

## *Gli antipasti sfiziosi*

### ***Tartare di scampi, maionese agli agrumi, insalatina indivia*** \* - € 15,00

Scampi-Tatar mit Citrus Mayonnaise und Chicorée  
Scampi tartare with citrus mayonnaise and chicory

### ***Fantasia di lago:***

### ***rotolino di coregone, salmerino marinato, caramella di persico fritta, luccio in cùnsa*** \* - € 16,00

Variation von Süßwasserfischen vom Gardasee: Blaufelchen, Saibling, Barsch und Hecht  
Variation of freshwater fish: bluefish, char, perch and pike

### ***Tarte tatin, formaggio cremoso al pesto di valeriana, bouquet di verdure primaverili*** - € 12,00

Tarte Tatin mit Schmelzkäse, Kräuterpesto und Frühlingsgemüse  
Tarte Tatin with melting cheese, herbal pesto and spring vegetables

### ***Uovo pochè, vellutata di asparagi e salsa al tartufo*** - € 14,00

Pochiertes Ei mit Spargelcreme und Trüffelsoße  
Poached egg with asparagus cream and truffle sauce

### ***Battuta di Fassona, carpaccio di barbabietola, tuile al parmigiano*** - € 14,00

Tatar vom Fassona Rind mit Carpaccio von der roten Beete und Parmesan  
Fassona beef tartare with carpaccio of beetroot and parmesan cheese

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

## *I primi piatti tradizionali e moderni*

### ***Corde di chitarra, gamberi e punte di asparagi*** \* - € 14,00

Corde di Chitarra Nudeln mit Garnelen und Spargelspitzen  
Corde di Chitarra noodles with shrimps and asparagus tips

### ***Lasagnetta al formaggio Denervo e carciofi freschi*** - € 12,00

Lasagne mit Denervo Käse und frischen Artischocken  
Lasagna with denervo cheese and fresh artichokes

### ***Bigoli al ragù di lago*** \* - € 13,00

Bigoli Nudeln mit Ragout von Süßwasserfischen  
Bigoli noodles with ragout of freshwater fish

### ***Maccheroncini al torchio, cipolle fondenti, guanciaie croccante e pecorino*** - € 12,00

Maccaroni Nudeln mit Zwiebeln, Bacon und Pecorino Schafskäse  
Maccaroni noodles with onions, bacon and Pecorino sheep's cheese

### ***Topinambur fatto a risotto, olio alle nocciole, chips croccanti*** - € 12,00

Topinambur Risotto, Haselnussöl und Chips  
Jerusalem artichoke risotto, hazelnut oil and chips

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

## *I secondi piatti di carne e pesce*

### ***Baccalà mantecato, patate viola, cipolle rosse caramellate*** \* - € 16,00

Stockfisch mit roten Zwiebeln und lila Kartoffeln  
Cod with red onions and purple potatoes

### ***Polpo arrostito, olio di Taggia e declinazione di verdure primaverili*** \* - € 17,00

Oktopus geröstet mit Olivenöl aus Taggia und Frühlingsgemüse  
Roasted octopus with Taggia olive oil and spring vegetables

### ***Filetto di branzino scottato, finocchi confit, salsa zafferano e gambero in pankò*** \* - € 19,00

Wolfsbarschfilet mit Fenchel, Safransauce und frittierten Garnelen  
Sea bass fillet with fennel, saffron sauce and fried prawns

### ***Costata di manzo (500 gr) chips di patate e salsa tartara*** - € 23,00

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

### ***Filetto di vitello cotto al rosa, pak-choi, salsa foie-gras*** - € 18,00

Zartes Kalbsfilet rosa gebraten mit Pak-Choi und Foie Gras Soße  
Pan roasted veal fillet with pak-choi and foie gras sauce

### ***Guancette di maialino stufate alla birra, crema di sedano rapa*** - € 16,00

Schweinebacke in Biersoße gegart mit Knollensellerie Creme  
Pork cheek cooked in beer sauce with celeriac cream

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

## *La Pinsa Romana al tagliere*

**Margherita** - € 9,00

**Mozzarella, pomodoro del mediterraneo e basilico fresco**

Mozzarella, Tomaten und Basilikum  
Mozzarella, tomato and basil

**Rustica** - € 13,00

**Formaggella di Tremosine, champignon, pancetta arrotolata**

Käse aus Tremosine, Champignons und Bauchspeck  
Tremosine cheese, mushrooms, bacon

**Gustosa** - € 11,00

**Mortadella, panna, formaggio spalmabile e pistacchi**

Mortadella, sahn, Weichkäse und Pistazien  
Mortadella, cream, soft cheese and pistachios

**Parma** - € 15,00

**Mozzarella di bufala, pomodorini freschi e Culaccia di Parma 24**

Büffel Mozzarella, Tomaten und roher Culaccia di Parma Schinken  
Buffalo mozzarella, tomatoes, Culaccia di Parma ham

**Vegetariana** - € 11,00

**Pomodoro, mozzarella e verdure primaverili**

Tomaten, Mozzarella, und frisches Frühlingsgemüse  
Tomatoes, mozzarella and fresh spring vegetables

**Diavola** - € 12,00

**Mozzarella, pomodoro, salame piccante e peperoni peruviani**

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

**Tonno e cipolle** - € 12,00

**Mozzarella, pomodoro, ventresca di tonno e cipolle rosse caramellate**

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und rote karamellisierte Zwiebeln  
Tomatoes, mozzarella, tuna and caramelized red onions

## *I dolci fatti in casa*

### ***Sapore esotico: carpaccio d'ananas, mango marinato al lime, sorbetto al frutto della passione - € 9,00***

Ananas Carpaccio, Mango in Lime mariniert und Passionsfrucht Sorbet  
Pineapple carpaccio, mango marinated in lime and passionfruit sorbet

### ***Tiramisù come vuole la tradizione - € 8,00***

Das klassische Tiramisù  
The classic Tiramisù

### ***Semifreddo al cioccolato bianco e mandorle caramellate - € 8,00***

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

### ***Tortino di mele morbido, gelato alla vaniglia - € 7,00***

Apfeltörtchen mit Vanilleeis  
Apple tart with vanilla ice cream

### ***Gelati artigianali - € 4,00***

Eis  
Ice cream

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

**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) lattio.
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 SO<sub>2</sub> 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**

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