

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

Zuppetta di gamberi,ceci e patate

Shrimp, chickpea and potato soup

Garnelen-, Kichererbsen- und Kartoffelsuppe

Allergeni: 2

Paccheri 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: 1-4-13

Tagliata di tonno con sesamo e misticanza e aceto al passion fruit

Tuna steak with sesame, salad and passion fruit vinegar

Thunfischsteak mit Sesam, Salat und Passionsfruchtessig

Allergeni: 4-11

Dessert a sorpresa

Surprise dessert

€ 48,00 P.P.

Bevande e caffè esclusi

Minimo per due persone

L'ENTRATA

Starters

4 sapori 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 Forelle / Hecht in grüner Soße mit Polenta / Krabbencocktail / Sardine in süß-saurer Soße

Allergeni: 2-3-4-7

€ 20,00

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

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

Tuna tartare with Taggiasca olives, cherry tomatoes, Altamura bread chips and pea sprouts

Thunfisch-Tartar mit Taggiasca-Oliven, Kirschtomaten, Altamura-Brotchips und Erbsensprossen

Allergeni: 1-4

€ 18,00

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

€ 16,00

Zuppetta di gamberi, ceci e patate

Shrimp, chickpea and potato soup

Garnelen-, Kichererbsen- und Kartoffelsuppe

Allergeni: 2

€ 16,00

Tartare di vitello,uovo poché, perlage di tartufo e tartufo

Veal tartare, egg, perlage of truffles and truffles

Kalbsfleisch-Tartar, Ei und Trüffel

Allergeni: 3

€ 18,00

Degustazione di formaggi e salumi della val sabbia

Cheese platter and salami from Val Sabbia

Käseteller und Salami aus dem Val Sabbia

Allergeni: 7

€ 16,00

I PRIMI PIATTI

First Courses

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

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

Allergeni: 1-4-7

€ 13,00

Tortelloni ripieni di trota e patate ai finferli

Tortelloni (pasta) filled with trout and chanterelle potatoes
Tortelloni (Nudeln) gefüllt mit Forelle und Pfifferlingskartoffeln

Allergeni: 1-4-7

€ 17,00

Risotto con gamberi, zucca e guancia croccante

Risotto with pumpkin, prawns and crispy bacon
Risotto mit Kürbisgarnelen und knusprigem Speck

Allergeni: 3-7

€ 16,00 *minimo per due persone*

Paccheri 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

Taglierini al tartufo

Taglierino (pasta) with truffle
Taglierino (Nudeln) mit Trüffel

Allergeni: 1-3-7

€ 18,00

Chicche di patate con cime di rapa uvetta e pinoli tostati

Potatoes with turnip greens, raisins and toasted pine nuts
Kartoffel-Gnocchi mit Rüben, Rosinen und gerösteten Pinienkernen

Allergeni: 1-3-7

€ 14,00

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

€ 18,00

Tagliata di tonno con sesamo e misticanza e aceto al passion fruit

Tuna steak with sesame, salad and passion fruit vinegar
Thunfischsteak mit Sesam, Salat und Passionsfruchtessig

Allergeni: 4-11

€ 20,00

Salmerino di montagna con crema di topinambur e melograno

Artic char with Jerusalem artichoke cream and pomegranate
Seesaibling mit Topinamburcreme und Granatapfel

Allergeni: 4

€ 18,00

Coda di rospo cotta a bassa temperatura con carciofi stufati

Monkfish cooked at low temperature with stewed artichokes
Seeteufel bei niedriger Temperatur gekocht mit gedünsteten Artischocken

Allergeni: 4

€ 18,00

Tagliata di manzo, con porcini e spicchi di patate al forno

Sliced beef with porcini mushrooms and baked potato wedges
Rumpsteak mit Steinpilzen und gebackenen Kartoffel

Allergeni: ---

€ 20,00

Cappello del prete brasato con purè di patate

Braised beef with mashed potatoes
Geschmortes Rindsfleisch mit Kartoffelpüree

Allergeni: 7

€ 16,00

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 al tartufo

Fried potatoes with truffle

Pommes Frites mit Trüffel

Allergeni: ---

€ 6,00

Purè di patate

Mashed potatoes

Kartoffelpüree

Allergeni: 7

€ 6,00

Insalata mista di stagione

Mixed seasonal salad

Gemischter Salat der Saison

Allergeni: ---

€ 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, 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-Soße, Maracuja 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-Soße und knusprige Brotchips

Allergeni: 1-2

Risotto con gamberi, zucca e guanciale croccante

Risotto with pumpkin, prawns and crispy bacon

Risotto mit Kürbisgarnelen und knusprigem Speck

Allergeni: 3-7

Tagliata di tonno con sesamo e misticanza e aceto al passion fruit

Tuna steak with sesame and oriental salad

Thunfischsteak mit Sesam und orientalischem Salat

Allergeni: 4-11

Dessert a sorpresa

Surprise dessert

€ 120,00 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

