

100KM

La Primavera

Antipasti

Il crudo e cotto di pesce di lago in cinque diverse preparazioni

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

€ 15,00

L'insalata di primavera con puntarelle, storione affumicato, noci pecan
e crema soffiata allo yogurt

Spring salad with chicory hearts, smoked sturgeon, pecan nuts and yogurt cream
Frühlingsalat mit Zichorienherz, Geräucherter Stör, Pekannüsse und Yogurtcreme

€ 15,00

Il carpaccio di manzo alle erbe, maionese al wasabi e carciofi violetti

Beef-carpaccio with herbs, wasabi mayonnaise and violet artichokes
Rind-carpaccio mit Kräutern, Wasabimayonnaise und violetten Artischocken

€ 15,00

I salumi delle nostre valli, il prosciutto crudo San Daniele,
focaccina calda e giardiniera di verdure

Cured meats from our Valleys, San Daniele raw ham, warm flat bread and pickled vegetables
Gemischte Wurstplatte aus unseren Tälern, Schinken von San Daniele, Warm Fladenbrot
und im Essig eingelegtes Gemüse

€ 14,00

 L'uovo morbido, piccolo flan di asparagi e croccante di Parmigiano

Soft egg, small flan of asparagus and crunchy Parmesan cheese
Weiches Ei, Klein Spargelflan und Krokantparmesan

€ 16,00


L'astice tiepido, verdure primaverili e olio al bergamotto

Warm lobster, spring vegetables and Bergamot oil
Warmer Hummer, Frühlinggemüse und Bergamotteöl

€ 27,50



Primi piatti

 I tortelli ripieni di formaggio bagoss,
burro alla camomilla e aglio nero

Tortelli filled with bagoss cheese, with chamomile butter and black garlic
Tortelli gefüllt mit Bagoss Käse, mit Kamille-Butter und schwarzen Knoblauch

€ 15,50

I tagliolini freschi al ragù di pesce di lago, erba cipollina e pomodorini

Thin tagliatelle with Garda fish ragu, chives and cherry tomatoes
Dünne Bandnudeln mit Garda-Seefisch Ragu, Schnittlauch und Tomaten

€ 13,50

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

Gli gnocchi di piselli con gamberi rossi, menta,
cipolla di tropea e pinoli tostati

Peas dumplings with red prawns, mint Tropea onion and pine nuts
Erbsenklösschen mit Rotgarnelen, Minze, Tropea-Zwiebeln und Pinienkerne

€ 17,50

Il risotto agli asparagi, formaggella fresca della Valsabbia
e guanciaie speziato

Risotto with asparagus, Valsabbia formaggella cheese and spicy pork cheek
Risotto mit Spargel, Formaggella Käse aus Valsabbia und würzige Schweinebacke

€ 13,50

La zuppa di topinambur, trancetti di salmone
e crostini di pane integrale

Jerusalem artichoke soup with salmon and wholemeal bread croutons
Erdartischockensuppe mit Lachs und Vollkornbrot Croutons

€ 13,50



Secondi piatti

Il fritto di pesce di lago con verdure e salsa tartara
Lake Garda fish tempura with vegetables and tartar sauce
Tempura aus Garda-Seefisch mit Gemüse und Tartarsauce

€ 23,50

La trota farcita di pomodori secchi, acciughe e capperi
con salsa al prezzemolo e popcorn di quinoa

Trout filled with dried tomatoes, anchovies and capers with parsley sauce and quinoa popcorn
Forelle gefüllt mit getrockneten Tomaten, Sardellen und Kapern mit Petersiliensauce und Quinoa Popcorn

€ 24,00

Il trancio di ombrina in crosta di olive nere, cime di rapa al peperoncino
e pomodorini confit

Shi drum in a black olive crust, chili-pepper turnip tops and confit tomatoes
Umber mit einer schwarzen Oliven-Kruste, Chili-Pfeffer Rübensprossen und Confit Tomaten

€ 25,00

Le animelle di vitello croccanti, carciofi e maggiorana
Crisp calf sweetbreads, artichokes and marjoram
Knusprig Kalbsbries, Artischocken und Majoran

€ 23,50

Il petto d'anatra al rosa, salsa alla liquirizia, torcione di foie gras e pan brioche tostato
Pinkish duck breast, licorice saue, pâté de foie gras and toasted bread brioche
Rosige Entenbrust, Süssholzsaue, Gänseleberpastete und Röstbrot

€ 27,50

La tagliata di maialino arrostito in padella con mele,
rafano e cipolline all'aceto balsamico

Roast pig steak with apple, horseradish and pearl onions with balsamic vinegar
Bratschwein Tagliata mit Apfel, Meerrettich und Silberzwiebeln mit Balsamessig

€ 25,00

Il filetto di manzo con salsa al Lambrusco e senape in grani, pure di patate
Fillet of beef with Lambrusco sauce and seeds of mustard, mashed potatoes
Rinderfilet mit Lambrusco Sauce und Senfkörner, Kartoffelpüree

€ 28,00



100KM La Primavera

Dessert

Il semifreddo al caffè e arancia candita

Coffee parfait and candied orange
Kaffee Parfait und kandierte Orange

€ 10,00

La crème brûlée alle erbe e fiori del giardino, gelato al fiordilatte

Crème brûlée with herbs and flowers of our garden with fiordilatte ice cream
Crème brûlée mit Aromen des Gartens mit Fiordilatteeis

€ 10,00

La tartelletta frangipane alle pere con gelato alla mandorla

Tartlets of frangipane and pear with almond ice cream
Törtchen mit Frangipane und Birne mit Mandeleis

€ 10,00

La panna cotta al cocco, gelatina al passion fruit e meringhette

Coconut cream pudding, passion fruit gelatin and meringues
Kokossahnepudding mit Passionsfruchtgeleé und Meringe

€ 10,00

Il tortino vegano all'arancia amara gardesana, mousse di cioccolato e spuma alla cedrata Tassoni

Vegan orange pie, chocolate and citron lemonade mousse
Vegan Orangenkuchen Shokolade und Cedrata-Limonaden Mousse

€ 10,00

I gelati e sorbetti del giorno

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

€ 7,50

 Vegetarian

 Vegan

