

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 carpaccio di manzo alle erbe

con funghi pioppini e olio al pino mugo

Beef-carpaccio with herbs, poplar mushrooms and pine oil

Rind-carpaccio mit Krautern, Pappel-pilzen und Olivenöl aromatisiert mit Kiefer

€ 15,00

Il flan di funghi porcini, crema di burrata e crumble al rosmarino

Porcini mushroom flan, burrata cream and Rosemary crumble

Steinpilzen Flan, Burrata creme und Rosmarin crumble

€ 14,50

L'insalata d'autunno con carciofi, indivia, noci Pecan,
scaglie di parmigiano, crostini e aceto balsamico

Autumn salad with artichokes, curly endive, Pecan nuts,
parmesan, crouton and balsamic vinegar

Herbstsalat mit Artischocken, Endivie, Pecannuss , Parmesan,
Crouton und Balsamessig

€ 13,50

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



Primi piatti

Gli gnocchi di patate con cime di rapa, guanciale e pecorino

Potato dumplings with turnip tops, guanciale and pecorino cheese

Kartoffelklößchen mit Rübensprossen, Guanciale und Pecorino Käse

€ 14,50

La zuppa di zucca con code di gambero e olio all'arancia

Pumpkin soup with prawn tails and orange oil

Kürbissuppe mit Garnelen und Orangenöl

€ 13,00

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

Il risotto ai funghi porcini mantecato alla formaggella
della Valle Sabbia

Risotto with porcini mushrooms and Valle Sabbia formaggella cheese

Risotto mit Steinpilzen und Formaggella Käse vom Valle Sabbia

€ 16,50

I tortelli ripieni di baccalà con uvetta,
pinoli, cipolle di Tropea e finocchietto selvatico

Home-made ravioli stuffed with cod, raisins, pine-kernel, onion from Tropea and wild fennel

Hausgemacht ravioli gefüllt mit Kabeljau und Sultaninen, Pinienkernen, Zwiebeln von Tropea
und wilder Fenchel

€ 15,50



Secondi piatti

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

Lake Garda fish tempura with vegetables and tartar sauce
Tempura von Garda Seefisch mit Gemüse und Tartarsauce

€ 23,50

Il trancio di ombrina arrostito in padella, salsa al limone e menta con verdure saltate

Pan fried shi drum with mint and lemon sauce and vegetables
Gebratene Umberfisch, Zitronensauce mit Minze und Gemüse

€ 25,00

Il filetto di manzo al tartufo, purea di patate e cipollotti fondenti

Fillet of beef with truffle, mashed potatoes and shallots
Rinderfilet mit schwarze Trüffel, Kartoffelpüree und Schalotten

€ 29,50

Il maialino da latte: carré speziato e filettino in crosta di senape con spinaci al burro

Suckling pig: spicy loin and fillet in a mustard crust with buttered spinach
Spanferkel: Gewürze-Karree, Filet mit Senf-Kruste und Spinat mit Butter

€ 25,00

La guancetta di vitello stufata al Gropello, polentina morbida e funghi porcini

Brased veal cheek with groppello wine, polenta and porcini mushrooms
Geschmorte Kalbsbacke mit Gropello Wein, Polenta und Steinpilzen

€ 25,00

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'Autunno

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 mousse al caramello e arachidi salate ricoperte di cioccolato
con gelato al cardamomo

Caramel and peanuts mousse covered with chocolate, cardamom ice-cream
Karamell und salzigen Erdnüssen mit Schokolade bedeckt Mousse und Kardamom-Eis

€ 10,00

Il tiramisù classico

€ 10,00

Il semifreddo alle castagne con salsa alla vaniglia profumata al rum
e meringhe sbriciolate

Chestnut parfait, vanilla sauce flavored with rum and meringue
Kastanie Parfait, Vanille Sauce mit rum und Meringe

€ 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 

I gelati e sorbetti del giorno

Ice creams and sorbets of the day
Eis und Sorbets des Tages

€ 7,50

 Vegan

