

GLI ANTIPASTI

Culatello di Zibello e spuma di grana in salsa di pere
Culatello-ham from Zibello with parmesan cream in pearsauce
Feinster Culatello - Schinken aus Zibello mit Parmesanschaum und Birnensosse

Flan ai carciofi con vellutata leggera di Reggiano al limone
Artichocke flan with Reggianocheese sauce
Artischockentörtchen mit Reggianokäsecreme

Guancetta di manzo brasata al caffè e zucchero di canna
Braised beef cheek in coffee and cane-sugar
In Kaffee und Rohrzucker geschmorte Rinderwange

Polpo e scampi su crema di mais con bisque di crostacei
Octopus and scampi with maize cream and shell-fish sauce
Seepolyp- und Scampi auf Maiscreme mit Schaltiersosse

Zuppetta di finocchio con capesante, filetti di sogliola e gamberi
Fennel soup with scallpos, filets of sole and crayfish
Fenchelsuppe mit Jakobsmuscheln, Seezungenfilet und Garnelen

Spiedino di gamberi con giardinetto di verdure in citronette
Spit of shrimps with mixed vegetables
Gamberispiess im Gemüsebeet

LE PASTE

Bigoli al torchio con olivelle del Garda
Hand-made spaghetti with Garda lake's olives
Hausgemachte Spaghetti mit gardesanischen Oliven

Ravioli in farcia di stracotto di fassone piemontese su fonduta di Toma
"Fassone piemontese" filled ravioli with Toma cheese
Ravioli gefüllt mit "Fassone piemontese" auf geschmolzenem Tomakäse

Millefoglie di mare con crostacei, branzino e sbriciolata di pane agli aromi
"Millefoglie of the sea" (home-made noodles) with shell-fish and bass
"Meeres-Millefoglie" (hausgemachte Nudeln) mit Schaltieren und Seebarsch

Ravioli di patate in salsa d'astice
Potato ravioli with lobster sauce
Kartoffelravioli in Hummersosse

Trenette "Senatore Cappelli" con vongole e bottarga di muggine
Trenette "Senatore Cappelli" with clams and botargo
Trenette "Senatore Cappelli" mit Venusmuscheln und Rogen

I SECONDI

Petto d'anatra con mele, purea di sedano rapa, albicocche secche e salsa al cioccolato
Duck breast with apple, celery cream, dried apricots and chocolate sauce
Entenbrust mit Äpfel, Selleriepuree, getrocknete Aprikosen und Schokoladensosse

Costata di fassone piemontese "12 mesi"
Fassone piemontese rumpsteak
Fassone piemontese Rumpsteak

Fiorentina di fassone piemontese "12 mesi"
Fassone piemontese T-bone steak

Fassone piemontese T-bone steak

Filetto di branzino in crosta croccante di patate
Fillet of sea bass wrapped in potatoes
Seebarschfilet in Kartoffelkruste

Involtino di rombo in farcia di zucchine su crema di zucca
Turbot filled with zucchini on pumkin cream
Mit Zucchini gefüllter Steinbutt auf Kürbiscreme

Tonno rosso scottato con condimento in tavola
Red tuna with dressing on the table
Roter Thunfisch mit Dressingsossen am Tisch

Astice e scampi alla griglia
Grilled lobster and scampi
Gegrillter Hummer und Scampi

Gran piatto di crostacei bolliti
(*astice, gamberi rossi, scampi siciliani*)
Boiled shell-fish (Lobster, red crawfish, sicilian scampi)
Gekochte Schaltiere (Hummer, rote Flusskrebse, sizilianische Scampi)

PIATTO UNICO

Spaghettoni con astice, scampi, gamberi, cozze e vongole
Spaghettoni with lobster, scampi, crawfish, mussels and clams
Spaghettoni mit Hummer, Scampi, Flusskrebse, Mies- und Venusmuscheln

CONTORNI

Insalata mista
Mixed salad
Gemischter Salat

Patate saltate al rosmarino
Potatoes sauté with rosemary
Rosmarinkartoffeln

Verdure cotte
Stewed vegetables
Gekochtes Gemüse

Verdure alla griglia
Grilled vegetables -
Gegrilltes Gemüse