



ANTIPASTI

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

Agone del Garda in agrodolce con uvetta moscatella, pinoli, carote e cipolle

Sardines in sweet and sour sauce with moscatella raisins, pine nuts, carrots and onions
Sardinen in süß-saurer Sauce mit Rosinen, Pinienkernen, Karotten und Zwiebeln

Allergeni: 4-8

€ 11,00

4 sapori gardesani (involtino di trota affumicata, misticanza, salsa yogurt/ luccio in salsa verde Mantovana con polenta/ turbantino di salmerino marinato alle erbe officinali/ sarda in agrodolce con carote, uvetta, pinoli e cipolla)

Smoked trout / pike in green sauce with polenta / marinated char / sweet and sour sardines
Geräucherte Forellen / Hecht in grüner Sauce mit Polenta / mariniertes Saibling / süße und saure Sardinen

Allergeni: 4-7-8

€ 20,00

Geviche 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

€ 15,00

"Mar Caspio" Storione affumicato al legno naturale di ulivo, blinis, panna acida e uova di aringa

Sturgeon smoked with natural olive wood, blinis, sour cream and herring eggs
Stör geräuchert mit natürlichem Olivenholz, Bliny, Sauerrahm und Heringseier

Allergeni: 1-3-4-7

€ 20,00





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

Scallop pearls wrapped with bacon, potato mousse with rosemary and tomato confit
Jakobsmuschelperlen mit Speck, Kartoffelcreme, Rosmarin und Tomaten

Allergeni: 7-14

€ 16,00

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

Sautéed octopus "capers, olives, tomatoes, oregano, red onion, potatoes and bread chips"
Gebratener Tintenfisch "Kapern, Oliven, Tomaten, Oregano, rote Zwiebeln, Kartoffeln und Brotchips"

Allergeni: 1-4-14

€ 17,00

*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

*Carpaccio di carne di bufala con julienne di sedano
e scaglie di pecorino al tartufo*

Carpaccio of buffalo meat with celery julienne and flakes of pecorino with truffle
Carpaccio von Büffelfleisch mit Sellerie Julienne und Pecorino-Flocken mit Trüffel

Allergeni: 7-9

€ 15,00





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 sauce, lavender croutons and fried Garda sardine
Bigoli (Nudeln), Sardinen-Sauce, Lavendelcroutons und gebratenem Sardinen

Allergeni: 1-4-7

€ 13,00

Taglierino con ragout di pesce di lago e germogli

Taglierino (pasta) with ragout of lake fish and sprouts
Taglierino (Nudeln) mit Seefischragout und Sprossen

Allergeni: 1-2-4-9

€ 16,00

Tortellone di gamberi e capesante

Shrimp tortellone (pasta) and scallops
Garnelentortellone (Nudeln) und Jakobsmuscheln

Allergeni: 1-2-7

€ 19,00

Pacchero di pasta fresca pomodoro, basilico e bufala

Pacchero (pasta) with fresh tomato, basil and buffalo mozzarella
Pacchero (Nudeln) mit frischen Tomaten, Basilikum und Büffelmozzarella

Allergeni: 1-7

€ 13,00

Ravioli al tartufo e crescenza "olio al tartufo bianco, perlage al tartufo nero, tartufo nero fresco"

Ravioli (pasta) with truffles and crescenza "white truffle oil, black truffle perlage, fresh black truffle"
Ravioli (Nudeln) mit Trüffeln und Crescenza "weißes Trüffelöl, schwarze Trüffelperlage, frische schwarze Trüffel"

Allergeni: 1-3-7

€ 17,00

Risotto con crostacei (minimo per due persone)

Risotto with crustaceans (minimum for two people)
Risotto mit Krebstieren (Minimum für zwei Personen)

Allergeni: 2



€ 18,00 P.P.

Parmigiana di melanzane

Eggplant parmigiana
Aubergine Parmigiana

Allergeni: 7

€ 12,00





SECONDI
Main Courses

***Branzino infornato con pomodorini, capperi, olive e patate
(minimo per due persone, unico pesce di circa 900 gr)***

Sea bass with cherry tomatoes, capers, olives and potatoes (about 900 gr)

Wolfsbarsch mit Kirschtomaten, Kapern, Oliven und Kartoffeln (ca. 900 g)

Allergeni: 4-9

€ 44,00 (prezzo due porzioni)

***Pesce spada in panure di limone, origano e pistacchio, melanzane perlina,
pomodoro merinda e olio al limone***

Swordfish in lemon, oregano and pistachio, aubergine, merinda tomato, and lemon oil

Schwertfisch in Zitrone, Oregano und Pistazien, Auberginenperle, Merinda-Tomaten und Zitronenöl

Allergeni: 1-4-8

€ 18,00

Catalana d'astice

Lobster

Hummer

Allergeni: 2

€ 27,00

***Filetto di Lavarello del Garda e tortino di verdure
alla griglia, olio al prezzemolo***

White fish fillet, grilled vegetables, parsley oil

Filet von Felchen, gegrilltes Gemüse, Petersilienöl

Allergeni: 4

€ 17,00

***Filetto di Trota del Garda gratinata alle mandorle,
insalatine dell'Orto di stagione***

Garda trout fillet au gratin with almonds, seasonal salads

Gratinierte Garda-Forellenfilet mit Mandeln, Saisonsalat

Allergeni: 4-8

€ 16,00



Mazzancolle in crosta, insalata di melone e olio al mandarino

Shrimp crust, melon salad and mandarin oil

Garnelenkruste, Melonensalat und Mandarinenöl

Allergeni: 1-2

€ 20,00





Tonno orientale "tataki rivisitato"
"misticanza, zenzero, sesamo, salsa al passion fruit, soia e senape"

Eastern tuna "Mixed salad, ginger, sesame, passion fruit sauce, soy and mustard"
Östlicher Thunfisch "Gemischter Salat, Ingwer, Sesam, Passionsfruchtsauce, Soja und Senf"

Allergeni: 4-6-8

€ 19,00

Gostata di scottona, patata hasselback, e maionese alla cipolla rossa

Scottona rib, hasselback potato, and red onion mayonnaise
Scottona Rippe, Hasselback Kartoffel und rote Zwiebel Mayonnaise

Allergeni: 3

€ 20,00

I PIATTI ALTERNATIVI

Optional Courses

*Caprese con bufala, pomodoro merinda,
olive taggiasche e perlage al basilico*

Caprese with bufala, merinda tomato, Taggiasca olives and basil perlage
Caprese mit Bufala, Merinda-Tomate, Taggiasca Oliven und Basilikum Perlage

Allergeni: 7

€ 13,00

Insalatona dello chef
"misticanza, pomodori, tonno, mais, uovo, acciughe, carote, olive"

Chef's salad "Mixed salad, tomatoes, tunna, corn, egg, anchovies, carrot, olives"
Chefkochsalat "Salat, Tomaten, Thunfisch, Mais, Ei, Sardellen, Karotten, Oliven"

Allergeni: 3-4

€ 13,00

La nostra cucina non è attrezzata per garantire l'assenza totale da contaminazioni di glutine. Per tutte le altre allergie o intolleranze chiedere al responsabile di sala. Alcuni prodotti possono essere originariamente congelati o abbattuti da noi secondo le norme igienico - sanitarie. Per "piatti bimbi" rivolgersi al personale di sala.

Our kitchen is not equipped to guarantee total absence from gluten contamination. For all other allergies or intolerances, ask the room manager. Some products may have originally been frozen or killed from us according to the hygienic-sanitary norms. For "baby dishes" contact the dining room staff.

Coperto €3,00





LE PIZZE ALLA PALA
Pinsa romana a lievitazione naturale



Focaccia con olio e origano

Focaccia with oil and oregano

Focaccia mit Öl und Oregano

Allergeni: 1-6

€6,00

*Mediterranea con pomodoro, 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: 1-4-6-7

€10,00

Margherita classica

Tomato sauce, mozzarella and oregano

Tomatensoße, Mozzarella und Oregano

Allergeni: 1-6-7

€8,00

Prosciutto di Praga, champignon, pomodoro e fior di latte

Ham, champignons, tomato sauce and mozzarella

Schinken, Champignon, Tomatensoße und Mozzarella

Allergeni: 1-6-7

€10,00

Bufalina, pomodoro, mozzarella di bufala e basilico

Tomato sauce, buffalo mozzarella and basil

Tomatensoße, Büffelmozzarella und Basilikum

Allergeni: 1-6-7

€12,00

