

*Ristorante*  
**100 KM**

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'

## Antipasti

Le sardine del Garda farcite di S�or (cipolla, uvetta, pinoli), cialde di polenta Gardaseesardinen mit S�or gef�ullten (Zwiebeln, Rosinen, Pinienkerne), Polenta Waffeln	15,00
L'insalata di fagiolini, storione affumicato a caldo, cipolla rossa agrodolce e noci pecan Salat aus gr�nen Bohnen, hei� ger�uchertem St�r, bitters�� rote Zwiebeln und Pekann�sse	15,00
L'astice tiepido, burrata, olive nere, verdurine estive e olio al basilico Der warme Hummer, Burrata, schwarze Oliven, Sommergem�se und Basilikum�l	29,50
Il prosciutto crudo San Daniele stagionato 18 mesi, gnocco fritto e giardiniera di verdure Reif San Daniele Rohschinken 18 Monaten, gebratener Kn�del und eingelegtem Gemüse	16,50
✓ Il flan di peperoni rossi e santolina, polvere di capperi, fiore di zuccina fritto Flan aus roter Paprika und Heiligenkraut, Kapernpulver, gebratene Zucchinibl�te	14,00
Il carpaccio di manzo alle erbe, mela verde e scaglie di formaggio bagoss Carpaccio vom Rind mit Kr�utern, gr�nem Apfel und Bagoss-K�sesp�nen	16,00

## Primi Piatti

Gli spaghetti di grano integrale 'Senator Cappelli' aglio, olio, peperoncino e calamari Spaghetti aus Vollweizen "Senator Cappelli" Knoblauch, �l, Chili-Pfeffer und Tintenfisch	15,50
✓ I tortelli ripieni di pappa al pomodoro, mozzarella di bufala, aglio nero, basilico thailandese Tortelli gefüllt mit Tomate, Büffelmozzarella, schwarzer Knoblauch, thail�ndisches Basilikum	15,00
Gli gnocchi di ricotta, crema di piselli, gamberi rossi scottati, olio al bergamotto Ricotta- Kl�bchen, Erbsencreme, gebratene rote Garnelen, Bergamotten�l	19,00
Le fettuccine di pasta fresca al rag� d'anatra, timo e scorza d'arancia Fettuccine aus frischen Nudeln mit Entenragout, Thymian und Orangenschale	16,50
La crema di zucchine e menta, code di scampi e olio Garda Dop Zucchini und Minz Creme, Kaisergranatschw�nze und Garda Dop-Öl	19,00
✓ Il risotto al pesto di rucola, arachidi salate e formaggio erborinato di capra Risotto mit Rauke-Pesto, gesalzene Erdnüsse und blauer Ziegenkäse	15,00

✓ Vegetarian

Ⓥ Vegan

## Secondi Piatti

## Dessert

<p>Il fritto di pesce di lago e verdure, salsa tartara e aria di limone Gebratener Fisch aus dem See und Gemüse, Tartarsauce und Zitronenluft</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 Kräutern und Blumen des Gartens, Fiordilatte Eis</p> <p style="text-align: right;">10,00</p>
<p>Il trancio di tonno del Mediterraneo, verdure alla maggiorana, agretto di pomodoro fresco Mediterranes Thunfischsteak, Gemüse mit Majoran, frische Sauertomaten</p> <p style="text-align: right;">29,00</p>	<p>Il tiramisù classico Klassische Tiramisu'</p> <p style="text-align: right;">10,00</p>
<p>La trota farcita di limone e capperi, patate al vapore e salsa al prezzemolo Forelle gefüllte mit Zitrone und Kapern, Kartoffeln in Dampf gegart und Petersiliensoße</p> <p style="text-align: right;">24,00</p>	<p>🌱 Il tortino vegano all'arancia amara gardesana, con noci e cioccolato, sorbetto agli agrumi Vegane Bitterorange Kuchen mit Nüssen und Schokolade, Zitrusgewächssorbet</p> <p style="text-align: right;">10,00</p>
<p>Le costine di vitello arrostate, purée e chips di patate dolci, salsa bbq Gebratene Kalbsrippen, Püree aus Süß Kartoffeln und Kartoffelchips, bbq sauce</p> <p style="text-align: right;">25,00</p>	<p>Il semifreddo al cioccolato fondente con cuore morbido al passion fruit, biscotto al cocco Halbgefrorenes dunkle Schokoladen mit einem weichen Herzen mit Passionsfrucht, Kokos-Kekse</p> <p style="text-align: right;">10,00</p>
<p>Il filetto di manzo arrostito in padella, salsa al tartufo nero estivo, verdure, purée di patate Rinderfilet in der Pfanne gebraten, Schwarze-Trüffel Sauce, Gemüse, Kartoffelpüree</p> <p style="text-align: right;">31,00</p>	<p>La mousse di yogurt e mango, pistacchi croccanti, namelaka al caramello Joghurt und Mango Mousse, knusprige Pistazien, Karamell Namelaka</p> <p style="text-align: right;">10,00</p>
<p>Il carré d'agnello al forno, salsa ai mirtilli, senape e rosmarino, spinaci al burro Lammkarree im Ofen gebacken, Heidelbeersauce, Senf und Rosmarin, gebutterter Spinat</p> <p style="text-align: right;">27,00</p>	<p>I gelati e sorbetti del giorno Eis und Sorbets des Tages</p> <p style="text-align: right;">7,50</p>
<p>🌱 Le polpettine vegane di melanzane, sesamo e alga wakame, crema di verdure tricolore Veganer Auberginenebällchen, Sesam und Wakame-Algen, dreifarbige Gemüsecreme</p> <p style="text-align: right;">21,00</p>	<p>La selezione di formaggi locali e marmellate Auswahl an lokalen Käse und Marmeladen</p> <p style="text-align: right;">15,00</p>

🌱 Vegetarian

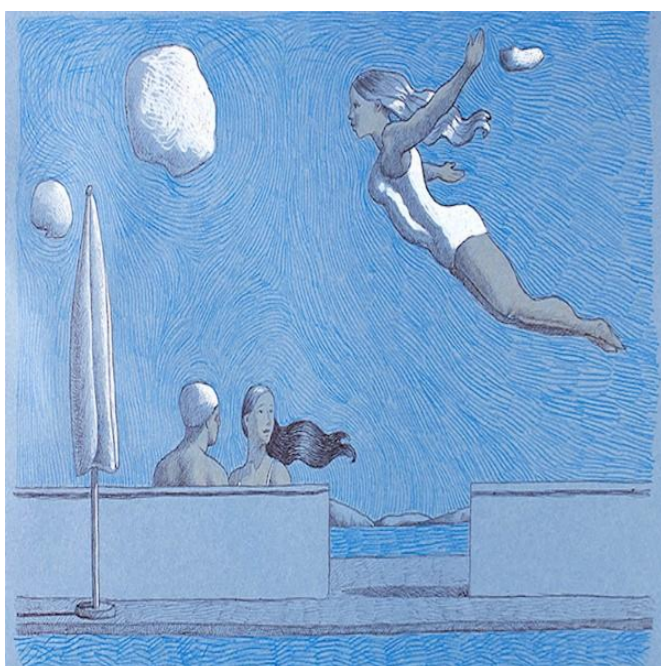
🌱 Vegan

*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 fagiolini, storione affumicato a caldo,  
cipolla rossa agrodolce e noci pecan  
Salat aus grünen Bohnen, heiß geräuchertem Stör,  
bittersüß rote Zwiebeln und Pekannüsse

\*\*\*

✓ I tortelli ripieni di pappa al pomodoro,  
mozzarella di bufala, aglio nero, basilico thailandese  
Tortelli gefüllt mit Tomate, Büffelmozzarella,  
schwarzer Knoblauch, thailändisches Basilikum

e

Gli gnocchi di ricotta, crema di piselli,  
gamberi rossi scottati, olio al bergamotto  
Ricotta- Klößchen, Erbsencreme, gebratene rote Garnelen,  
Bergamottenöl

\*\*\*

Il fritto di pesce di lago e verdure,  
salsa tartara e aria di limone  
Gebratener Fisch aus dem See und Gemüse,  
Tartarsauce und Zitronenluft

\*\*\*

Il semifreddo al cioccolato fondente  
con cuore morbido al passion fruit, biscotto al cocco  
Halbgefrorenes dunkle Schokoladen  
mit einem weichen Herzen mit Passionsfrucht, Kokos-Kekse

Euro 55,00 per persona

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