

*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

Il coregone del Garda farcito di Säor (cipolla, uvetta, pinoli), cialde di polenta Weißfische aus dem Gardasee mit Säor gefüllten (Zwiebeln, Rosinen, Pinienkerne), Polenta Waffeln	15,00
L'insalata di fagiolini, storione di 'Calvisano' affumicato a caldo, cipolla rossa agrodolce e noci pecan Salat aus grünen Bohnen, heiß geräuchertem Stör von 'Calvisano', bittersüß rote Zwiebeln und Pekannüsse	15,00
L'astice tiepido, burrata, olive nere, verdurine estive e olio al basilico Der warme Hummer, Burrata, schwarze Oliven, Sommergemüse und Basilikumöl	29,50
Il prosciutto crudo San Daniele stagionato 18 mesi, gnocco fritto e giardiniera di verdure Reif San Daniele Rohschinken 18 Monaten, gebratener Knödel 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 Zucchini-Blüte	14,00
Il carpaccio di manzo alle erbe, sbrisolona di Parmigiano e nocciole tostate Rindercarpaccio mit Kräutern, Sbrisolona von Parmesan und geröstete Haselnüsse	15,00

## Primi Piatti

Le linguine di grano duro 'Senator Cappelli', aglio, olio, peperoncino e calamari Hartweizen-Linguine "Senator Cappelli", Knoblauch, Öl, Chili-Pfeffer und Tintenfisch	15,50
✓ I tortelli ripieni di pappà al pomodoro, mozzarella di bufala, aglio nero, basilico thai Tortelli gefüllt mit Tomate, Büffelmozzarella, schwarzer Knoblauch, Thai Basilikum	15,00
Gli gnocchi di ricotta, crema di piselli, gamberi rossi scottati, olio al bergamotto Ricotta- Klößchen, Erbsencreme, gebratene rote Garnelen, Bergamottenöl	19,00
Le fettuccine di pasta fresca al ragù 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, Kaisergranatschwänze und Garda Dop-Öl	19,00
✓ Il risotto allo zafferano, bagoss e fiori di zuccina Safranrisotto, Bagoss und Zucchini-Blüten	16,00

✓ 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>Il filetto di vitello in crosta di funghi porcini, fagiolini in padella e salsa al foie gras Kalbsfilet in Steinpilzkruste, Gebratene grüne Bohnen und Foie Gras Sauce</p> <p style="text-align: right;">29,50</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 polpette 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>

*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*

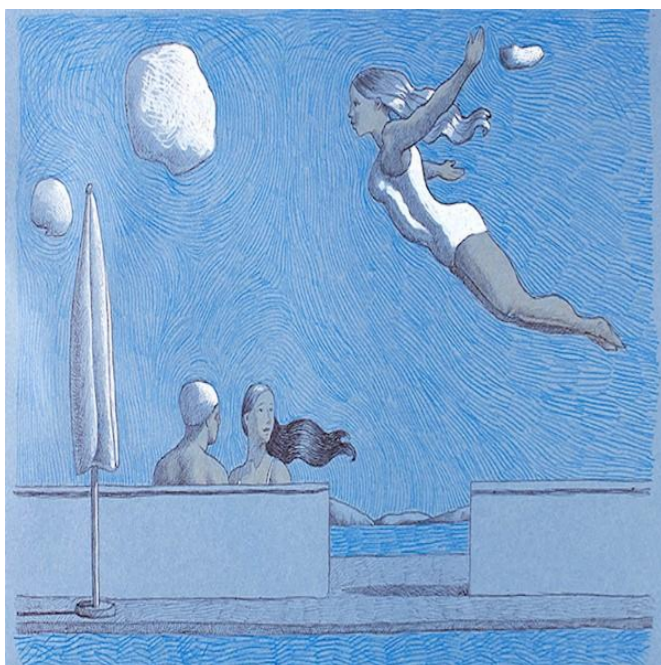
🌱 Vegetarian

🌱 Vegan



Il mio Menù per l'Estate

## “IL TUFFO”



Tempera su  
cartoncino e biacca

## “IL TUFFO”

Marco Manzella 2015

L'insalata di fagiolini,  
storione di 'Calvisano' affumicato a caldo,  
cipolla rossa agrodolce e noci pecan  
Salat aus grünen Bohnen, heiß geräuchertem Stör von 'Calvisano',  
bittersüß rote Zwiebeln und Pekannüsse

\*\*\*

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

e

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

\*\*\*

Il filetto di vitello in crosta di funghi porcini,  
fagiolini in padella e salsa al foie gras  
Kalbsfilet in Steinpilzkruste,  
Gebratene grüne Bohnen und Foie Gras Sauce

\*\*\*

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 59,00 per persona

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