



La Carta

Il caviale

'L'uovo cotto a bassa temperatura
con patate all'olio extravergine di oliva Garda D.O.P
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'



GLI ASPARAGI

L'insalata di asparagi bianchi di Bassano, code di gambero,
mandorle tostate, spicchi d'agrumi del Garda
Salad of white asparagus from Bassano, prawn tails,
toasted almonds, citrus slices of Garda

16,50

Il risotto agli asparagi verdi
e fonduta di formaggella bresciana
Green asparagus risotto
and Bresciana Formaggella fondue

17,50

Gli asparagi con le uova di cortile
e tartufo della Valtenesi
Asparagus with courtyard eggs
and truffle from Valtenesi

21,50

Mi tolgo la voglia € 45,00 per persona

Vini e dessert esclusi
Wines and dessert not included

Servito per tutto il tavolo
Served for the entire table

Antipasti

Le sardine del Garda farcite con cime di rapa,
olive e pomodori secchi, cialde di polenta
Garda sardines stuffed with turnip tops,
olives and dried tomatoes, polenta wafers

15,00

L'insalata di primavera con puntarelle,
storione affumicato a caldo, noci pecan
e crema soffiata allo yogurt
Spring salad with chicory hearts, hot smoked sturgeon,
pecan nuts and yogurt cream blown

15,00

L'astice blu, crudo e cotto, verdure di primavera
e olio al bergamotto
Blue lobster, raw and cooked, spring vegetables
and bergamot oil

29,50

Il prosciutto crudo San Daniele stagionato 18 mesi,
gnocco fritto e giardiniera di verdure
San Daniele raw ham aged 18 months,
fried dumpling and pickled vegetables

16,50

✓ L'uovo morbido, piccolo flan di asparagi
e croccante di Parmigiano Reggiano
Soft egg, small asparagus flan
and crunchy Parmesan cheese

14,00

Primi Piatti

Gli spaghetti di grano integrale 'Senator Cappelli'
aglio, olio, peperoncino e calamari
Durum wheat Spaghetti 'Senatore Cappelli' with garlic,
oil, chilli-pepper and squids

15,50

✓ I tortelli ripieni di formaggio bagoss, burro alla camomilla,
asparagi e aglio nero
Tortelli stuffed with bagoss cheese, chamomile butter,
asparagus and black garlic

16,50

Gli gnocchi di piselli, gamberi rossi, menta
e cipolla rossa di tropea
Pea dumplings, red prawns, mint and red Tropea onion

19,00

✓ Gli gnocchi di piselli, menta
e cipolla rossa di tropea con sabbia all'olio Evo
Pea dumplings, mint and red Tropea onion with Evo oil sand

14,00

Il risotto ai carciofi, robiola di capra e guanciale speziato
Risotto with artichokes, goat robiola and spicy pork cheek

16,50

La zuppa di topinambur, sogliola al vapore
e crostini di pane integrale
Topinambur soup, steamed sole and wholemeal bread croutons

14,00

✓ Vegetarian

✓ Vegan

Secondi Piatti

Dessert

Il fritto di pesce di lago e verdure, salsa tartara e aria di limone
Lake Garda fish fried and vegetables, tartar sauce and lemon air

23,50

La trota farcita di limone, capperi e prezzemolo, patate al vapore e salsa all'aglio orsino
Trout filled with lemon, capers and parsley, steamed potatoes and "orsino" garlic sauce

24,00

Il trancio di ombrina in crosta di olive nere, cime di rapa al peperoncino, purée di patate affumicato
Pan fried shi drum in black olive crust, chilli turnip tops and smoked mashed potatoes

26,00

La quaglia: petto e coscia, scaloppa di foie gras e riduzione di vin santo
Quail: breast and leg, foie gras escalope and reduction of vin santo

29,00

Il filetto di manzo, salsa al lambrusco e senape in grani, spinaci saltati
Beef fillet, lambrusco sauce and mustard grains, sauteed spinach

30,00

Le costine di vitello arrostate, purée e chips di patate dolci, salsa bbq
Roasted veal ribs, sweet mashed potatoes and sweet potato chips, bbq sauce

25,00

La crème brûlée alle erbe e fiori del giardino, gelato al fiordilatte
Crème brûlée with herbs and flowers of our garden and fiordilatte ice cream

10,00

🌱 Il tortino vegano all'arancia amara gardesana, con noci e cioccolato, sorbetto agli agrumi
Vegan orange pie, chocolate and citron lemonade mousse

10,00

La bavarese alla vaniglia bourbon, arachidi fondenti, namelaka al caramello
The Bavarian bourbon vanilla, dark peanuts, caramel namelaka

10,00

Il semifreddo al cioccolato bianco e lime, mandorle croccanti, cremoso ai lamponi
White and lime chocolate semifreddo, crunchy almonds, creamy with raspberries

10,00

I gelati e sorbetti del giorno
Ice creams and sorbets of the day

7,50

🌱 Vegetarian

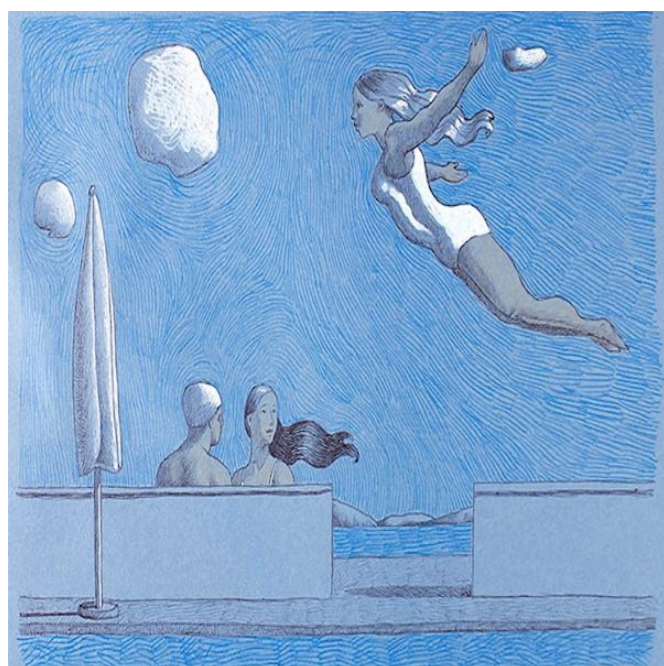
🌱 Vegan

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 per la Primavera

“IL TUFFO”



Tempera su
cartoncino e biacca

“IL TUFFO”

Marco Manzella 2015

L'insalata di primavera con puntarelle,
storione affumicato a caldo, noci pecan
e crema soffiata allo yogurt
Spring salad with chicory hearts, hot smoked sturgeon,
pecan nuts and cream blown with yogurt

Gli gnocchi di piselli, gamberi rossi, menta
e cipolla rossa di tropea
Pea gnocchi, red prawns, mint and red Tropea onion
e

✓ I tortelli ripieni di formaggio bagoss, burro alla camomilla,
asparagi e aglio nero
Tortelli stuffed with bagoss cheese, chamomile butter,
asparagus and black garlic

Il fritto di pesce di lago e verdure,
salsa tartara e aria di limone
Lake Garda fish fried and vegetables,
tartar sauce and lemon air

Il semifreddo al cioccolato bianco e lime,
mandorle croccanti, cremoso ai lamponi
White and lime chocolate semifreddo,
crunchy almonds, creamy with raspberries

Euro 55,00 per persona

Servito per tutto il tavolo
Served for the entire table

