

MENÙ DEGUSTAZIONE

Tasting Menu

Luccio in salsa Mantovana di peperoni verdi , fili di peperoncino dolce e polenta di Storo

Pike in green peppers sauce, strands of sweet pepper and polenta of storo
Hecht mit Paprikasauce, scharfem Pfeffer und Polenta

Allergeni: 4

Tartare di tonno con concassè di pomodori, olive taggiasche, capperi e chips di pane

Tuna tartare with cherry tomatoes, Taggiasca olives, caper leaf and bread chips
Thunfisch-Tartar mit Kirschtomaten, Taggiasca-Oliven, Kapernblatt und Brotchips

Allergeni: 1-4

Taglierini fatti in casa con seppie, radicchio e polvere di gambero rosso di sicilia

Homemade taglierini with cuttlefish, radicchio and Sicilian red shrimp powder
Hausgemachte Taglierini mit Tintenfisch, Radicchio und sizilianisches rotes Garnelenpulver

Allergeni: 1-2-3-9-14

Tonno in crosta di pistacchi con crema di zucca e radicchio rosso all'aceto

Pistachio crusted tuna with pumpkin cream and red chicory in vinegar
Thunfisch in Pistazienkruste mit Kürbiscreme und roter Radicchio in Essig

Allergeni: 4-8

Dessert a sorpresa

Surprise dessert

€ 52,00 P.P.

Bevande e caffè esclusi
Minimo per due persone

L'ENTRATA

Starters

Degustazione di pesce di lago:

Lingotto di trota marinato e affumicato al fumo di faggio e aromatizzato al brandy.

Involtino di salmerino affumicato con misticanza e salsa allo yogurt.

Luccio in salsa verde alla Mantovana con polenta.

Sarda in agrodolce con carote, uvetta, pinoli e cipolla.

Smoked trout - smoked Char - Pike in green sauce - sardines in sweet and sour sauce

Geräucherte Forelle - geräucherter Saibling in grüner Sauce - Sardinen in süß-saurer Sauce

Allergeni: 3-4-7

€ 22,00

Tartare di trota affumicata a freddo con legni di montagna, affinata al miele, sedano e arance

Smoked trout tartare with honey, celery and oranges

Geräuchertes Forellentartar mit Honig, Sellerie und Orangen

Allergeni: 4-9

€ 19,00

Perle di capesante avvolte nel guanciale, mousse di patate e pomodori confit

Scallop pearls wrapped with bacon, rosemary potato mousse and tomato confit

Jakobsmuschelperlen mit Speck, Rosmarinkartoffelmousse und Tomaten

Allergeni: 7-14

€ 18,00

Tartare di tonno con concassè di pomodori, olive taggiasche, capperi e chips di pane

Tuna tartare with cherry tomatoes, Taggiasca olives, caper leaf and bread chips

Thunfisch-Tartar mit Kirschtomaten, Taggiasca-Oliven, Kapernblatt und Brotchips

Allergeni: 1-4

€ 18,00

Battuta di manzo con capperi, cipolla rossa, senape e tuorlo d'uovo biologico

Beef tartare with capers, red onion, mustard and bio egg yolk

Rindertartar mit Kapern, roten Zwiebeln, Senf und Bio-Eigelb

Allergeni: 3-10

€ 17,00

Zuppetta di polipo con porcini, patate e mirtilli

Octopus soup with porcini mushrooms, potatoes and blueberries

Tintenfischsuppe mit Steinpilzen, Kartoffeln und Heidelbeeren

Allergeni: 14

€ 18,00

Astice con crema di topinambur e broccoletti siciliani

Lobster with Jerusalem artichoke cream and Sicilian broccoli

Hummer mit Topinamburcreme und sizilianischem Brokkoli

Allergeni: 2

€ 30,00

I PRIMI PIATTI

First Courses

Bigoli di pasta fresca, salsa di sarde al Latte, crostini alla lavanda e agone del Garda fritto

Bigoli (pasta), sardines white sauce, lavender croutons and fried Garda sardine
Bigoli (Nudeln), Sardinen weiße Soße, Lavendelcroutons und gebratenem Sardinen

Allergeni: 1-4-7

€ 16,00

Tortelli di zucca, burro e salvia

Tortelli made with pumpkin, butter and sage

Tortelli aus Kürbis, Butter und Salbei

Allergeni: 1-3-7-8-10

€ 15,00

Risotto con gamberi, cipolle rosse caramellate e crema all'aglio nero

Risotto with prawns, caramelized red onions and black garlic cream (minimum 2 people)

Risotto mit Garnelen, karamellisierten roten Zwiebeln und schwarzer Knoblauchcreme (mindestens 2 Personen)

Allergeni: 2-7-9

€ 19,00 P.P. (minimo due porzioni)

Taglierini fatti in casa con seppie, radicchio e polvere di gambero rosso di sicilia

Homemade taglierini with cuttlefish, radicchio and Sicilian red shrimp powder

Hausgemachte Taglierini mit Tintenfisch, Radicchio und sizilianisches rotes Garnelenpulver

Allergeni: 1-2-3-9-14

€ 17,00

Maccheroncini con ragù bianco di vitello e finferli

Maccheroncini with white veal ragout and chanterelles

Maccheroncini mit weißem Kalbsragout und Pfifferlingen

Allergeni: 1-3-9

€ 16,00

Malfatti alla bresciana con tartufo

Gnocchi (made with spinach) with truffle

Gnocchi (aus Spinat) mit Trüffeln

Allergeni: 1-3-7

€ 17,00

SECONDI

Main Courses

Branzino infornato con pomodorini, capperi, olive e patate (minimo per due persone , unico pesce di circa 800 gr)

Baked sea bass with cherry tomatoes, capers, olives and potatoes (about 800 gr)
Gebackener Wolfsbarsch mit Kirschtomaten, Kapern, Oliven und Kartoffeln (ca. 800 g)

Allergeni: 4

€ 44,00

Filetto di lavarello con verdure alla griglia e olio al prezzemolo

White fish fillet, grilled vegetables, parsley oil
Felchenfilet, gegrilltes Gemüse, Petersilienöl

Allergeni: 4

€ 20,00

Salmerino alpino con panure al limone e indivia belga gratinata

Arctic char with lemon panure and au gratin Belgian endive
Seesaibling mit Zitronenpanne und gratiniertem belgischem Chicorée

Allergeni: 1-4

€ 21,00

Tonno in crosta di pistacchi con crema di zucca e radicchio rosso all'aceto

Pistachio crusted tuna with pumpkin cream and red chicory in vinegar
Thunfisch in Pistazienkruste mit Kürbiscreme und roter Radicchio in Essig

Allergeni: 4-8

€ 20,00

Coda di rospo al vapore con carciofi

Steamed monkfish with artichokes
Gedämpfter Seeteufel mit Artischocken

Allergeni: 4

€ 22,00

Cappello del prete di vitello cotto a bassa temperatura con cavolo cappuccio e salsa cren

Veal cooked at low temperature with cabbage and horseradish sauce
Kalbfleisch bei niedriger Temperatur gegart mit Kohl und Meerrettichsauce

Allergeni: 9

€ 18,00

Tagliata di manzo Garronese Veneta con spinaci e patate al forno

Sliced beef with spinachs and baked potatoes
Geschnittenes Rindfleisch mit Spinat und Bratkartoffeln

Allergeni: ---

€ 22,00

CONTORNI

Side Dishes

Patate al forno con buccia

Baked potatoes with peel
Ofenkartoffeln mit Schale

Allergeni: ---

€ 6,00

Verdure alla griglia

Grilled vegetables
Gegrilltes Gemüse

Allergeni: ---

€ 6,00

Patate fritte con grana grattugiato e olio al tartufo

Fried potatoes with truffle
Pommes Frites mit Trüffel

Allergeni: ---

€ 6,00

Insalata mista di stagione

Mixed seasonal salad
Gemischter Salat

Allergeni: ---

€ 6,00

La nostra giardiniera

Pickled vegetables in vinegar
Eingelegtes Gemüse in Essig

Allergeni: 7

€ 6,00

LE PIZZE ALLA PALA

**Pinsa romana a lievitazione naturale, cotta su pietra.
Impasto idratato con acqua di mare microfiltrata**

Mediterranea con pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe del Cantabrico, olive e capperi

Tomatosauce, mozzarella, Cantabrian anchovies, olives and capers
Tomatensoße, Mozzarella, Sardellen aus Kantabrien, Oliven und Kapern

Allergeni: 1-4

€10,00

Margherita classica

Tomato sauce, mozzarella and oregano
Tomatensoße, Mozzarella und Oregano

Allergeni: 1

€8,00

Prosciutto cotto, champignon freschi, pomodoro e mozzarella fior di latte

Ham, champignons, tomato sauce and mozzarella
Schinken, Champignon, Tomatensoße und Mozzarella

Allergeni: 1

€10,00

Vegetariana Pomodoro, mozzarella fior di latte e verdure

Tomatosauce, mozzarella and vegetables
Tomatensoße, Mozzarella, Gemüse

Allergeni: 1

€9,00

Gourmet Culatta di Parma, scaglie di Parmigiano Reggiano e balsamico, stracciatella di burrata e pistacchi

Parma ham, Parmesan flakes and balsamic vinegar, burrata stracciatella and pistachios
Parmaschinken, Parmesanflocken und Balsamico-Essig, Burrata Stracciatella und Pistazien

Allergeni: 1-8

€16,50

Non essendo un ristorante predisposto ad incontaminazioni da farine, per celiachia,
diverse allergie ed intolleranze chiedere al personale di sala.

Alcuni prodotti possono essere originariamente congelati o abbattuti da noi
secondo le norme igienico-sanitarie.

Not being a restaurant predisposed to flour contaminations, for celiac disease, different allergies
and intolerances ask the dining room staff.

Some products can be originally frozen or chilled by us according to the sanitary regulations.

Coperto €3,00

AVVISO IMPORTANTE

In questo esercizio vengono serviti alimenti che contengono o possono contenere tra gli ingredienti gli allergeni di seguito riportati nel:
Allegato II del Regolamento UE n.1169/2011
Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

1. Cereali contenenti glutine, (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
- b) malto destrine a base di grano;
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato;
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) latticolo, (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

1. Cereals containing gluten, (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybridised strains) and derived products, except:

- a) wheat-based glucose syrups, including dextrose;
- b) wheat-based dextrin malt;
- c) barley glucose syrups;
- d) cereals used for the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.

2. Crustaceans and crustacean-based products.

3. Eggs and egg products.

4. Fish and fish products, except:

- a) fish gelatin used as a support for vitamin or carotenoid preparations;
- b) gelatin or gelatine used as a clarifier in beer and wine.

5. Peanuts and peanut products.

6. Soybeans and soy products, except:

- a) refined soybean oil and fat;
- b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, natural D-alpha tocopherol succinate;
- c) vegetable oils derived from phytosterols and soy-based esters phytosterols;
- d) vegetable stanol ester produced from soy-based vegetable oil sterols.

7. Milk and milk-based products (including lactose), except:

- a) whey used for the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin;
- b) milk. (including cow's, goat's, sheep's milk, and any type of product derived from them).

8. Nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashew nuts (*Anacardium WESTERN*), pecans [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), macadamia nuts or Queensland nuts, and their products, except for nuts used for making alcoholic spirits, including ethyl alcohol of agricultural origin .

9. Celery and celery products.

10. Mustard and mustard products.

11. Sesame seeds and sesame seed products.

12. Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg or 10 mg / liter in terms of total SO₂ to be calculated for the products as proposed ready for consumption or reconstituted according to the manufacturers' instructions.

13. Lupins and lupine products.

14. Molluscs and shellfish products.