

Il caviale

'L'uovo cotto a bassa temperatura
con patate all'olio extravergine di oliva
e caviale Calvisius Tradition'

'The Egg cooked at low temperature,
potatoes with extra virgin olive oil
and Calvisius Tradition caviar'

Euro 30,00

'Questo cibo è da sempre considerato degno di un re.
Non solo perché raro e costoso ma anche perché ha,
nella sua essenza, qualcosa di arcano e misterioso.
Qualcosa che si impara ad apprezzare solo quando lui vuole.'

'This food has always been considered worthy of a king.
Not just because it is rare and expensive
but mostly for its mysterious and arcane essence.
Something you learn to appreciate just when it wants'

Vini da Dessert

Moscato d'Asti

6,50

Recioto della Valpolicella '*Ca' dei Maghi*'

11,50


Vinsanto del Chianti

11,50


Passito di Pantelleria '*Arbaria*' Vinisola

11,50

Dessert

Il semifreddo al caffè e arancia candita Kaffee Parfait und kandierte Orange	10,00
La crème brûlée alle erbe e fiori del giardino, gelato al fiordilatte Crème brûlée mit Aromen des Gartens mit Fiordilatteeis	10,00
La tartelletta frangipane alle pere con gelato alla mandorla Törtchen mit Frangipane und Birne mit Mandeleis	10,00
La panna cotta al cocco, gelatina al passion fruit e meringhette Kokossahnepudding mit Passionsfruchtgeleé und Meringe	10,00
 Il tortino vegano all'arancia amara gardesana, mousse di cioccolato e spuma alla cedrata Tassoni Vegan Orangenkuchen Shokolade und Cedrata-Limonaden Mousse	10,00
I gelati e sorbetti del giorno Eis und Sorbets des Tages	7,50
Il semifreddo alle nocciole piemontesi igp, pistacchio, salsa al caffè e biscotto morbido al cacao Piemontesi Haselnuss-Parfait, Pistazien, Kaffee-Sauce und weichen Kakaoplätzchen	10,00


Antipasti

Il crudo e cotto di pesce di lago in cinque diverse preparazioni 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 Frühlingsalat mit Zichorienherz, Geräucherter Stör, Pekannüsse und Yogurtcreme	15,00
Il carpaccio di manzo alle erbe, maionese al wasabi e carciofi violetti 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 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 Weiches Ei, Klein Spargelflan und Krokantparmesan	16,00
L'astice tiepido, verdure primaverili e olio al bergamotto Warmer Hummer, Frühlinggemüse und Bergamotteöl	27,50

 Vegetarian

 Vegan

Primi Piatti

 I tortelli ripieni di formaggio bagoss, burro alla camomilla e aglio nero 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 Dünne Bandnudeln mit Garda-Seefisch Ragù, Schnittlauch und Tomaten	13,50
Le fettuccine di grano antico integrale 'Senatore Cappelli' aglio, olio, peperoncino e calamari 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 tostatati Erbsenklösschen mit Rotgarnelen, Minze, Tropea-Zwiebeln und Pinienkerne	17,50
Il risotto agli asparagi, formaggella fresca della Valsabbia e guanciaie speziato Risotto mit Spargel, Formaggella Käse aus Valsabbia und würzige Schweinebacke	13,50
La zuppa di topinambur, trancetti di salmone e crostini di pane integrale Erdartischockensuppe mit Lachs und Vollkornbrot Croutons	13,50

Secondi Piatti

Il fritto di pesce di lago con verdure e salsa tartara 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 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 Umber mit einer schwarzen Oliven-Kruste, Chili-Pfeffer Rübensprossen und Confit Tomaten	25,00
Le animelle di vitello croccanti, carciofi e maggiorana Knusprig Kalbsbries, Artischocken und Majoran	23,50
Il petto d'anatra al rosa, salsa alla liquirizia, torcione di foie gras e pan brioche tostato Rosige Entenbrust, Süssholzsauce, Gänseleberpastete und Röstbrot	27,50
La tagliata di maialino arrostito in padella con mele, rafano e cipolline all'aceto balsamico 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 Rinderfilet mit Lambrusco Sauce und Senfkörner, Kartoffelpüree	28,00