

## 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**