

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

I tagliolini di pasta fresca alle olive con stracciatella,
pomodorini e polvere di capperi

Homemade tagliolini olives flavored with stracciatella, cherry tomatoes and capers dust
Hausgemacht Tagliolini Oliven aromatisiert mit Stracciatella, Tomaten und Kapern

€ 13,50

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 crema tiepida di zucchine, acciughe del Cantabrico e basilico thai

Lukewarm cream of zucchini, Cantabrico sea anchovies and thai basil
Lauwarm Zucchini creme mi Cantabrico Sardellen und Thai Basilikum

€ 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 rombo in umido con olive, capperi e basilico
Stewed turbot with olives, capers and basil
Gedaempfte-Steinbutt mit Oliven, Kapern und Basilikum

€ 27,00

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 tartelletta gratinata ai limoni gardesani con gelato alla liquirizia

Garda Lake lemon pie with liqueurice ice-cream
Gardasee Zitronen Toertchen mit Lakritz-Eis

€ 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 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

