

” 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 - € 9,50

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

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

N. 2 - € 12,50

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

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

N. 3 - € 10,50

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

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

N. 4 - € 12,50

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 - € 11,50

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 - € 12,50

Fiordilatte, salsiccia nostrana, friarielli (1,7)

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

N. 7 - € 13,50

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

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

N. 8 - € 14,50

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

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

N. 9 - € 15,50

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

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

N. 10 - € 12,50

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

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

N. 11 - € 14,50

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

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

N. 12 - € 12,50

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

Mozzarella Käse, Cremigkäse, Mortadella, Pistazien, Balsamico Essig
Mozzarella cheese, creamy cheese, mortadella, pistachios, balsamic vinegar

Nell'attesa

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

(1)

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

Gli antipasti sfiziosi

Porro in tre consistenze con patate ed emulsione al parmigiano - € 15,00 (3,7)

Porree in drei Konsistenzen mit Kartoffeln und Parmesansauce
Leek in Three Textures with Potatoes and Parmesan Emulsion

Tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo, stracciatella, coulis di pomodoro e pistacchi* - € 21,00

(1,2,4,7,8)

Rote-Garnelen-Tartar aus Mazara del Vallo, Stracciatella Käse, Tomatencoulis und Pistazien
Red Shrimp Tartare from Mazara del Vallo, Stracciatella, Tomato Coulis, and Pistachios

Battuta di garronese veneta, salsa al pecorino, tuorlo d'uovo allo zafferano e tartufo nero - € 19,00

(1,3,7,10)

Garronese-Rindertatar aus Veneto, Pecorinosauce, Safran-Eigelb und schwarzer Trüffel
Garronese Beef Tartare from Veneto, Pecorino Sauce, Saffron Egg Yolk, and Black Truffle

Vitello tonnato dello Chef - € 17,00

(1,3)

Vitello Tonnato des Chef
Chef's Vitello Tonnato

Carpaccio di ricciola in ceviche 2.0* - € 19,00

(1, 4)

Carpaccio von der Gelbschwanzmakrele in Ceviche
Amberjack Carpaccio in Ceviche

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

I primi piatti tradizionali e moderni

Tagliatelle mantecate con burro Occelli, acciughe del Cantabrico e crema di stracciatella - € 18,00 (1,3,4,7)

Tagliatelle mit Occelli-Butter, Kantabrischen Anchovis und Stracciatella-Creme
Tagliatelle with Occelli Butter, Cantabrian Anchovies, and Stracciatella Cream

Tagliolino mantecato con crema di aglio, olio e peperoncino con tartare di trota - € 18,00 (1,3,4,7)

Tagliolino mit Knoblauch-, Öl- und Peperonicreme und Forellentartar
Tagliolino with Garlic, Oil, and Chili Cream with Trout Tartare

Maccheroncini al Tremosine e tartufo nero - € 18,00 (1,3,7)

Maccheroncini mit Tremosine-Käse und schwarzem Trüffel
Maccheroncini with Tremosine Cheese and Black Truffle

Trofie allo zafferano e chorizo iberico - € 17,00 (1,3,7)

Trofie mit Safran und iberische Chorizo
Trofie with Saffron and Iberian Chorizo

Orecchiette con pesto alla Genovese, tartare di gambero viola, pinoli tostati e scorza di limone - € 19,00 (1,3,7)

Orecchiette mit Pesto alla Genovese, violetten Garnelentatar, gerösteten Pinienkernen und Zitronenschale
Orecchiette with Genovese Pesto, Purple Shrimp Tartare, Toasted Pine Nuts, and Lemon Zest.

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

I secondi piatti di pesce e carne

Tataki di tonno, mango e salsa orientale - € 22,00 (1,4,6)

Thunfisch Tataki mit Mango und asiatischer Sauce
Tuna Tataki, Mango, and Oriental Sauce

*Seppie alla plancha, salsa mediterranea, stracciatella e limone**
- € 21,00 (1,4,14)

Sepien vom Grill mit mediterraner Sauce, Stracciatella und Zitrone
Grilled Cuttlefish with Mediterranean Sauce, Stracciatella, and Lemon

*Persico fritto, gamberi alla plancha, salsa yogurt e cavolo cappuccio viola**
- € 20,00 (1,3,4)

Gebratene Zanderfilets, gegrillte Garnelen, Joghurtsauce und Rotkohlsalat
Fried Perch, Grilled Prawns, Yogurt Sauce, and Purple Cabbage

Pluma iberica, purè di patate e salsa BBQ al miele - € 23,00 (1,3,7)

Iberian pork pluma, Kartoffelpüree und Honig-BBQ-Sauce
Iberische Schwein Pluma, Mashed Potatoes, and Honey BBQ Sauce

*Petto d'anatra scottato, foie gras, pesca noce e nocciole** - € 24,00 (7)

Gebratene Entenbrust, Foie Gras, Nektarine und Haselnüsse
Seared Duck Breast, Foie Gras, Nectarine, and Hazelnuts

Entrecôte di manzo, Pak-Choi grigliata, gel all'albicocca e mousse al caprino - € 25,00 (7)

Entrecôte vom Rind, gegrillter Pak Choi, Aprikosengelee und Ziegenkäsemousse
Beef Entrecôte, Grilled Pak Choi, Apricot Jelly, and Goat Cheese Mousse

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

I dolci fatti in casa

Namelaka al cioccolato bianco e yogurt, crumble al cocco, mango e passion fruit - € 8,00 (1,3,7)

Namelaka aus weißer Schokolade und Joghurt, Kokos-Crumble, Mango und Passionsfrucht
White Chocolate and Yogurt Namelaka, Coconut Crumble, Mango, and Passion Fruit

Caprese sbriciolata con gelato al Cassis - € 9,00 (1,7,8)

Caprese-Kuchen mit Cassis-Eis
Caprese Crumble with Cassis Ice Cream

Panna cotta aromatizzata agli agrumi e menta e salsa ai frutti rossi
- € 8,00 (1,3,7)

Panna Cotta aromatisiert mit Zitrus, Minze und Beerensoße
Citrus and Mint Flavored Panna Cotta with Red Berry Sauce

Tartelletta con cremoso rochè e fragole fresche - € 9,00 (1,3,7)

Tortchen mit cremigem Roché und frischen Erdbeeren
Tartlet with Creamy Roché and Fresh Strawberries

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) 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 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