

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 saör (cipolla, uvetta, pinoli),
cialde di polenta
Garda sardines stuffed with saör (onion, raisins, pine nuts),
polenta wafer
15,00

L'insalata di fagiolini, storione affumicato a caldo,
cipolla rossa agrodolce e noci pecan
Green bean salad, hot smoked sturgeon,
sweet and sour red onion and pecan nuts
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 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

✓ 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
14,00

Il carpaccio di manzo alle erbe,
mela verde e scaglie di formaggio bagoss
Beef carpaccio with herbs, green apple and bagoss cheese shavings
16,00

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 pappa al pomodoro, mozzarella di bufala,
aglio nero, basilico thailandese
Tortelli stuffed with tomato's mush, buffalo mozzarella,
black garlic, Thai basil
15,00

Gli gnocchi di ricotta, crema di piselli, gamberi rossi scottati,
olio al bergamotto
Ricotta dumplings, pea cream, seared red prawns,
bergamot oil
19,00

Le fettuccine di pasta fresca al ragù d'anatra,
timo e scorza d'arancia
Fresh pasta fettuccine with duck ragù, thyme and orange rind
16,50

La crema di zucchine e menta, code di scampi
e olio Garda Dop
Zucchini and meant cream, scampi's tail and oil Garda Dop
19,00

✓ Il risotto al pesto di rucola, arachidi salate
e formaggio erborinato di capra
Risotto with rocket pesto, salted peanut and blue goat cheese
15,00

✓ Vegetarian

Ⓥ Vegan

Secondi Piatti

Dessert

<p>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</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 and fiordilatte ice cream</p> <p style="text-align: right;">10,00</p>
<p>Il trancio di tonno del Mediterraneo, verdure alla maggiorana, agretto di pomodoro fresco Mediterranean tuna slice, marjoran vegetables, fresh tomato agretto</p> <p style="text-align: right;">29,00</p>	<p>Il tiramisù classico The classic 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 Trout stuffed with lemon and capers, steamed potatoes, parsley sauce</p> <p style="text-align: right;">24,00</p>	<p>🌱 Il tortino vegano all'arancia amara gardesana, con noci e cioccolato, sorbetto agli agrumi Vegan orange pie with walnuts and chocolate, citron sorbet</p> <p style="text-align: right;">10,00</p>
<p>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</p> <p style="text-align: right;">25,00</p>	<p>Il semifreddo al cioccolato fondente con cuore morbido al passion fruit, biscotto al cocco Dark chocolate semifreddo with a soft heart of passion fruit, coconut biscuit</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 Fillet of beef roasted in a pan, black summer truffle sauce, vegetables, mashed potatoes</p> <p style="text-align: right;">31,00</p>	<p>La mousse di yogurt e mango, pistacchi croccanti, namelaka al caramello Yogurt and mango mousse, crunchy pistachios, caramel 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 Baked lamb loin, blueberries sauce, mustard and rosemary, buttered spinach</p> <p style="text-align: right;">27,00</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>🌱 Le polpette vegane di melanzane, sesamo e alga wakame, crema di verdure tricolore Vegan eggplantball, sesame and wakame seaweed, tricolor vegetable cream</p> <p style="text-align: right;">21,00</p>	<p>La selezione di formaggi locali e marmellate Selection of local cheeses and jams</p> <p style="text-align: right;">15,00</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

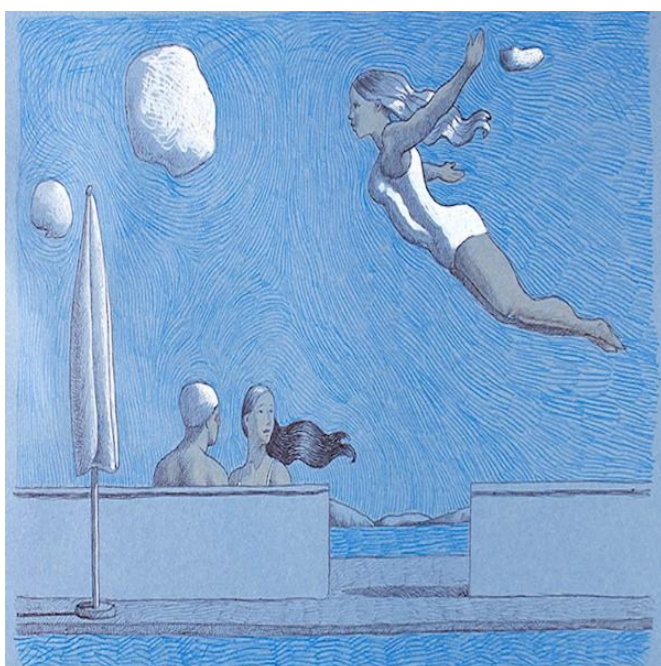
🌱 Vegetarian

🌱 Vegan



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
Green bean salad, hot smoked sturgeon,
sweet and sour red onion and pecan nuts

✓ I tortelli ripieni di pappa al pomodoro,
mozzarella di bufala, aglio nero, basilico thailandese
Tortelli stuffed with tomato's mush,
buffalo mozzarella, black garlic, Thai basil
e

Gli gnocchi di ricotta, crema di piselli,
gamberi rossi scottati, olio al bergamotto
Ricotta dumplings, pea cream, seared red prawns,
bergamot oil

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 fondente
con cuore morbido al passion fruit, biscotto al cocco
Dark chocolate semifreddo with a soft heart of passion fruit,
coconut biscuit

Euro 55,00 per persona

Servito per tutto il tavolo
Served for the entire table