

## **ENTRÉE**

### **Mozzarella di Bufala € 10,00**

Mozzarella di Bufala e Bottarga di Tonno con Sedano Croccante e Olio al Basilico  
Büffelmozzarella und Thunfisch Rogen mit Knuspriges Sellerie und Basilikumöl  
Buffalo Mozzarella and Tuna Roe with Crispy Celery and Basil Oils

### **Petto d'Anatra € 12,00**

Petto d'Anatra Laccato al Miele di Castagno con Cipolle Rosse Croccanti ed Arance Candite  
Lackierte Entenbrust mit Kastanienhonig, mit Roten Zwiebeln und Kandierten Orangen  
Duck Breast Lacquered with Chestnut Honey, with Crispy Red Onions and Candied Oranges

### **Carpaccio di Carne Salata € 11,00**

Carpaccio di Carne Salata con Zabaione Salato al Vin Santo, Verdure e Nocciole  
Rindfleisch-Carpaccio mit Gesalzenen Zabaione, Gemüse und Haselnüssen  
Beef Carpaccio with Salted Zabaione, Vegetables and Hazelnuts

### **Polipo Croccante € 12,00**

Polipo Croccante su Vellutata di Patate Viola e Porri con Speck e Limone del Garda  
Knusprige Octopus auf Kartoffeln und Lauchcreme, mit Speck und Zitrone aus Gardasee  
Crispy Octopus on Cream of Purple Potatoes and Leeks, with Speck and Lemon from Lake Garda

### **Sformatino di Verdure € 10,00**

Sformatino di Verdure Arrosto con Fonduta di Formaggi del Nostro Territorio  
Geröstete Gemüse Flan mit Käsefondue aus Unserem Gebiet  
Roasted Vegetable Flan with Cheese Fondue from our Territory

### **Caponata di Melanzane € 11,00**

Caponata di Melanzane con Filettini di Pesce Spada in Crosta di Mandorle  
Auberginenkaponata mit Schwertfischfilets in Mandelkruste  
Eggplant Caponata with Fillets of Swordfish in Almond Crust

### **Bon Bon di Pesce di Lago € 11,00**

Bon Bon di Pesce di Lago su Vellutata di Ceci al Profumo di Rosmarino  
Seefischroulade auf Kichererbsecreme mit Rosmarin  
Lake Fish Roulade on a Cream of Chickpea with Rosemary

## **PASTA, RISO E ZUPPA**

**Vorspeisen – First courses**

### **Rigatoni: i Classici € 8,00**

Rigatoni *fatti in Casa* al Pomodoro e Basilico **oppure** al Ragù di Bologna  
*Hausgemacht* Rigatoni Nudeln mit Tomatensauce **ODER** mit Fleischsauce aus Bologna  
*Homemade* Rigatoni Pasta with Tomatoes Sauce and Basil **OR** with Meat Sauce from Bologna

### **Lasagna "Al Bacio" € 10,00**

Lasagna *fatta in casa* al Ragù di Bologna e Fonduta di Formaggio, Leggermente Gratinata  
*Hausgemachte* Gratinierte Lasagne mit Fleischsauce aus Bologna  
*Homemade* Meat Lasagne au Gratin

### **Ravioli di Ricotta € 11,00**

Ravioli *fatti in casa* Ripieni di Ricotta con Crema di Basilico, Norcina e Pomodoro Secco  
*Hausgemachte* Ravioli mit Ricotta, mit Basilikumcreme, Norcina und Getrockneten Tomaten  
*Homemade* Ravioli Stuffed with Ricotta, with Cream of Basil, Norcina and Dried Tomatoes

### **Risotto € 12,00**

Riso Vialone Nano con Crema di Basilico, Provola e Fagiolini  
Risotto mit Basilikumcreme, Provolakäse und Grünen Bohnen  
Risotto with Cream of Basil, Provola Cheese and Green Beans

### **Linguine con Alici € 12,00**

Linguine *fatte in casa* con Alici e Pangrattato  
*Hausgemachte* Linguine Bandnudeln mit Sardellen und Paniermehl  
*Homemade* Linguine with Anchovies and Breadcrumbs

### **Bigoli ai Profumi del Mare € 15,00**

Bigoli *fatti in casa* con Amatriciana di Mare  
*Hausgemachte* Bigoli Bandnudeln mit Meeresfrüchte  
*Homemade* Bigoli with Seafood

### **Linguine al Tonno € 13,00**

Linguine *fatte in casa* con Tonno, Pomodorini e Favette Verdi  
*Hausgemachte* Linguine Bandnudeln mit Thunfisch, Tomaten und Grünen Bohnen  
*Homemade* Linguine with Tuna, Tomato and Green Beans

### **Gnocchi di Patate € 11,00**

Gnocchi *fatti in casa* con Crema di Zucca all'Amaretto, Funghi e Coulis di Pancetta  
*Hausgemachte* Kartoffelklösschen mit Amaretto-Kürbiscrème, Pilzen und Bacon Coulis  
*Homemade* Gnocchi with Amaretto and Pumpkin Cream, Mushrooms and Bacon Coulis

### **Minestrone di Verdure € 8,00**

Minestrone di Verdure  
Gemüsesuppe  
Vegetable Soup

**TERRA**  
Fleisch – Meat

**Costoletta di Vitello alla Milanese € 12,00**

Costoletta di Vitello alla Milanese con Maionese d'Acciuga  
Panierte und Frittierte Kalbsschnitzel (am Knochen) mit Sardellen-Mayonnaise  
Fried Veal Cutlet (on the Bone) in Breadcrumbs with Anchovy Mayonnaise

**Filetto di Maiale ai Carciofi € 16,00**

Filetto di Maiale ai Carciofi con Fonduta di Formaggio  
Schweinefilet mit Artischocken und Käsefondue  
Pork Fillet with Artichokes and Cheese Fondue

**Entrecôte di Fassona al Vino € 17,00**

Bistecca di Manzo al Vino Rosso e Cannella  
Entrecôte (Rindersteak) mit Rotwein und Zimt  
Entrecôte (Beef Steak) with Red Wine and Cinnamon

**Carrè d'Agnello € 19,00**

Carrè d'Agnello alle Erbe con Salsa di Arachidi e Spinaci Croccanti  
Lammkarree mit Kräutern, mit Erdnuss-Sauce und Knusprigem Spinat  
Rack of Lamb with Erbs with Peanut Sauce and Crispy Spinach

**Filetto di Maiale alla Griglia € 16,00**

Filetto di Maiale alla Griglia con Patate Arrosto  
Schweinefilet vom Grill mit Röstkartoffeln  
Grilled Pork Fillet with Roast Potatoes

**Entrecôte di Fassona alla Griglia € 16,00**

Bistecca di Manzo alla Griglia con Patate Arrosto  
Entrecôte (Rindersteak) vom Grill mit Röstkartoffeln  
Grilled Entrecôte (Beef Steak) with Roast Potatoes

**ACQUA**  
Fisch – Fish

**Calamaro "Fuori Norma" € 14,00**

Calamaro con Salsa di Melanzane, Pomodoro e Ricotta Salata  
Tintenfisch mit Auberginen, Tomaten und Salziger Ricottakäsesauce  
Squid with Aubergine, Tomato and Salted Ricotta Cheese Sauce

**Tonno Tataki € 17,00**

Tonno in Crosta di Sesamo con Salsa all'Aglio Rosso, Pesto di Uvetta e Pinoli  
Thunfisch in Sesamkruste mit Roter Knoblauchsauce, Rosinen-Pesto und Pinienkernen  
Tuna in Sesame Crust with Red Garlic Sauce, Raisin Pesto and Pine Nuts

**Fritto Misto di Paranza € 16,00**

Pescato del Mare Fritto con Verdurine in Tempura  
Gemischte Meeresfischfritüre mit Gemüse Tempura (frittiertes)  
Mixed Fried Seafood with Vegetables Tempura (fried)

**Trota del Nostro Lago € 14,00**

Filetto di Trota Salmonata con Salsa di Agrumi, Asparagi e Polvere di Capperi  
Forellefilet mit Zitrusauce, Spargel und Kapernpulver  
Trout Fillet with Citrus Sauce, Asparagus and Capers Powder

**Salmerino di Fiume € 14,00**

Filetto di Salmerino in Crosta di Pane e Frutta Secca con Salsa alla Livornese  
Saiblingfilet in Brotkruste und Getrockneten Früchten mit Livornesesauce  
Char Fillet in Bread Crust and Dried Fruit with Livornese sauce

## **INSALATE**

### **Classica € 6,00**

Lattuga, Pomodori, Cetrioli e Carote  
Kopfsalat mit Tomaten, Gurken und Karotten  
Lettuce with Tomatoes, Cucumbers and Carrots

### **Pantesca € 7,50**

Lattuga, Pomodorini, Patate, Olive, Capperi e Cipolla Rossa  
Kopfsalat, Kirschtomaten, Kartoffeln, Oliven, Kapern und Rote Zwiebel  
Lettuce, Cherry Tomatoes, Potatoes, Olives, Capers and Red Onion

### **Al Bacio € 8,00**

Valeriana, Gorgonzola, Noci e Pere  
Feldsalat, Gorgonzola-Käse, Walnüsse und Birnen  
Valerian Salad, Gorgonzola Cheese, Walnuts and Pears

### **Castello € 9,00**

Lattuga, Pomodori, Tonno, Mozzarella, Uova, Mais e Olive  
Kopfsalat, Tomaten, Thunfisch, Mozzarella, Eier, Mais und Oliven  
Lettuce, Tomatoes, Tuna, Mozzarella, Eggs, Corn and Olives

## **CONTORNI**

### **Patatine Fritte € 5,00**

Pommes Frites  
French Fries

### **Patate Saltate € 5,00**

Röstkartoffeln  
Sauté Potatoes

### **Verdure Grigliate € 5,00**

Gegrilltes Gemüse  
Grilled Vegetables

### **Bietole Saltate € 5,00**

Sautierter Mangold  
Sauteed Chard

## **DESSERT**

**Fatti in casa – Hausgemachte – Homemade**

### **TiramiSud (new style of Tiramisù) € 5,00**

Cremoso al Mascarpone ed Arance, Namelaka ai Pistacchi e Crumble di Cous-Cous  
Mascarpone und Orange Creme, Namelaka mit Pistazien und Cous-Cous Crumble  
Cream of Mascarpone and Orange, Namelaka with Pistachios and Cous-Cous Crumble

### **Parfait di Mandorle € 5,00**

Parfait di Mandorle con Colata di Cioccolato Fondente  
Mandel Parfait mit dunkler Schokolade  
Almond Parfait with Dark Chocolate Casting

### **Sfoglia Croccante € 5,00**

Sfoglia Croccante con Crema Chantilly alla Fragole e Menta  
Blätterteig mit Chantilly-Creme mit Erdbeeren und Minze  
Puff Pastry with Chantilly Cream with Strawberries and Mint

### **Tartare di Frutta € 5,00**

Tartare di Frutta di Stagione con Gelato alla Cannella  
Obsttartar der Saison mit Zimt-Eis  
Seasonal Fruit Tartare with Cinnamon Ice Cream

### **Sorbetto al Limone € 4,00**

Zitronensorbet  
Lemon Sorbet

**In caso di allergie alimentari avvisate prontamente il cameriere**  
**Bei Nahrungsmittelallergien zu warnen bitte sofort Ihren Kellner**  
**In case of food allergies please warn immediately your waiter**

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie  
sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio

**Coperto Euro 1,50 - Gedeck Euro 1,50 - Cover Charge Euro 1,50**