



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, salsa al prezzemolo  
Garda whitefish stuffed with saör (onion, raisins, pine nuts),  
polenta wafer, parsley sauce

15,00

L'insalata d'autunno con carciofi, radicchio,  
storione affumicato a caldo, noci pecan  
e condimento all'aceto balsamico  
Autumn salad with artichokes, red chicory, smoked sturgeon,  
pecan nuts and balsamic vinegar dressing

15,00

L'astice tiepido, seppioline scottate, crema di patate,  
olive e finocchietto selvatico  
Warm lobster, seared cuttlefishes, potatoes cream,  
olives and wild fennel

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 carpaccio di manzo alle erbe,  
funghi pioppini e olio al pino mugo  
Beef carpaccio with herbs,  
pioppini mushrooms and mountain pine oil

18,00

## 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 zucca con gamberi rossi scottati,  
crema di broccoletti e olio al bergamotto  
Tortelli stuffed with pumpkin and seared red prawns,  
broccolini cream and bergamot oil

19,00

✓ Gli gnocchi di patate con crema di formaggio Bagoss,  
radicchietto brasato e crumble alle nocciole e rosmarino  
Potatoes dumplings with bagoss cheese cream,  
braised red chicory, hazelnut and rosemary crumble

17,50

Le pappardelle di pasta fresca al salmì di cinghiale  
e scorza di arancia  
Fresh homemade pappardelle with boar's salmì  
and orange zest

16,50

La zuppa di lenticchie, sogliola al vapore e olio Garda DOP  
Lentil soup, steamed sole and Garda DOP Oil

19,00

Il risotto ai funghi porcini, guanciale e crema di burrata  
Risotto with porcini mushrooms, guanciale and burrata cheese cream

17,50

✓ Vegetarian

Ⓥ Vegan

## Secondi Piatti

## Dessert

La tempura di pesce di lago e verdure, salsa tartara e aria di limone Lake Garda fish tempura and vegetables, tartar sauce and lemon air	23,50	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 trancio di rombo in cartoccio di carta fata, code di scampi, basilico e pomodorini ciliegini Slice of turbot cooked in foil, scampi tails, basil and cherry tomatoes	30,00	Il tiramisù classico The classic tiramisu'	10,00
La spigola cotta al vapore farcita di verdure, pomodori secchi e capperi su crema di zucca Steamed bass stuffed with vegetables, dry tomatoes and capers on pumpkin cream	26,50	🌱 Il tortino vegano all'arancia amara gardesana, con noci e cioccolato, sorbetto agli agrumi Vegan orange pie with walnuts and chocolate, citron sorbet	10,00
Il filetto di manzo arrostito in padella, salsa all'aceto balsamico e santolina, spinaci e tortino di patate gratinato Roasted beef fillet, balsamic vinegar sauce and santolina, spinach and gratined potatoes savoury pie	29,50	Il semifreddo alla ricotta di capra (Malga Pof), arancia candita, sbrisolona e salsa calda al cioccolato Goat ricotta Semifreddo (Alpine cottage Pof), candied orange, sbrisolona and hot chocolate sauce	10,00
La coscia d'anatra ripiena di foie gras, purè di patate e salsa alle prugne e Marsala Duck thigh stuffed with foie gras, mashed potatoes plum and Marsala sauce	27,50	Il cremoso al pistacchio e mascarpone, morbido all'olio Garda DOP e gelato alla mandorla Pistachio and Mascarpone cream, soft Garda DOP oil and almond ice cream	10,00
🌱 Le polpettine vegane di melanzane, sesamo e alga wakame, crema di verdure tricolore Vegan eggplantballs, sesame and wakame seaweed, tricolor vegetable cream	21,00	I gelati e sorbetti del giorno Ice creams and sorbets of the day	7,50
		La selezione di formaggi locali e marmellate Selection of local cheeses and jams	15,00

*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*

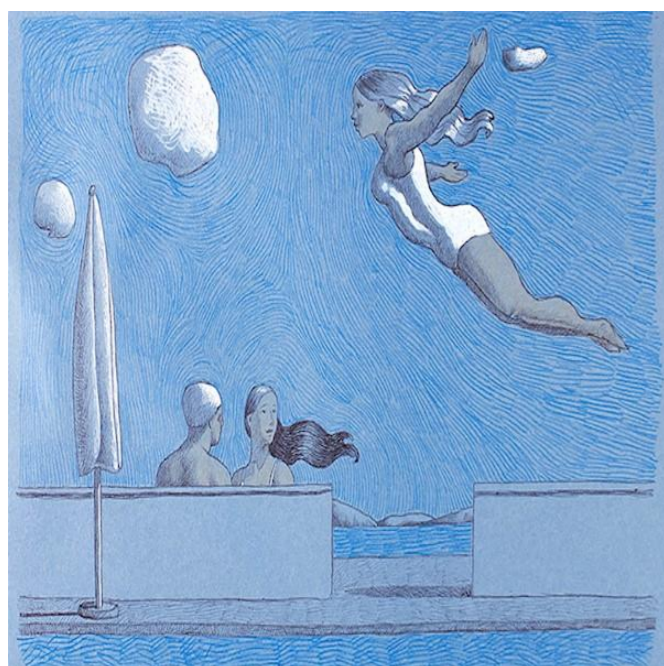
🌱 Vegetarian

🌱 Vegan



Il mio Menù per l'Autunno

## “IL TUFFO”



Tempera su  
cartoncino e biacca

## “IL TUFFO”

Marco Manzella 2015

L'insalata d'autunno con carciofi, radicchio,  
storione affumicato a caldo, noci pecan  
e condimento all'aceto balsamico  
Autumn salad with artichokes, red chicory, smoked sturgeon,  
pecan nuts and balsamic vinegar dressing

\*\*\*

I tortelli ripieni di zucca con gamberi rossi scottati,  
crema di broccoletti e olio al bergamotto  
Tortelli stuffed with pumpkin and seared red prawns,  
broccoli cream and bergamot oil

e

✓ Gli gnocchi di patate con crema di formaggio Bagoss,  
radicchio brasato e crumble alle nocciole e rosmarino  
Potatoes dumplings with Bagoss cheese cream,  
braised red chicory, hazelnut and rosemary crumble

\*\*\*

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

\*\*\*

Il semifreddo alla ricotta di capra (Malga Pof),  
arancia candita, sbrisolona e salsa calda al cioccolato  
Goat ricotta Semifreddo (Alpine cottage Pof),  
candied orange, sbrisolona and hot chocolate sauce

Euro 59,00 per persona

Servito per tutto il tavolo  
Served for the entire table