

Dinner

Menu à la carte

Antipasti

***Trota salmonata marinata al limone del Garda servita con il suo caviale
e bocconcini di pane - 22 €***

*Salmon trout marinated with Garda Lake lemons served with salmon trout caviar and bread
Lachsforelle mariniert mit Gardasee-Zitronen serviert mit Lachsforellenkaviar und Brot*

Crudo di Parma e mozzarella di bufala

servito con tramezzino e crema di pomodori secchi - 20 €

*Parma ham and buffalo mozzarella served with sandwich and sun-dried tomato cream
Parmaschinken und Büffelmozzarella serviert mit Sandwich und
einer Creme von getrockneten Tomaten*

***Gamberi avvolti nel lardo e menta, padellati e serviti con tagliolini di vegetali
e olio alla paprika - 20 €***

*Sauteed prawns wrapped in lard and mint with vegetable julienne and paprika oil
Gebratene Garnelen im Speckmantel mit Minze, Gemüse-Julienne und Paprikaöl*

Stracciatella pugliese con finocchi croccanti e pepe nero - 19 €

*Apulian Stracciatella cheese with crispy fennel and black pepper
Stracciatella-Käse aus Apulien mit knusprigem Fenchel und schwarzem Pfeffer*

Primi Piatti

Casoncelli di patate al burro versato e tartufo scorzone - 22 €

*Casoncelli filled with potato served with melted butter and black truffle
Casoncelli mit Kartoffelfüllung serviert mit geschmolzener Butter und schwarzem Trüffel*

Fusilloni con patate, guanciale, shiitake e erba cipollina - 21 €

*Fusilloni with potatoes, cured pork cheek, shiitake mushrooms and chives
Fusilloni mit Kartoffeln, geräucherter Schweinebacke, Shiitake-Pilzen und Schnittlauch*

Riso carnaroli con asparagi mantecato con burro vanigliato - 21 €

*Carnaroli rice with asparagus and vanilla butter
Carnaroli-Reis mit Spargel und Vanillebutter*

Linguine con bottarga di muggine leggermente piccanti - 26 €

*Slightly spicy linguine with mullet roes Bottarga
Leicht pikante Linguine mit Bottarga von Meeräscherogen*

Secondi Piatti

Costolette d'agnello con crema di melanzane e pomodori confit – 30 €

*Lamb cutlets with aubergine cream and confit tomatoes
Lammkoteletts mit Auberginencreme und Confit-Tomaten*

Scaloppa di rombo al burro e salvia con caponata di zucchine – 30 €

*Turbot fillet with sage and butter served with courgettes caponata
Steinbuttfilet mit Salbei und Butter serviert mit Zucchini-Caponata*

Costine di maiale “iberico” doppia cottura marinate alle erbe aromatiche – 27 €

*Herbs marinated Iberian pork ribs cooked sous vide and finished on the grill
In Kräutern marinierte iberische Schweinerippchen sous vide und knusprig gegrillt*

**Petto di faraona con mais, bacon, germogli di soia, pane croccante
e salsa Marsala – 28 €**

*Guinea fowl breast with corn, bacon, soy bean sprouts, crispy bread and Marsala sauce
Perlhuhnbrust mit Mais, Bacon, Sojasprossen, knusprigem Brot und Marsala Sauce*

Dessert

Disco di frolla ai frutti di bosco con crema alla vaniglia – 12 €

*Shortcrust pastry with wild berries and vanilla cream
Mürbeteigplätzchen mit Waldbeeren und Vanillecrème*

Classico tiramisù nel bicchiere con lingue di gatto – 12 €

Tiramisu

Piccola torta frangipane con crema allo zabaione – 10 €

*Small almond cake with sabayon cream
Kleiner Mandelkuchen mit Zabaione-Crème*

Pesca nettarina cotta in osmosi con crema all'amaretto – 12 €

*Osmosis cooked nectarines with amaretto cream
In Osmose gekochte Nektarinen mit Amaretto-Crème*