

MENÙ DEGUSTAZIONE

Tasting Menu

Tartare di tonno con olive taggiasche, pomodorini, foglia di capperi, chips di pane di Altamura e germogli di pisello

Tuna tartare with Taggiasca olives, cherry tomatoes, caper leaf, Altamura bread chips and pea sprouts
Thunfisch-Tartar mit Taggiasca-Oliven, Kirschtomaten, Kapernblatt, Altamura-Brotchips und Erbsensprossen
Allergeni: 1-4

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

Baccalà mantecato all'olio extravergine del Garda, perlage di tartufo e mais

Creamed cod with Garda extra virgin olive oil, perlage of truffle and corn
Kabeljaucreme mit nativem Olivenöl extra vom Gardasee, Perlage aus Trüffel und Mais
Allergeni: 4

Perle di capesante avvolte con guanciale, mousse di patate al rosmarino e pomodoro confit

Scallop pearls wrapped with bacon, rosemary potato mousse and tomato confit
Jakobsmuschelperlen mit Speck, Rosmarinkartoffelmousse und Tomaten
Allergeni: 7-14

Polpo spadellato alla mediterranea " capperi, olive, pomodoro, origano, cipolla rossa, patate e chips di pane di Altamura "

Sauteed octopus "capers, olives, tomato, oregano, red onion, potatoes and bread chips
Gebratener Tintenfisch "Kapern, Oliven, Tomaten, Oregano, roten Zwiebeln, Kartoffeln und Brotchips"
Allergeni: 1-14

Dessert a sorpresa

Surprise dessert

€ 48,00 P.P.

Acqua e caffè compresi

L'ENTRATA

Starters

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

€ 13,00

4 saporì gardesani

(involtino di trota affumicata con misticanza e salsa yogurt/ luccio in salsa verde Mantovana con polenta/ cocktail di gamberetti di fiume con finocchi e maionese all'arancia, sarda in agrodolce con carote, uvetta, pinoli e cipolla)

Smoked trout / pike in green sauce with polenta / shrimps cocktail / sardines in sweet and sour sauce
Geräucherte Forellen / Hecht in grüner Sauce mit Polenta / Krabbencocktail / Sardinen in süß-saurer Soße

Allergeni: 2-3-4-7-8

€ 20,00

Ceviche di lago

"filetti di pesce del Garda marinati al succo di lime, peperoncino e coriandolo

Garda fish filets marinated with lime, chili pepper juice and coriander
Garda-Fischfilets mit Limetten- und Chilisaft marinierte und Koriander

Allergeni: 4

€ 16,00

Tartare di tonno con olive taggiasche, pomodorini, foglia di capperi, chips di pane di Altamura e germogli di pisello

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

Allergeni: 1-4

€ 17,00

Baccalà mantecato all'olio extravergine del Garda, perlage di tartufo e mais

Creamed cod with Garda extra virgin olive oil, perlage of truffle and corn
Kabeljaucreme mit nativem Olivenöl extra vom Gardasee, Perlage aus Trüffel und Mais

Allergeni: 4

€ 13,00

Cocktail di gamberi, insalata di sedano e finocchi, maionese all'arancia

Shrimp cocktail, celery and fennel salad, orange mayonnaise
Krabbencocktail, Sellerie- und Fenchelsalat, Orangenmayonnaise

Allergeni: 2-3-9

€ 16,00

Culatta di Parma e fiore di carciofo

Parma breech and artichoke flower
Parma-Hinterteil und Artischockenblume

Allergeni: ---

€ 12,00

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

€ 13,00

Risotto al tartufo (minimo per due persone)

Risotto with truffles (minimum for two people)
Risotto mit Trüffeln (Minimum für zwei Personen)

Allergeni: 7

€ 19,00 P.P.

Tortellone al ragout di lago "L'espressione del territorio in una pasta ripiena"

Tortellone (pasta) with ragout of lake fish
Tortellone (Nudeln) mit Seefischragout

Allergeni: 1-2-4-7-9

€ 18,00

Chicche di patate con zucchine, zafferano, basilico, porri e fiori di zucca

Potato goodies with courgettes, saffron, basil, leeks and courgette flowers
Kartoffelgebäck mit Zucchini, Safran, Basilikum, Lauch und Zucchini Blüten

Allergeni: 1-3-7

€ 13,00

Paccheri di pasta fresca con pesce spada, pomodorini, capperi, olive, origano, cipolla rossa e pistacchi

Paccheri (pasta) with swordfish, cherry tomatoes, capers, olives, oregano, red onion and pistachios
Paccheri (Nudeln) mit Schwertfisch, Kirschtomaten, Kapern, Oliven, Oregano, roten Zwiebeln und Pistazien

Allergeni: 1-4-8

€ 16,00

Taglierino di pasta fresca al granchio

Taglierino (pasta) with crab
Taglierino (Nudeln) mit Krabben

Allergeni: 1-2

€ 18,00

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 per due persone

Filetto di lavarello e tortino di verdure alla piastra, olio al prezzemolo

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

Allergeni: 4

€ 19,00

4 Perle di capesante avvolte con guanciale, mousse di patate al rosmarino e pomodoro confit

4 scallop pearls wrapped with bacon, rosemary potato mousse and tomato confit
4 Jakobsmuschelperlen mit Speck, Rosmarinkartoffelmousse und Tomaten

Allergeni: 7-14

€ 17,00

Polpo spadellato alla mediterranea " capperi, olive, pomodoro, origano, cipolla rossa, patate e chips di pane di Altamura "

Sauteed octopus "capers, olives, tomato, oregano, red onion, potatoes and bread chips"
Gebratener Tintenfisch "Kapern, Oliven, Tomaten, Oregano, roten Zwiebeln, Kartoffeln und Brotchips"

Allergeni: 1-14

€ 17,00

Selezione di formaggi " Luigi Guffanti " mostarda di amarene, noci e uva

Selection of "Luigi Guffanti" cheeses, black cherry mustard, walnuts and grapes
Auswahl an „Luigi Guffanti“ -Käse, Schwarzkirschensenf, Walnüssen und Trauben

Allergeni: 7-8

€ 13,00

Fritto di sarde di lago e verdure in pastella

Fried lake sardines and battered vegetables
Gebratene Seesardinen und angeschlagenes Gemüse

Allergeni: 3-4

€ 15,00

Tagliata di filetto di manzo, patata con buccia, spinaci e olio al rosmarino

Sliced beef fillet, peeled potato, spinach and rosemary oil
Geschnittenes Rinderfilet, geschälte Kartoffeln, Spinat und Rosmarinöl

Allergeni: ---

€ 21,00

CONTORNI

Side Dishes

Patate al forno con buccia

Baked potatoes with peel
Ofenkartoffeln mit Schale

Allergeni: ---

€ 6,00

Pure di patate

Mashed potatoes
Kartoffelpüree

Allergeni: ---

€ 6,00

Verdure alla griglia

Grilled vegetables
Gegrilltes Gemüse

Allergeni: ---

€ 6,00

Patate fritte al tartufo

Fried potatoes with truffle
Pommes Frites mit Trüffel

Allergeni: ---

€ 6,00

Insalata mista di stagione

Mixed seasonal salad

Allergeni: ---

€ 6,00

Nizzarda a modo mio

**" insalata di stagione, tonno all'olio, uova, pomodori, fagiolini verdi,
acciuga del cantabrico e cipolla rossa "**

"Seasonal salad, tuna in oil, eggs, tomatoes, green beans, Cantabrian anchovy and red onion"

"Saisonaler Salat, Thunfisch in Öl, Eier, Tomaten, grüne Bohnen, Kantabrische Sardelle und rote Zwiebel"

Allergeni: 3-4

€ 13,00

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, straciatella di burrata e pistacchi

Parma ham, Parmesan flakes and balsamic vinegar, burrata straciatella and pistachios
Parmaschinken, Parmesanflocken und Balsamico-Essig, Burrata Straciatella 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

MENU DEGUSTAZIONE SUPERIOR
“riservato ai tavoli del primo piano su prenotazione”

Dal mare Mediterraneo...

Tartare di scampi, salsa al mango, maracuya e pane ai semi integrali

Shrimps tartare, mango sauce, maracuya and whole-grain bread

Garnelen-Tartar, Mango-Sauce, Maracuya und Vollkornbrot

Allergeni: 1-2

Crudite' di gamberi rossi di Sicilia, sale maldon, salsa guacamole e chips di pane croccanti

Raw Sicilian red prawns, Maldon salt, guacamole sauce and crispy bread chips

Rohe sizilianische rote Garnelen, Maldon-Salz, Guacamole-Sauce und knusprige Brotchips

Allergeni: 1-2

Tonno in crosta di capperi , melanzane , pomodorini confit e olio extravergine al mandarino

Tuna in caper crust, aubergines, confit cherry tomatoes and mandarin extra virgin olive oil

Thunfisch in Kapernkruste, Auberginen, Confit-Kirschtomaten und natives Olivenöl extra Mandarin

Allergeni: 1-4

Orata pescata ad amo in crosta di sale, patata al cartoccio e maionese all'arancia

Sea bream cooked in salt crust, baked potato and orange mayonnaise

Gekochte Dorade in Salzkruste mit Ofenkartoffel und Orangenmayonnaise

Allergeni: 3-4

Dessert a sorpresa

Surprise dessert

€ 125,00 a coppia, vini esclusi

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) latticello. (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.

Ristorante
CASA DEI PESCATORI

