



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 Raw and cooked of the Lake in five variations	15,00
L'astice tiepido, burrata, olive nere, verdure estive e olio al basilico Warm lobster, burrata, black olives, summer vegetables and basil oil	29,50
Il carpaccio di manzo alle erbe, mela verde e scaglie di formaggio bagoss Beef carpaccio with herbs, green apple and bagoss cheese shavings	16,50
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	14,00
L'insalata con fagiolini, tonno confit agli agrumi, cipolla rossa agrodolce e crostini Salad with green beans, confit tuna with citrus fruits, sweet and sour red onion and croutons	15,00
✓ Il flan di peperoni rossi e santolina, polvere di capperi, fiore di zuccina fritto The flan of red peppers and santolina, caper powder, fried zucchini flower	15,50

Primi Piatti

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	15,50
I tortelli ripieni di coregone del Garda, con crema di piselli aromatizzata alla menta Garda whitefish stuffed tortelli, with a mint flavoured pea cream	15,50
Gli gnocchi di pomodori datterini, gamberi rossi, sabbia all'olio d'oliva e cetrioli all'agretto di mele Datterini tomato dumplings, red prawns, olive oil sand and cucumber with apple sauce	17,50
✓ Gli gnocchi di pomodori datterini, sabbia all'olio d'oliva, cetrioli all'agretto di mele e selezione di semi tostati Datterini tomato dumplings, olive oil sand, cucumber with apple sauce and selection of toasted seeds	15,00
La crema fredda di zucchine e basilico, storione affumicato e crostini di pane integrale Cold cream of zucchini and basil, smoked sturgeon and croutons of wholemeal bread	15,50
Il risotto ai funghi porcini, guancia croccante e crema di burrata Risotto with porcini mushrooms, crunchy bacon and burrata cream	17,50
Le tagliatelle di pasta fresca al ragu d'agnello, timo e pecorino toscano Tagliatelle of fresh pasta with lamb ragu, thyme and Tuscan pecorino cheese	15,50

✓ Vegetarian

Ⓥ Vegan

Secondi Piatti

Dessert

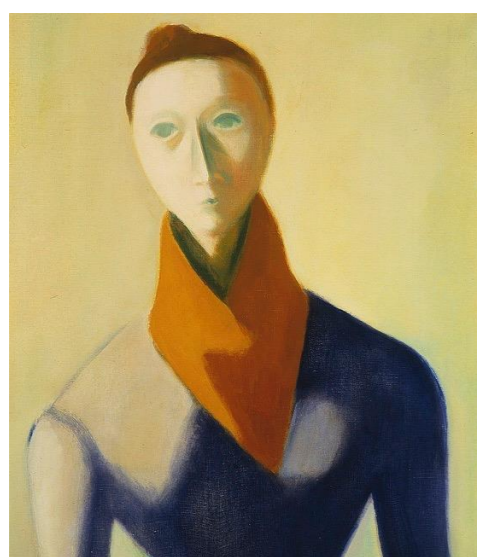
<p>Il fritto di pesce di lago con verdure e salsa tartara Lake Garda fish tempura with vegetables and tartar sauce</p> <p style="text-align: right;">23,50</p>	<p>La crème brûlée alle erbe e fiori del giardino, gelato al fiordilatte Crème brûlée with herbs and flowers of our garden with fiordilatte ice cream</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 Trout filled with dried tomatoes, anchovies and capers with parsley sauce and quinoa popcorn</p> <p style="text-align: right;">24,00</p>	<p>La bavarese al cioccolato fondente, passion fruit e quenelle alla banana Dark chocolate Bavaroise, passion fruit and banana quenelle</p> <p style="text-align: right;">10,00</p>
<p>Il trancio di ombrina in padella, verdure al basilico e olio al bergamotto Pan fried shi drum, vegetables with basil and bergamot oil</p> <p style="text-align: right;">25,00</p>	<p>Il tiramisu' classico The classic tiramisu'</p> <p style="text-align: right;">10,00</p>
<p>Il filetto di manzo arrostito, salsa al tartufo nero, purè di patate Fillet of roasted beef, black truffle sauce, mashed potatoes</p> <p style="text-align: right;">31,50</p>	<p>① Il tortino vegano all'arancia amara gardesana, mousse di cioccolato e spuma alla cedrata Tassoni Vegan orange pie, chocolate and citron lemonade mousse</p> <p style="text-align: right;">10,00</p>
<p>I medaglioni di vitello in crosta di limone e timo, fagiolini al burro, salsa al Marsala Veal medallion in a lemon and thyme crust, buttered green beans, Marsala sauce</p> <p style="text-align: right;">29,00</p>	<p>I gelati e sorbetti del giorno Ice creams and sorbets of the day</p> <p style="text-align: right;">7,50</p>
<p>Il petto d'anatra alla lavanda, pesche e miele, purè di finocchi Duck breast with lavender, peaches and honey, mashed fennel</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 hazelnut parfait, pistachio, coffee sauce and soft cocoa biscuit</p> <p style="text-align: right;">10,00</p>
<p>① Il vegan burger di quinoa, alghe wakame e zucchine con verdure dell'orto Vegan burger of quinoa, seaweed wakame and zucchini with vegetables from the garden</p> <p style="text-align: right;">23,50</p>	<p>① Vegetarian</p> <p>① Vegan</p>

The herbs and flowers used in the preparation of the dishes are produce from our garden, cultivated in a natural way without the use of harmful substances



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
Salad with green beans, confit tuna with citrus fruits,
sweet and sour red onion and croutons

I tortelli ripieni di coregone del Garda,
con crema di piselli aromatizzata alla menta
Garda whitefish stuffed tortelli, with a mint flavoured pea cream

e

Gli gnocchi di pomodori datterini, gamberi rossi,
sabbia all'olio d'oliva e cetrioli all'agretto di mele
Datterini tomato dumplings, red prawns,
olive oil sand and cucumber with apple sauce

I medaglioni di vitello in crosta di limone e timo,
fagiolini al burro, salsa al Marsala
Veal medallion in a lemon and thyme crust,
buttered green beans, Marsala sauce

La bavarese al cioccolato fondente, passion fruit
e quenelle alla banana
Dark chocolate Bavaroise, passion fruit
and banana quenelle

Euro 55,00 per persona

Servito per tutto il tavolo
Served for the entire table