

*” 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 - € 10,00**

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

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

### **N. 2 - € 14,00**

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

Tomatensauce, Mozzarella Käse, Südtiroler Speck, Brie Käse  
Tomato sauce, mozzarella cheese, South Tyrolean speck, brie cheese

### **N. 3 - € 11,00**

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

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

### **N. 4 - € 14,00**

Polpa di pomodoro, fiordilatte, prosciutto di Praga, carciofi sott’olio (1,7)

Tomatensauce, Mozzarella Käse, Pragerschinken, Artischocken  
Tomato sauce, mozzarella cheese, Prague ham, artichokes

### **N. 5 - € 13,00**

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**

Polpa di pomodoro, fiordilatte, melanzane, Parmigiano, olio EVO del Garda (1,7,12)

Tomatensauce, Mozzarella Käse, Auberginen, Parmesan Käse, Olivenö  
Tomato sauce, mozzarella cheese, eggplant, parmesan cheese, olive oil

**N. 7 - € 14,00**

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

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

**N. 8 - € 15,00**

Polpa di pomodoro, acciughe del Cantabrico, capperi, olive di Gargnano, olio EVO del Garda. (1,12)

Tomatensauce, kantabrische Sardellen, Gargnano-Kapern, Oliven, Olivenö  
Tomato sauce, Cantabrian anchovies, Gargnano capers, olives, olive oil

**N. 9 - € 16,00**

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

Tomatensauce, Stracciatella Käse, San Daniele Schinken, Kirschtomaten, Olivenöl  
Tomato sauce, stracciatella cheese, San Daniele ham, cherry tomatoes, olive oil

**N. 10 - € 13,00**

Fiordilatte, Formaggella di Tremosine, Pancetta arrotolata (1,7,12)

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

## **Nell'attesa**

*La nostra focaccia al rosmarino e sale Maldon - € 6,5 (1)*

Hausgemachte frische Focaccia mit Rosmarin  
Our focaccia with rosemary and Maldon salt

## **Gli antipasti sfiziosi**

*Piovra scottata, crema di zucca, speck e pomodorini confit. - € 18 (4)*

Gebratener Tintenfisch, Kürbispüree, Speck und confierte Tomaten.  
Octopus, pumpkin cream, speck, and confit cherry tomatoes.

*Uovo morbido, spuma di grana padano e chips di topinambur. - € 16 (1,3,7)*

Weiches Ei, Parmesanschaum und Topinambur-Chips.  
Soft egg, Grana Padano foam, and Jerusalem artichoke chips.

*Battuta di manzo con cipolla di Tropea marinata, mille foglie di tacos e mousse di peperoni. - € 18 (1,7)*

Rindfleischtartar mit marinierten Tropea-Zwiebeln, Tacos Millefoglie und Paprikamousse.  
Beef tartar with marinated Tropea onion, millefoglie tacos, and peppers mousse.

*Tartare di gamberi viola, coulis di pomodorini alle erbe, stracciatella e pistacchio. - € 20\* (4,6,7)*

Tartar von violetten Garnelen, aromatisierte Tomaten-Coulis, Stracciatella und Pistazien.  
Purple shrimp tartare, tomato coulis, stracciatella and pistachio.

## *I primi piatti tradizionali e moderni*

### *Fusillone mantecato con crema di zucca, salsa al formaggio Berggenuss e polvere di caffè - € 17 (1,7)*

Fusillone mit Kürbiscreme, Berggenuss-Käse Sauce und Kaffeepulver  
Fusillone pasta with creamy pumpkin, Berggenuss cheese sauce, and coffee

### *Tagliolini al Gorgonzola, funghi saltati e salsiccia nostrana. - € 18 (1,7)*

Tagliolini mit Gorgonzola, gebratenen Pilzen und regionaler Wurst.  
Tagliolini with Gorgonzola cheese, sautéed mushrooms and local sausage.

### *Rigatoni alla Carbonara con trota ed erba cipollina. - € 19 (1,3,4,7)*

Rigatoni Carbonara mit Forelle und Schnittlauch  
Carbonara Rigatoni with trout and chives.

### *Orecchiette al pesto di erbe, gamberi scottati, pomodorini e pinoli tostati. - € 18 (1, 2, 7,8)*

Orecchiette mit Kräuterpesto, gebratenen Garnelen, Kirschtomaten und Pinienkernen.  
Orecchiette with herb pesto, seared shrimp, cherry tomatoes, and toasted pine nuts.

## ***I secondi piatti di pesce e carne***

### ***Filetto di manzo servito con patate arrosto. - € 26***

Rinderfilet mit gebratenen Kartoffeln  
Beef fillet served with roasted potatoes.

### ***Guancetta di maiale, puree di cavolfiore e cavolo nero. - € 20 (7)***

Schweinebäckchen, Blumenkohlpuée und Schwarzkohl  
Pork cheek, cauliflower puree and black cabbage.

### ***Petto d'anatra scottato, salsa ai frutti rossi e funghi. - € 24***

Gebratene Entenbrust mit roter Fruchtsauce und Pilzen.  
Seared duck breast, red berry sauce and mushrooms.

### ***Branzino con crema di carote, mandorle tostate e mayo orientale. - € 22 (3,4,7,8)***

Wolfsbarsch, Karottencreme, geröstete Mandeln, geschmorte Karotten und orientalische Mayo.  
Sea bass, carrot cream, toasted almonds, caramelized carrots, and oriental mayo.

### ***Ricciola con crema di zucchine, datterini confit ed anacardi al profumo di curry. - € 22 (4,5)***

Ricciole, Zucchini-creme, Dattel-Tomaten und Cashewkerne mit Curryaroma  
Amberjack zucchini cream, confit cherry tomatoes and cashews with a hint of curry.

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

***I dolci fatti in casa***

*Cheesecake con salsa ai frutti rossi.* - € 8 (1,7)

Käsekuchen mit Rote-Beeren-Sauce  
Cheesecake with red fruit sauce

*Brownies al cioccolato con gelato artigianale al fior di latte.* - € 8 (1,7)

Schokoladen-Brownies mit Fior di latte Eis.  
Chocolate brownies with Fior di latte ice cream.

*Dolce del giorno.* - € 8 (1,7)

Süße des Tages  
Dessert of the day.

*Gelati artigianali* - € 5,00 (1,3,7,8)

Handgemachtes Eis  
Homemade ice cream

**Varie**

**Coperto**, cover charge, Gedeck - € 3,50

## **Bevande & vini**

### *Cocktails "Prima, durante e dopo"*

Aperol/Campari Spritz, Hugo	€ 6,50
Americano, Negroni	€ 9,00
Gin tonic/lemon	€ 11,00
Vodka tonic/orange	€ 11,00
Old Fashioned	€ 15,00

### *Vini a bicchiere- Wine by the glass*

#### *Bollicine- Sparkling wine*

Prosecco Fontana Vecia - Colesel	€ 5,00
Berlucchi 61 Nature Blanc de Blancs	€ 9,00
Berlucchi 61 Nature Rosé	€ 9,00

#### *Rosato - Rosè*

Chiaretto La Darsena -Ca' Maiol	€ 5,00
Micaela - Conti Thun	€ 6,00

#### *Bianchi - White wine*

Lugana La Darsena - Ca' Maiol	€ 5,00
Gioia - Conti Thun	€ 6,00
Corte del Lupo - Cà del Bosco	€ 8,00

#### *Rossi - Red wine*

Rosso La Darsena - Ca' Maiol	€ 5,00
Floramundi - Donna Fugata	€ 7,00
Corte del lupo - Cà del Bosco	€ 7,00

### *Le Bollicine- Sparkling wines*

#### *Metodo Charmat*

Prosecco Fontana Vecia - Colesel	€ 27,00
----------------------------------	---------

#### *Franciacorta*

Berlucchi 61 Extra Brut	€ 37,00
Berlucchi 61 Rosé	€ 38,00
Berlucchi 61 Satèn	€ 39,00
Berlucchi 61 Nature Blanc de Blancs	€ 49,00
Berlucchi 61 Nature Rosé	€ 49,00
Ca del Bosco Prestige	€ 59,00
Bellavista Alma	€ 59,00

#### *Trento D.O.C.*

Ferrari Maximum Blanc de Blancs	€ 55,00
Ferrari Maximum Rosé	€ 57,00
Ferrari Perlé	€ 69,00
Ferrari Perlé Zero	€ 85,00
Ferrari Perlé Bianco	€ 80,00
Ferrari Perlé Rosé	€ 80,00
Ferrari Perlé Nero	€ 89,00

Giulio Ferrari Riserva del Fondatore

€ 200,00

### Champagne

Ruinart Brut "R"	€ 105,00
Ruinart Blanc de Blancs	€ 125,00
Ruinart Rosé	€ 125,00
Legras & Haas Brut Rosé	€ 85,00
Legras & Haas Blanc de Blancs	€ 85,00
Brimoncourt Brut Régence	€ 75,00

### Vini

#### Vini rosati- Rosé

Chiaretto La Darsena – Ca' Maiol	€ 27,00
Micaela – Conti Thun	€ 29,00
Rosamara – Costaripa	€ 35,00

#### Vini bianchi- White wines

Lugana Prestige La Darsena – Ca' Maiol	€ 26,00
Lugana Il Brolettino – Cà dei Frati	€ 37,00
Gioia – Conti Thun	€ 29,00
Pinot Bianco - Kellerei Terlan	€ 31,00
Müller Thurgau - Kellerei Terlan	€ 31,00
Corte del Lupo Bianco - Ca del Bosco	€ 41,00
Sauvignon – Livio Felluga	€ 35,00
Pinot Grigio – Livio Felluga	€ 36,00
Serése - Cascina Belmonte	€ 30,00

#### Vini rossi- Red wines

Rosso La Darsena – Ca' Maiol	€ 26,00
Stramonia - Cascina Belmonte	€ 29,00
Fuochi nella notte di S.Giovanni - Cascina Belmonte	€ 36,00
Leonardo – Conti Thun	€ 32,00
Corte del Lupo Rosso – Ca del Bosco	€ 34,00
Floramundi – Donna Fugata	€ 36,00
Pinot Nero Riserva St. Daniel - Colterenzio	€ 39,00
Valpolicella C. Superiore - Zenato	€ 36,00
Amarone della Valpolicella – Zenato	€ 69,00

#### Varie

Acqua Solè 0,75l Still/Sparkling Water	€ 5,00
Acqua Solè 0,50l Still/Sparkling Water	€ 3,50
Bibite (Coca Cola, Fanta, Sprite)	€ 4,80
Birra Peroni 0.2	€ 3,50
Birra Peroni 0.4	€ 5,50
Birra in bottiglia	€ 5,50
Weißbier	€ 6,00
Birra analcolica	€ 5,00
Caffè (espresso,decaffeinato,orzo)	€ 2,50
Grappa	€ 5,00
Grappa riserva	€ 7,00
Digestivi e distillati nazionali	€ 6,00



## 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) latticolo.
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**