

Gli antipasti sfiziosi

Sapori d'autunno, declinazione di verdure di stagione su fonduta alla robiola - € 12,00

Gemüse der Saison auf Robiola-Käsecreme
Vegetables of the season on Robiola cheese cream

Trota, indivia riccia, crema di burrata il tutto affumicato al tavolo - € 14,00

Forellenfilet auf Burrata-Creme am Tisch geräuchert
Trout fillet on burrata cream smoked right at your the table

Carpaccio d'anatra cotto rosa, marinato al balsamico, cipolle rosse caramellate - € 16,00

Entenbrust rosa gebraten als Carpaccio serviert mit Balsamico Essig und karamellisierten Zwiebeln
Duck breast lightly roasted served as carpaccio with balsamic vinegar and caramelized onions

Capesante* cotte a bassa temperatura, barbabietola, olio e aneto - € 16,00

Jakobsmuscheln leicht angebraten mit Dill, Olivenöl und roten Rüben
Scallops lightly fried with dill, olive oil and beets

Tavolozza ai sapori di lago - € 16,00

Tartare di coregone, rotolino di salmerino con cipolle rosse, salmerino marinato, luccio in cunsa

Komposition von Süßwasserfischen vom Gardasee
Composition of freshwater fish from Lake Garda

I primi piatti tradizionali e moderni

Maccheroncini al ragù d'anatra - € 12,00

Maccheroncini Nudeln mit Entenragout
Maccheroncini pasta with duck ragout

Tagliolini al guanciale, patate, crema di borlotti - € 12,00

Tagliolini Nudeln mit Creme von weißen Bohnen, Bacon und Kartoffeln
Tagliolini noodles with cream of white beans, bacon and potatoes

Paccheri, pestom e zucca - € 13,00

Paccheri Nudeln mit italienischer Mettwurst und Kürbis
Paccheri pasta with italian sausage and pumpkin

Bigoli al torchio con pesce persico e funghi porcini - € 14,00

Maccheroni Nudeln mit Barsch und Steinpilzen
Maccheroni noodles with perch and porcini mushrooms

Corde di chitarra con capesante* e curcuma- € 15,00

Nudeln mit Jakobsmuscheln und Kurkuma
Pasta with scallops and turmeric

* Prodotto congelato all'origine o abbattuto successivamente

I secondi piatti di carne e pesce

Costata di manzo (500 g)r con patate rustiche al rosmarino -
€ 20,00

Rumpsteak (500g) vom Grill mit Rosmarinkartoffeln
Rumpsteak (500g) grilled with rosemary potatoes

Petto di faraona, formaggella di Gargnano, tartufo e polenta -
€ 18,00

Perlhuhnbrust mit Polenta, Trüffel und Bauernkäse aus Gargnano
Guinea fowl breast with polenta, truffle and cheese from Gargnano

Filetto di maiale cotto lentamente, salsa di mele e prugne
secche - € 15,00

Zartes Schweinefilet mit Apfelmuss und getrockneten Pflaumen
Tender pork tenderloin with apple sauce and dried plums

Filetto di Coregone al sesamo con verdure alla
Soya - € 15,00

Filet vom Blaufelchen mit Sesam und Gemüse in Sojasauce
Filet of puff pastry with sesame and vegetables in soy sauce

Coda di rospo* scottata, zuppeta di lenticchie, pancetta
croccante - € 19,00

Seeteufel mit Linsen und Bauchspeck
Monkfish with lentils and bacon

Roll di branzino, gamberi, crema di patate e funghi porcini -
€ 20,00

Wolfsbarschröllchen mit Garnelen auf Kartoffelcreme und Steinpilze
Sea bass rolls with prawns on potato cream and porcini mushrooms

Le nostre pizze schiacciate

La pizza tradizionale schiacciata con ingredienti di alta qualità

Margherita - € 9,00

Mozzarella, pomodoro mediterraneo e basilico

Mozzarella, Tomaten und Basilikum
Mozzarella, tomato and basil

Capricciosa - € 12,00

Mozzarella, pomodoro, carciofi, prosciutto cotto e olive taggiasche

Mozzarella, Tomaten, Artischocken, gekochter Schinken und Oliven
Mozzarella, tomatoes, artichokes, cooked ham and olives

Boscaiola - € 14,00

Mozzarella, pomodoro, bresaola, funghi porcini, grana in scaglie

Mozzarella, Tomaten, Bresaola, Steinpilze und Parmesankäse
Mozzarella, tomatoes, Bresaola, mushrooms and Parmesan

Parma - € 15,00

Mozzarella di bufala, pomodoro e culaccia di Parma

Büffel Mozzarella, Tomaten und roher Parmaschinken
Buffalo mozzarella, tomatoes, Parma ham

Vegetariana - € 11,00

Pomodorini freschi e verdure di stagione

Tomaten und frisches Gemüse
Tomatoes and fresh vegetables

Diavola - € 12,00

Mozzarella, pomodoro, salame piccante, peperoni dolci del Perù

Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami und Paprikaschoten
Tomatoes, mozzarella, spicy salami and peppers

I dolci fatti in casa

Tortino morbido al cioccolato, profumato all'arancia e gelato al fiordilatte - € 9,00

Schokoladentörtchen mit Orangen und Milcheis
Chocolate cake with oranges and milk ice cream

Tiramisù come vuole la tradizione - € 8,00

Das klassische Tiramisù
The classic Tiramisù

Parfait al cioccolato bianco con mandorle caramellate - € 9,00

Parfait von der weißen Schokolade mit karamellisierten Mandeln
Parfait of white chocolate with caramelized almonds

Pinà Colada, ananas, tuile croccante, spuma al cocco - € 7,00

Ananas mit Pinà Colada und Kokosnusscreme
Pineapple with Pinà Colada and coconut cream

Gelati artigianali - € 4,00

Eis
Ice cream

Varie

Coperto, cover charge, Gedeck - € 2,50

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

* L'alimento potrebbe risultare congelato all'origine o abbattuto