

... la tradizione del Lago e del Monte Baldo
... Traditionen des Gardasees und des Monte Baldo
... from the tradition of Lake Garda and Monte Baldo

Carpaccio di trota 14

carpaccio di trota marinata, insalatina di crescione e frutti di bosco
Mariniertes Forellencarpaccio, Brunnenkressesalat und Waldfrüchte
Carpaccio of trout with watercress salad and wild berries

Tartare di Manzetta 12

tartare di manzetta al coltello, piccoli germogli e salsa al Monteverones
Mit dem Messer geschnittenen Kalbstartar, junge Sprossen
und Monteveronese-Käsesoße
Beef tartare with sprouts and Monte Veronese cheese sauce

Bigoli alla Tinca 10

bigoli alla tinca in salsa di pomodoro
Bigoli-Nudeln mit Schleie und Tomatensauce
Bigoli spaghetti with tench and tomato sauce

Lasagne 9

lasagna al ragu bianco di vitello gratinata alla formagella di Tremosine
Lasagne mit weißer Kalbfleischsoße Gratiniertes Formagella Tremosine Käse
Lasagne with a veal ragout with Tremosine cheese au gratin

Filetto di Trota 12

filetto di trota grigliata, salsa gardesana e schiacciata di patate all'erba cipollina
Forellenfilet, Gardesana-Soße und Schnittlauch-Kartoffelpuffer
Fillet of trout served with a Lake Garda sauce on a bed
of mashed potatoes and chives

Tagliata di Manzetta 16

tagliata di manzetta del Monte Baldo alla griglia, patate al
rosmarino e cipolla, verdura dell'orto
Montebaldo-Tagliata(gegrilltes Kalbsfilet, aufgeschnitten), Kartoffeln
mit Rosmarin und Zwiebeln, Gartengemüse
Grilled sliced beef from Monte Baldo , baked potatoes with
rosemary, onions, and vegetables

V I P (Very Italian Plate)

Parma 9

crudo di Parma 24 mesi e bocconcini di bufala
roher Parmaschinken, 24 Monate gereift, mit kleinen Büffelmozzarellakugeln
Parma ham (aged 24 months) and buffalo mozzarella

Vitello Tonnato 9

vitello tonnato alla piemontese
Kaltes Kalbfleisch mit Thunfischcreme und Kapern nach Piemonteser Art
Veal with tuna sauce "Piemontese style"

Spaghetti allo Scoglio 14

spaghetti Felicetti allo scoglio
Spaghetti mit Meeresfrüchten
Spaghetti with mixed seafood

Ravioloni di Ricotta 13

ravioloni di ricotta di bufala, pomodoro
del Piennolo e profumo di agrumi
Ravioloni mit Büffelricotta, Piennolo-Tomaten und Zitrusnote
Ravioli with buffalo ricotta cheese, Piennolo tomatoes and citrus fruits

Gran Fritto Misto 15

gran fritto misto del Mediterraneo
Frittierte Mittelmeer-Meeresfrüchte
Fried fish from the Mediterranean Sea

Galletto alla Diavola 10

galletto alla diavola con polenta di Storo grigliata
Platthuhn nach Teufel's Art mit gegrillter Storo-Polenta
'Spicy, oven roasted cockerel with grilled polenta from Storo

le insalate ... al Bacio

solo orto:

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

nur Garten:

Blattsalate, Karotten, Fenchel, Oliven, Radieschen, Tomate, geröstete Körner,
geröstete Rosmarin-Brotwürfel, vegane Mayonnaise mit Garda-Zitronen

from the garden:

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

7

dal lago :

rucola, riccia, pomodorini pachino, straccetti di trota fumè,
cipollotto e salsa di avocado

Vom See :

Rucola, Salat, Pachino-Kirschtomaten, Räucherforellenstreifen,
Frühlingszwiebel und Avocadosoße

from the lake:

Rocket salad, lettuce, cherry tomatoes, strips of smoked trout,
spring onion and avocado sauce

9

dal Cortile :

misticanza, polletto alla piastra, feta, olio affumicato all'ulivo

vom Hof:

Blattsalate, gegrilltes Hähnchen, Feta, geräuchertes Olivenöl

from the courtyard:

Mixed salad, grilled chicken, feta cheese, smoked olive oil

8

le focacce a lunga lievitazione
Focaccia-Brot (landestypisches Brot mit langer Gehzeit)
home-made flatbread

la vegetariana:

lattuga brasata, peperone all'olio, melanzana, mozzarella di bufala, maionese al pomodoro

das vegetarische:

geschmorter Blattsalat, in Öl eingelegte Paprika, Aubergine, Büffelmozzarella, Tomatenmayonnaise

Vegetarian:

Braised lettuce, peppers with olive oil, aubergine, buffalo mozzarella and tomato mayonnaise

7

la DoloMitica:

speck Alto Adige, taleggio della Val Sassina, carpaccio di carciofi e salsa piccante al rafano

das DoloMitica:

Südtiroler Speck, Taleggio aus dem Valsassina, Artischocken-Carpaccio und scharfe Meerrettichsoße

Dolomitica:

Smoked bacon from South Tyrol, Taleggio cheese from Valsassina, carpaccio of artichokes and a hot horseradish sauce

8

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

creme brule al lime
Limetten-Crème Brûlée
Crema brulé 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

KIDS MENU'

Lasagna 10

lasagna alla bolognese + patatine fritte + bibita
Bolognese-Lasagne + Pommes + Getränk nach Wahl
lasagne with bolognaese sauce + fries + soft drink

Pasta 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

Nuggets 10

nuggets di pollo + patatine fritte + bibita
Hähnchen-Nuggets + Pommes + Getränk nach Wahl
chicken nuggets + fries + soft drink

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