



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 saör (cipolla, uvetta, pinoli), cialde di polenta Garda whitefish stuffed with saör (onion, raisins, pine nuts), polenta wafer	15,00
L'insalata di fagiolini, storione di 'Calvisano' affumicato a caldo, cipolla rossa agrodolce e noci pecan Green bean salad, hot smoked 'Calvisano' 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, sbrisolona di Parmigiano e nocciole tostate Beef carpaccio with herbs, sbrisolona of Parmesan and toasted hazelnuts	15,00

Primi Piatti

Le linguine di grano duro 'Senator Cappelli', aglio, olio, peperoncino e calamari "Senator Cappelli" durum wheat linguine, garlic, oil, red pepper and squids	15,50
I tortelli ripieni di pappa al pomodoro, mozzarella di bufala, aglio nero, basilico thai 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 allo zafferano, bagoss e fiori di zuccina Saffron risotto, bagoss and courgette flowers	16,00
✓ 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>Il filetto di vitello in crosta di funghi porcini, fagiolini in padella e salsa al foie gras Veal fillet in porcini mushroom crust, stir-fried green beans and 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 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

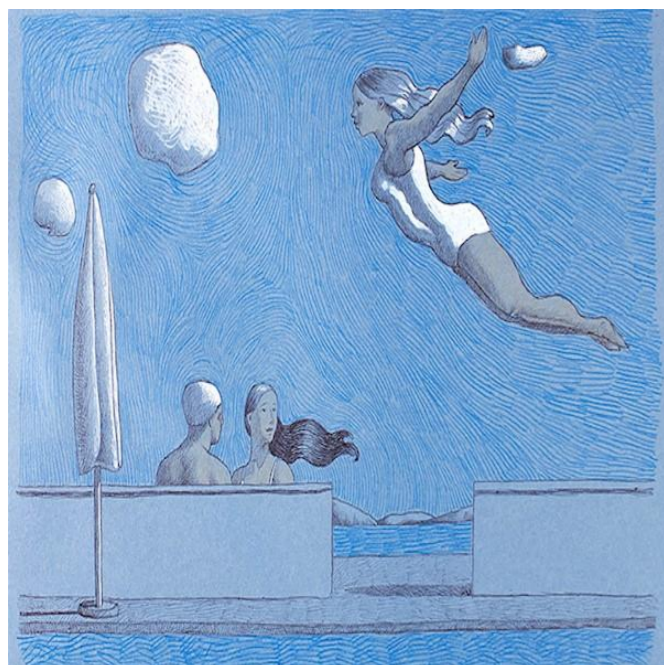
🌱 Vegetarian

🌱 Vegan



Il mio Menù per 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
Green bean salad, hot smoked 'Calvisano' sturgeon,
sweet and sour red onion and pecan nuts

✓ I tortelli ripieni di pappa al pomodoro,
mozzarella di bufala, aglio nero, basilico
Tortelli stuffed with tomato's mush,
buffalo mozzarella, black garlic, 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 filetto di vitello in crosta di funghi porcini,
fagiolini in padella e salsa al foie gras
Veal fillet in porcini mushroom crust,
stir-fried green beans and foie gras sauce

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 59,00 per persona

Servito per tutto il tavolo
Served for the entire table