

Ristorante
100 KM

La Carta

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'

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'astice tiepido, burrata, olive nere, verdurine estive e olio al basilico Der warme Hummer, Burrata, schwarze Oliven, Sommergemüse und Basilikumöl	29,50
Il carpaccio di manzo alle erbe, mela verde e scaglie di formaggio bagoss Carpaccio vom Rind mit Kräutern, grünem Apfel und Bagoss-Käsespänen	16,50
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, Warmes Fladenbrot und im Essig eingelegtes Gemüse	14,00
L'insalata con fagiolini, tonno confit agli agrumi, cipolla rossa agrodolce e crostini Salat mit grünen Bohnen, Confit Thunfisch mit Zitrusfrüchten, süß-saure rote Zwiebel und Croutons	15,00
✓ Il flan di peperoni rossi e santolina, polvere di capperi, fiore di zuccina fritto Flan aus roter Paprika und Heiligenkraut, Kapernpulver, gebratene Zucchini-Blüte	15,50

Primi Piatti

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
I tortelli ripieni di coregone del Garda, crema di patate, curcuma e erba di San Pietro Tortelli gefüllt mit Blau Felchen aus Garda, Kartoffelcreme, Kurkuma und Petersilie	15,50
Gli gnocchi di pomodori datterini, gamberi rossi, sabbia all'olio d'oliva e cetrioli all'agretto di mele Datterini-Tomatenklößchen, rote Garnelen, Olivenöl-Sand und Gurken mit Apfelsauce	17,50
✓ Gli gnocchi di pomodori datterini, sabbia all'olio d'oliva, cetrioli all'agretto di mele e selezione di semi tostati Datterini Tomatenknödel, Olivenöl-Sand, Gurke mit Apfelsauce und Auswahl von gerösteten Samen	15,00
La zuppetta di piselli, olio alla menta e sogliola al vapore Erbsensuppe, Minzöl und gedämpfte Sohle	15,50
Il risotto al Gropello, pestöm e salsa leggera di robiola Risotto mit Gropello, Pestöm und leichte Robiola-Sauce	15,50
Le tagliatelle di pasta fresca al ragu d'agnello, timo e pecorino toscano Tagliatelle aus frischen Nudeln mit Lammragu, Thymian und toskanischem Pecorino	15,50

✓ Vegetarian

Ⓥ Vegan

Secondi Piatti

Dessert

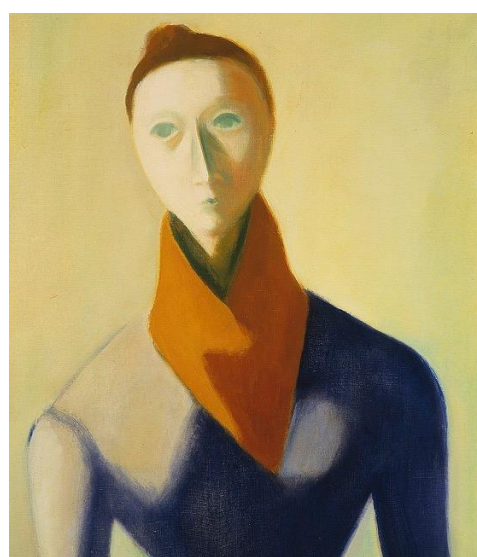
<p>Il fritto di pesce di lago con verdure e salsa tartara Tempura aus Garda-Seefisch mit Gemüse und Tartarsauce</p> <p style="text-align: right;">23,50</p>	<p>La crème brûlée alle erbe e fiori del giardino, gelato al fiordilatte Crème brûlée mit Aromen des Gartens und Fiordilatteeis</p> <p style="text-align: right;">10,00</p>
<p>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</p> <p style="text-align: right;">24,50</p>	<p>La bavarese al cioccolato fondente, passion fruit e quenelle alla banana Bavaroise aus dunkler Schokolade, Passionsfrucht und Bananen-Quenelle</p> <p style="text-align: right;">10,00</p>
<p>Il trancio di ombrina in padella, verdure al basilico e olio al bergamotto Umber in der Pfanne, Gemüse mit Basilikum und Bergamottöl</p> <p style="text-align: right;">25,00</p>	<p>Il tiramisu' classico Das Klassische Tiramisu'</p> <p style="text-align: right;">10,00</p>
<p>Il filetto di manzo arrostito in padella, salsa al tartufo nero, purè di sedano rapa In der Pfanne gebratenes Rinderfilet, schwarze Trüffelsauce, Püree aus Echtersellerie</p> <p style="text-align: right;">31,50</p>	<p>🌱 Il tortino vegano all'arancia amara gardesana, mousse di cioccolato e spuma alla cedrata Tassoni Veganer Orangenkuchen Schokolade und Cedrata-Limonaden Mousse</p> <p style="text-align: right;">10,00</p>
<p>La tagliata di vitello al rosmarino, senape viola e scalogni cotti al sale Tagliata aus Kalbfleisch mit Rosmarin, violetter Senf und Schalotten in Salz gekocht</p> <p style="text-align: right;">29,00</p>	<p>I gelati e sorbetti del giorno Eiskreme und Sorbet des Tages</p> <p style="text-align: right;">7,50</p>
<p>Il petto d'anatra alla lavanda, pesche e miele, purè di patate e finocchi Entenbrust mit Lavendel, Pfirsichen und Honig, Kartoffelbrei und Fenchel</p> <p style="text-align: right;">27,50</p>	<p>Il semifreddo alle nocciole piemontesi igp, pistacchio, salsa al caffè e biscotto morbido al cacao Piemontesi Haselnuss-Parfait, Pistazien, Kaffee-Sauce und weiches Kakaoplätzchen</p> <p style="text-align: right;">10,00</p>
<p>🌱 Il vegan burger di quinoa, alghe wakame e zucchine con verdure dell'orto Vegan Burger aus Quinoa, Seetang Wakame und Zucchini mit Gemüse aus dem Garten</p> <p style="text-align: right;">23,50</p>	<p>🌱 Vegetarian 🌱 Vegan</p>

*Kräuter und Blumen, die bei der Zubereitung der Gerichte verwendet werden,
sind Produkte aus unserem Garten und auf natürlicher Weise
ohne den Einsatz von Schadstoffen angebaut*



Il mio Menù
ITALIANISSIMO

per



Le atmosfere
magiche e irreali
delle opere in
mostra ci
conducono in una
realtà lontana da
qualsiasi nostra
esperienza.

L'insalata con fagiolini, tonno confit agli agrumi,
cipolla rossa agrodolce e crostini
Salat mit grünen Bohnen, Confit Thunfisch mit Zitrusfrüchten,
süß-saure rote Zwiebel und Croutons

I tortelli ripieni di coregone del Garda,
crema di patate, curcuma e erba di San Pietro
Tortelli gefüllt mit Blau Felchen aus Garda,
Kartoffelcreme, Kurkuma und Petersilie

e

Gli gnocchi di pomodori datterini, gamberi rossi,
sabbia all'olio d'oliva e cetrioli all'agretto di mele
Datterini-Tomatenklößchen, rote Garnelen,
Olivenöl-Sand und Gurken mit Apfelsauce

La tagliata di vitello al rosmarino, senape viola
e scalogni cotti al sale
Tagliata aus Kalbfleisch mit Rosmarin, violetter Senf
und Schalotten in Salz gekocht

La bavarese al cioccolato fondente, passion fruit
e quenelle alla banana
Bavaroise aus dunkler Schokolade, Passionsfrucht
und Bananen-Quenelle

Euro 55,00 per persona

Servito per tutto il tavolo
Für den (ganzen) Tisch serviert