

*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, verdure 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 Zucchiniblüte	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, con crema di piselli aromatizzata alla menta Tortelli gefüllt mit Garda Felchen und Erbsencreme mit Minze gewürzt	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 crema fredda di zucchine e basilico, storione affumicato e crostini di pane integrale Kalte Crème aus Zucchini und Basilikum, geräuchertem Stör und Vollkornbrot Croutons	15,50
Il risotto ai funghi porcini, guancia croccante e crema di burrata Risotto mit Steinpilzen, knusprigem Speck und Burrata-Creme	17,50
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

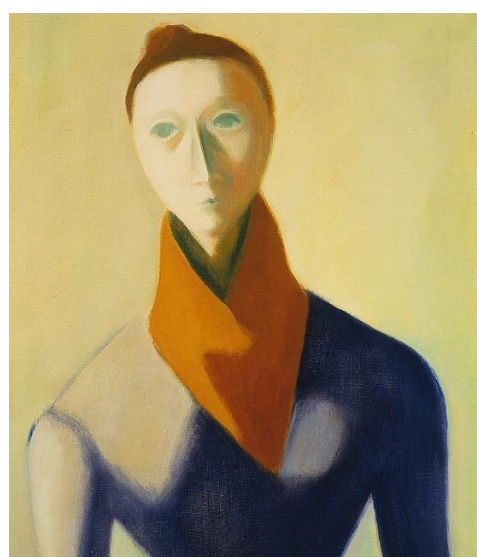
<p>Il fritto di pesce di lago con verdure e salsa tartara Tempura aus Garda-Seefisch mit Gemüse und Tartarsauce</p> <p style="text-align: right;">23,50</p>	<p>La crème brûlée alle erbe e fiori del giardino, gelato al fiordilatte Crème brûlée mit Aromen des Gartens und Fiordilatteeis</p> <p style="text-align: 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, salsa al tartufo nero, purè di patate Gebratenes Rinderfilet, schwarze Trüffelsauce, Kartoffelpüree</p> <p style="text-align: right;">31,50</p>	<p>⑤ 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>I medaglioni di vitello in crosta di limone e timo, fagiolini al burro, salsa al Marsala Kalbsmedaillons in Zitronen-Thymian-Kruste, grüne Bohnen mit Butter, Marsala-Sauce</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 finocchi Entenbrust mit Lavendel, Pfirsichen und Honig, Fenchelbrai</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>⑤ 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 ⑤ 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,  
con crema di piselli aromatizzata alla menta  
Tortelli gefüllt mit Garda Felchen und  
Erbsencreme mit Minze gewürzt

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

\*\*\*

I medaglioni di vitello in crosta di limone e timo,  
fagiolini al burro, salsa al Marsala  
Kalbsmedaillons in Zitronen-Thymian-Kruste,  
grüne Bohnen mit Butter, Marsala-Sauce

\*\*\*

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