

Antipasti – Vorspeisen - Starters

..... della tradizione del Lago di Garda e del Monte Baldo

..... nach Tradition des Gardasees und des Monte Baldo

..... of the Lake Garda and Monte Baldo tradition

Insalata dall'Orto 7

misticanza, carote, finocchi, olive, rapanelli, pomodoro, semi misti tostati,
crostini di pane al rosmarino e maionese vegana ai limoni del Garda

Blattsalate, Karotten, Fenchel, Oliven, Radieschen, Tomate, geröstete Körner,
Rosmarin-Brotröstis und vegane Mayonnaise mit Zitronen vom Gardasee

mixed salad, carrots, fennel, olives, radish, tomatoes, mixed roasted seeds,
croutons with rosemary, vegan mayonnaise made with Lake Garda lemons

Salmerino Marinato 15

salmerino marinato, agrumi del garda e yogurt di malga

marinierten Saibling, Zitrusfrüchte vom Gardasee und Almjoghurt

marinated char with citrus fruits from Lake Garda and served with alpine yogurt

Filetti di Persico 10

filetti di persico "en saor" in crosta croccante

Barschfilet „en saor“, süß-sauer in einer knusprigen Kruste

fillet of perch in a sweet & sour sauce with a crunchy crust

Carpaccio di Carne Salada 10

carpaccio di carne salata trentina, sedano e tartufo nero del Monte Baldo

Trentiner Salzfleisch-Carpaccio, Sellerie und schwarzer Trüffel vom Monte Baldo

carpaccio of salted beef with celery and truffle from Monte Baldo

..... della tradizione italiana senza compromessi
..... kompromisslos nach italienischer Tradition
..... from Italian tradition without compromise

Caprese Special 9

burrata di Andria, millefoglie di pomodoro marinda e spuma al basilico
Burrata aus Andria, geschichtete Marinda-Tomaten und Basilikumschaum
soft mozzarella from Andria with layers of tomatoes & a basil cream

Cappasanta Americana 16

cappasanta americana, maionese fume', limone del garda e maggiorana
Jakobsmuschel, Räuchermayonnaise, Garda-Zitrone und Majoran
american scallop with smoked mayonnaise, lemon from Lake Garda and marjoram

Vitello Tonnato 12

il vitello tonnato new style 2019
Kalbfleisch in Thunfischsoße im 2019er Stil
2019 New style veal with tuna sauce

Primi Piatti - Erster Gang - First Courses

..... della tradizione del Lago di Garda e del Monte Baldo
..... nach Tradition des Gardasees und des Monte Baldo
..... of the Lake Garda and Monte Baldo tradition

Tortelli di Ricotta 12

tortelli fatti in casa di ricotta, erbette del Monte Baldo ed erba cipollina

hausgemachte Tortelli, gefüllte Nudeltaschen mit Ricottaquark, Kräutern vom
Monte Baldo und Schnittlauch

home-made tortelli filled with with ricotta cheese, herbs
from Monte Baldo and chives

Gnocchi di Patate e Molche 11

gnocchi di patate e molche fatti in casa con fonduta di Monteveronese stravecchio

Hausgemachte Kartoffel-Olivenmus-Klößchen in geschmolzenem gereiftem
Monteveronese-Käse

home-made potato & olive gnocchi with a fondue of Monte Veronese cheese

Bigoli alle Sarde 13

bigoli alle sarde del Lago di Garda

Bigoli-Nudeln mit Garda-Sardellen

bigoli pasta with sardines from Lake Garda

..... della grande tradizione italiana
..... nach der großartigen italienischen Tradition
..... from the great Italian tradition

Spaghetti alla Busara 14
spaghetti Felicetti alla busara (con scampi e gamberi)

Spaghetti mit Krabben und Garnelen
busara style spaghetti (with scampi & prawns)

Mezze Maniche alla Amatriciana 10
mezze maniche Felicetti alla amatriciana (con pomodoro, guanciale e pecorino romano 24 mesi)

Kurze Nudeln nach Amatricianer Art (mit Tomate, Speck und Pecorino Romano, 24 Monate gereift)
mezze maniche pasta with tomato sauce, Italian bacon and Peccorino cheese

Risotto allo Zafferano 13
risotto allo zafferano con ragu di ossobuco alla milanese
Safran-Risotto mit „Ossobucosoße“ nach Mailänder Art (geschmorte Kalbshaxensoße)

risotto with saffron and braised veal marrow bone

Secondi Piatti - Zweiter Gang - Main Courses

..... della tradizione del Lago di Garda e del Monte Baldo
..... nach Tradition des Gardasees und des Monte Baldo
..... of the Lake Garda and Monte Baldo tradition

Trota di Lago 13

trota di lago in oliocottura (confit), carciofo e colatura di alici
in Öl gekochte (confit) See-Forelle, Artischocke und Sardellenextrakt
confit of trout from Lake Garda with artichoke and anchovy sauce

Agnello 22

agnello, asparagi e salsa di Amarone
Lamm, Spargel, Amarone-Rotwein-Sauce
lamb, asparagus and Amarone wine sauce

Maialino da Latte 12

maialino da latte al forno sul suo fondo al finocchietto e
miele con insalatina di fagioli di Lamon
Ofen-Spanferkel auf einem Fenchel-Honig-Bett mit Lamon-Bohnen-Salat
oven baked suckling pig served on a bed of fennel and
honey with a Lamon bean salad

..... della grande tradizione italiana
..... nach der großartigen italienischen Tradition
..... from the great Italian tradition

Pescato del Giorno 16

pescato del giorno in crosta di pane con brodetto di cozze

Tagesfischfang in Brotkruste, mit Miesmuschel im Sud

fish of the day in a breadcrumb crust with a mussel sauce

Polpo alla Plancia 16

polpo alla plancia, patate e olive e capperi e pomodorino bruciato

gegrillter Oktopus, Kartoffeln und Oliven und Kapern und geröstete Tomate

octopus with potatoes, olives, capers and roasted cherry tomatoes

Saltimbocca alla Romana 14

saltimbocca alla romana 2.0

Saltimbocca alla Romana (Kalbsschnitzel mit Schinken und Salbei)

sliced veal served with prosciutto and sage

KIDS MENU'

lasagna alla bolognese + patatine fritte + bibita

Bolognese-Lasagne + Pommes + Getränk nach Wahl

lasagne with bolognese sauce + fries + soft drink

10

pasta corta al pomodoro o ragù + patatine fritte + bibita

Kurze Nudeln mit Tomaten- oder Fleischsoße + Pommes + Getränk nach Wahl

short pasta with tomato or bolognese sauce + fries + soft drink

10

nuggets di pollo + patatine fritte + bibita

Hähnchen-Nuggets + Pommes + Getränk nach Wahl

chicken nuggets + fries + soft drink

10

DESSERT

Fatti in casa - Hausgemachte - Homemade

Tiramisù "al Bacio" 7

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

Panna Cotta 6

panna cotta alla camomilla, fragole e terra di nocciole
Kamille Panna Cotta mit Erdbeeren auf einem Haselnussbett
Panna cotta with camomile, strawberries and crushed hazelnuts

Parfait allo Yogurt 6

parfait allo yogurt, crumble ai cereali, lamponi e miele
Joghurt-Parfait, Müsli-Crumble, Himbeeren und Honig
Yogurt parfait with a cereal crumble, raspberries and honey

Crema Brule 5

crema brule al lime
Limetten-Crème Brûlée
Crema brûlée with lime

Mousse al Cioccolato 6

mousse al cioccolato, mirtilli, spugna al rosmarino e gelato alla vaniglia
Schokoladenmousse, Blaubeeren, Rosmarinbiskuit und Vanilleeis
Chocolate mousse, blueberries, rosemary sponge & vanilla ice cream

Formaggi Misti 10

selezione di formaggi misti trentini
Auswahl an Trentiner Käsesorten
selection of mixed Trentino cheeses

Sorbetto al Limone 4

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 advise your waiter immediately
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