

” In questo viaggio desidero farvi sperimentare una cucina semplice ma ricercata, creata dall’unione di sapori della tradizione, ingredienti locali e mossa dal desiderio di riscoperta delle mie origini.”

Renith Fernando – Chef

La Nostra Pizza Soffice e Croccante

N. 1 - € 9,00

Polpa di pomodoro, fiordilatte, basilico, olio EVO del Garda (1,7)

Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum, Olivenöl
Tomato sauce, mozzarella cheese, basil, olive oil

N. 2 - € 12,00

Polpa di pomodoro, fiordilatte, Speck dell’Alto Adige, Brie (1,7,12)

Tomatensauce, Mozzarella Käse, südtiroler Speck, Brie Käse
Tomato sauce, mozzarella cheese, south tyrolean speck, brie cheese

N. 3 - € 10,00

Polpa di pomodoro, varietà di verdure, olio EVO del Garda (1)

Tomatensauce, verschiedenes Gemüse, Olivenöl
Tomato sauce, mixed vegetables, olive oil

N. 4 - € 12,00

Polpa di pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto di Praga, funghi (1,7,12)

Tomatensauce, Mozzarella Käse, Pilze, Pragerschinken
Tomato sauce, mozzarella cheese, mushrooms, Prague ham

N. 5 - € 11,00

Polpa di pomodoro, fiordilatte, salame piccante, peperoncini Peruviani (1,7,12)

Tomatensauce, Mozzarella Käse, würzige Salami, peruanische Chilischoten
Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami, peruvian chili peppers

N. 6 - € 12,00

Fiordilatte, salsiccia nostrana, friarielli (1,7)

Mozzarella Käse, Mettwurst und Friarielli Brokkoli
Mozzarella cheese, sausage and friarielli broccoli

N. 7 - € 13,00

Polpa di pomodoro, fiordilatte, tonno, cipolle rosse di Tropea, origano, olio EVO del Garda (1,7)

Tomatensauce, Mozzarella Käse, Thunfisch, rote Zwiebeln, Oregano, Olivenöl
Tomato sauce, mozzarella cheese, tuna, red onions, oregano, olive oil

N. 8 - € 14,00

Polpa di pomodoro, stracciatella, acciughe del Cantabrico, capperi, olive, olio EVO del Garda (1,4,7)

Tomatensauce, Stracciatella Käse, kantabrische Sardellen, Kapern, Oliven, Olivenöl
Tomato sauce, stracciatella cheese, cantabrian anchovies, capers, olives, olive oil

N. 9 - € 15,00

Polpa di pomodoro, stracciatella, prosciutto San Daniele, pomodorini colorati, olio EVO del Garda (1,7,12)

Tomatensauce, Stracciatella Käse, Parmaschinken, tomaten, Olivenöl
Tomato sauce, stracciatella cheese, Parma ham, tomatoes, olive oil

N. 10 - € 12,00

Fiordilatte, formaggella di Tremosine, pancetta arrotolata (1,7,12)

Mozzarella Käse, Tremosine Käse, Bauchspeck
Mozzarella cheese, Tremosine cheese, pork belly

N. 11 - € 14,00

Fiordilatte, friarielli, acciughe del Cantabrico, pomodorini confit, olio EVO del Garda (1,4,7)

Mozzarella Käse, Paprikaschoten, Anchovis, Tomaten Confit, Olivenöl
Mozzarella cheese, peppers, anchovies, confit tomatoes, olive oil

N. 12 - € 12,00

Fiordilatte, formaggio cremoso, Mortadella, granella di pistacchi, gocce di balsamico (1,7,8,12)

Mozzarella Käse, Weichkäse, Mortadella, Pistazien, Balsamico Essig
Mozzarella cheese, soft cheese, mortadella, pistachios, balsamic vinegar

Nell'attesa

La nostra focaccia al rosmarino e sale Maldon - € 5,50 (1)

Unser frische Focaccia mit Rosmarin und Maldonsalz
Ours fresh focaccia with rosemary and maldon salt

Gli antipasti sfiziosi

Tuorlo fritto, crema di taleggio DOP ed asparagi in olio cottura - € 16,00
(1,3,7)

Gebratenes Eigelb, Sahne von Taleggio Käse und Spargel in Speiseöl
Fried yolk, cream of taleggio cheese and asparagus in cooking oil

***Tartare di trota, mela verde Granny Smith, cipolla di Tropea marinata,
maionese agli agrumi e pane carasau - € 17,00*** (1,3,4)

Forellentartar, Granny-Smith-Apfel, Tropea-Zwiebel, Zitrusmayonnaise und Carasau-Brot
Trout tartare, Granny Smith apple, Tropea onion, citrus mayonnaise and carasau bread

***Battuta di manzo condita con senape antica, capperi, acciughe, aglio nero
e chips di pane aromatizzato - € 18,00*** (1,3)

Rindertatar, gewürzt mit Senf, Kapern, Sardellen, schwarzem Knoblauch und Brotchips
Beef tartare seasoned with mustard, capers, anchovies, black garlic and flavoured bread chips

Agnello scottato, funghi saltati con demi-glace e salsa verde* - € 18,00 (1,3,6)

Lammfleisch, sautierte Pilze mit Demi-Glace und Salsa Verde
Lamb, sautéed mushrooms with demi-glace and salsa verde

Tonno scottato, sesamo, salsa orientale ed avocado* - € 19,00 (4, 7,11)

Gebratener Thunfisch, Sesam, orientalische Sauce und Avocado
Seared tuna, sesame, oriental sauce and avocado

I primi piatti tradizionali e moderni

Paccheri ai 5 pomodori, salsa alla stracciatella ed olio al basilico - € 16,00 (1,7)

Paccheri mit 5 Tomaten, Stracciatella-Sauce und Basilikumöl
Paccheri with 5 tomatoes, stracciatella sauce and basil oil

Tagliolini mantecati con crema di aglio, olio, peperoncino e gambero viola in ceviche - € 17,00 (1,3,4,7)

Tagliolini Nudeln mit Knoblauch-Chili-Öl und Ceviche von violetten Garnelen
Tagliolino noodles with cream of garlic, oil, chili and purple prawn ceviche

*Maccheroncini al ragù d'anatra** € 17,00 (1,7)

Maccheroncini Nudeln mit Entenragout
Maccheroncini pasta with duck ragout

*Ravioli di trota affumicata con salsa allo zafferano di mare e panna acida** - € 19,00 (1,4,7)

Ravioli von geräucherter Forelle mit Safransauce und saurer Sahne
Smoked trout ravioli with saffron sauce and sour cream

Tagliatelle mantecate con crema di Bagoss, salsiccia di Garronese Veneta e funghi * - € 19,00 (1,7)

Tagliatelle mit Bagoss-Creme, Garronese Veneta-Wurst und Pilzen.
Tagliatelle with Bagoss cream, Garronese Veneta sausage, and mushrooms.

* La ricetta può contenere prodotti congelati all'origine o abbattuti successivamente

I secondi piatti di pesce e carne

*Merluzzo cotto a bassa temperatura, crema di piselli e panure al sapore asiatico** - € 19,00 (1,4,6)

Kabeljau bei niedriger Temperatur gekocht, Erbsencreme und asiatisch gewürzte Panure
Cod cooked at low temperature, pea cream and Asian-flavoured panure

*Seppie scottate, salsa mediterranea e patate viola** - € 20,00 (1,4,14)

Gebratener Tintenfisch, mediterrane Sauce und lila Kartoffeln
Seared cuttlefish, Mediterranean sauce and purple potatoes

*Salmerino fritto, salsa tonnata e spinaci saltati ** - € 21,00 (1,3,4)

Frittierter Saibling, Thunfischsauce und sautierter Spinat
Deep fried char, tuna sauce and sautéed spinach

Lombo di vitello alla milanese, purè al profumo di tartufo e carota fondente
- € 21,00 (1,3,7)

Milanese Kalb, Trüffelpüree und dunkle Karotten
Milanese veal, truffle-scented puree and carrot

Filetto di maiale con patate arrosto e salsa BBQ - € 23,00 (7)

Schweinefilet mit Bratkartoffeln und BBQ-Sauce
Pork fillet with roast potatoes and BBQ sauce

Bavetta di manzo alla plancha, cavolo nero e salsa ai frutti rossi - € 25,00 (7)

Rindfleisch vom Grill, Schwarzkohl und Sauce aus roten Früchten
Grilled beef, black cabbage and red fruit sauce

* La ricetta può contenere prodotti congelati all'origine o abbattuti successivamente

I dolci fatti in casa

Tortino al cioccolato con gelato artigianale al fiordilatte - € 8,00 (1,3,7)

Schokoladenkuchen mit hausgemachtem Fior di Latte-Eis
Hot chocolate cake with home-made milk ice cream

Namelaka al cioccolato bianco, yogurt, crumble e frutti di bosco - € 8,00 (1,7,8)

Namelaka mit weißer Schokolade und Joghurt, Streuseln und Beeren
Namelaka with white chocolate and yogurt, crumble and berries

Cannolo siciliano scomposto - € 8,00 (1,3,7)

Zerlegt sizilianischer Cannolo
Disassembled sicilian Cannolo

Bignè con crema al mascarpone e cacao - € 8,00 (1,3,7)

Dessert des Tages
Dessert of the day

Gelati artigianali - € 5,00 (1,3,7,8)

Hausgemachtes Eis
Homemade ice cream

Varie

Coperto, cover charge, Gedeck - € 3,50

Allergie alimentari

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE:

1. Cereali contenenti glutine, cioè: 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 (1); b) maltodestrine a base di grano (1); 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 (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; 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) lattiolio.
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 (*Macadamia ternifolia*), 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.

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari il nostro personale è a disposizione per fornire adeguate informazioni su cibi e bevande

In case of allergies or food intolerances, kindly notify our staff who will provide you with detailed information about dishes and beverages