

ENTRÉE

Carpaccio di Manzo € 11,00

Carpaccio di Manzo 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

Petto d'Anatra € 12,00

Petto d'Anatra Laccato al Miele di Castagno con Cipolle Rosse Croccanti ed Arance Candite
Glasierte Entenbrust mit Honig, rote Zwiebeln und kandierte Orangen
Honey glazed Duck Breast with Red Onions and Candied Oranges

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 Potato and Leek Cream, with smoked Ham and Lemon from Lake Garda

Caponata di Melanzane € 8,00

Caponata di Melanzane alla Siciliana
Auberginenkaponata (Sizilien Art)
Aubergine Caponata (Sicilian Style)

Bon Bon di Pesce di Lago € 11,00

Bon Bon di Pesce di Lago (Polpettine) su Vellutata di Ceci al Profumo di Rosmarino
Seefischfrikadellen auf Kichererbsecreme mit Rosmarin
Lake Fish Meatballs on a Cream of Chickpeas with Rosemary

Vitello Tonnato € 10,00

Millefoglie di Vitello, Crema Tonnata e Capperi
Kaltes Kalbfleisch mit Thunfischcreme und Kapern
Veal Slices with Tuna Cream and Capers

Mozzarella Caprese € 10,00

Mozzarella di Bufala, Pomodori S.Marzano, Origano e Olive
Büffelmozzarella mit S.Marzano Tomaten, Oregano und Oliven
Buffalo Mozzarella with S.Marzano Tomatoes, Oregano and Olives

Prosciutto e Melone 10,00

Prosciutto di Parma D.O.P. e Lamelle di Melone
Melone mit Parma Schinken D.O.P.
Melon with Parma Ham D.O.P.

PASTA, RISO E ZUPPA

Vorspeisen – First courses

Spaghetti: i Classici € 8,00

Spaghetti *fatti in Casa* al Pomodoro e Basilico **oppure** al Ragù di Bologna
Hausgemacht Spaghetti Nudeln mit Tomatensauce **ODER** mit Fleischsauce aus Bologna
Homemade Spaghetti 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 Pomodoro € 11,00

Ravioli *fatti in casa* Ripieni di Pomodoro Secco su Crema Tiepida di Burrata
Hausgemachte Ravioli mit Getrockneten Tomaten Gefüllt auf einer Cremigen Mozzarella
Homemade Ravioli Stuffed with Dried Tomatoes on a Tepid Creamy Mozzarella

Risotto Giallo € 13,00

Riso Vialone Nano allo Zafferano con Trota Salmonata, Timo e Limone
Safran-Risotto mit Forelle, Thymian und Zitrone
Saffron Risotto with Trout, Thyme and Lemon

Linguine con Alici € 12,00

Linguine *fatte in casa* con Alici di Mare e Pangrattato
Hausgemachte Linguine Bandnudeln mit Meer Sardellen und Paniermehl
Homemade Linguine with Sea 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, Pistacchi e Favette Verdi
Hausgemachte Linguine Bandnudeln mit Thunfisch, Tomaten, Pistazien und Grünen Bohnen
Homemade Linguine with Tuna, Tomato, Pistachios and Green Beans

Gnocchi di Patate € 11,00

Gnocchi *fatti in casa* con Asparagi e Taleggio
Hausgemachte Kartoffelklösschen mit Spargel und Taleggiokäse
Homemade Gnocchi with Asparagus and Taleggio Cheese

Minestrone di Verdure € 8,00

Minestrone di Verdure
Gemüsesuppe
Vegetable Soup

TERRA
Fleisch – Meat

Cotoletta di Vitello alla Milanese € 12,00

Cotoletta di Vitello alla Milanese con Maionese d'Acciuga
Panierte und Frittierte Kalbsschnitzel mit Sardellen-Mayonnaise
Fried Veal Cutlet in Breadcrumbs with Anchovy Mayonnaise

Saltimbocca alla Romana € 14,00

Scaloppa di Vitello in Salsa, Crudo di Parma, Salvia e Patate Arrosto
Kalbsschnitzel mit Sauce, Parmaschinken, Salbei und Röstkartoffeln
Veal Escalope with Sauce, Parma Ham, Sage and Roast Potatoes

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, Erdnuss-Sauce und Knusprigem Spinat
Lamb Rack with Herbs, Peanut Sauce and Crispy Spinach

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

Zuppa di Cozze € 12,00

Padellata di Cozze, Aglio, Prezzemolo e Crostone di Pane all'Aglio
Miesmuschelnuppe mit Knoblauch, Petersilie und Knoblauchcrouton
Mussel Chowder with Garlic, Parsley and a Garlic Crouton

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

Pomodorini, Patate, Olive, Capperi e Cipolla Rossa
Kirschtomaten, Kartoffeln, Oliven, Kapern und Rote Zwiebel
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

DESSERT

Fatti in casa – Hausgemachte – Homemade

Tiramisù € 5,00

Crema Mascarpone, Savoiardini al Caffè e Briciole di Cacao
Mascarpone Creme mit Kaffee, Savoiardini-biskuits und Kakao
Cream of Mascarpone with Coffee, Savoiardini Biscuits and Cacao

Panna Cotta € 5,00

Panna Cotta alla Vaniglia con Frutto della Passione e Cioccolato Bianco
Vanille Panna Cotta mit Passionsfrucht und Weisse Schokolade
Vanilla Panna Cotta with Passion Fruit and White Chocolate

Parfait di Mandorle € 5,00

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

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

Macedonia di Frutta € 5,00

Macedonia di Frutta di Stagione con Gelato
Obstsalat der Saison mit Eis
Seasonal Fruit Salad with Ice Cream

Tris di Dessert € 8,00

Tris composto da TiramiSud, Panna Cotta e Semifreddo
Trio bestehend aus TiramiSud, Panna Cotta und Parfait
Trio consisting of TiramiSud, Panna Cotta and Parfait

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