tiramisù classico
- € 10,00
- Il semifreddo al mango con cuore liquido al lampone
e polvere di cocco
Mango parfait with raspberry heart and coconut powder
Mango Parfait mit Himbeere-Herz und Kokosnuss
- € 10,00
- La mousse di fragola e vaniglia, crumble alle mandorle
Strawberry and vanilla mousse with almond crumble
Erdbeere und Vanille Mousse mit Mandeln Crumble
- € 10,00
- I gelati e sorbetti del giorno
Ice creams and sorbets of the day
Eis und Sorbets des Tages
- € 7,50

 Vegan

