

ANTIPASTI / VORSPEISE

<i>Carpaccio di carne marinata al tartufo</i> (Mariniertes Rindfleisch „Carpaccio“ mit Trüffel)	€ 10.50
<i>Prosciutto di agnello affumicato con porcini sott'olio</i> (Geraeuchertes Lammschinken und Steinpilzen)	€ 9.50
<i>Salame e prosciutto di cervo affumicato e cetrioli dolci</i> (Geräucherter Hirschschenken und Salami)	€ 8.50
<i>Salame e prosciutto di cinghiale affumicato con rafano</i> (Geraeuchertes Wildschwein Schinken und Salami)	€ 9,50
<i>Culatello ed ananas fresco</i> (Frische Ananas mit Schinken)	€ 8.50
<i>Bresaola al pepe verde</i> (Bünderfleisch "Bresaola" mit Grüne Pfeffer)	€ 8,50
<i>Sfilacci e girello di manzo affumicati</i> (Feingeschnittenes Geräuchertes und Hinterhachse Rindfleisch)	€ 10.00
<i>Carpaccio di struzzo con carciofini rustici</i> (Eingelegtes Straussfleisch mit Artischocke)	€ 8.50
<i>Lonzetta di maiale affinata nell'Amarone e peperoni</i> (Lendenbraten vom Schwein mit Amarone aromatisiert)	€ 8,50
<i>Formaggio di capra con pomodori appassiti e olive nere</i> (Ziegenkase und getrocknete Tomaten)	€ 8,50
<i>Mozzarella di bufala con pomodorini freschi e basilico</i> (Mozzarella mit Tomaten und Basilikum)	€ 8.50
<i>Misto di polenta con battuto di lardo al rosmarino, con soppresa nostrana e con crema di Gorgonzola</i> (Polenta mit "Soppresa" Wurst, mit Schweine Schmalz mit Rosmarin oder mit Blauschimmelkäse Fondue)	€ 10,00
<i>Polenta con porcini trifolati</i> (Polenta mit Waldpilze)	€ 4,50
<i>Uovo al tegamino con tartufo e formaggio di Monte</i> (Spiegeleier mit Trueffel und hieisige Käsesorte)	€ 4,00

PRIMI PIATTI

ERSTER GANG

<i>Gnocchetti ai formaggi ed erbe profumate</i> (Hausgemachte Kartoffel Klößchen mit verschiedenen Kräutern)	€	10.00
<i>Gnocchetti di patate al tartufo</i> (Hausgemachte Kartoffel Klößchen an Trüffel)	€	12.50
<i>Agnolini della casa al burro fuso e salvia</i> (Tortellini vom Haus mit Butter und Salbei)	€	10.00
<i>Ravioli di verdure al pomodoro fresco e basilico</i> (Hausgemachte Ravioli mit frischen Tomaten und Basil)	€	10,00
<i>Ravioli di zucca con uva passa e pinoli</i> (Hausgemachte Kürbis Ravioli mit Rosinen und Pignolien)	€	10.00
<i>Fettuccine ai funghi porcini</i> (Hausgemachten Bandnudeln mit Steinpilzen)	€	11.00
<i>Fettuccine al ragù di filetto</i> (Hausgemachte Bandnudeln mit Rinderfiletragout)	€	9.50
<i>Ravioli verdi con fonduta di formaggi e noci</i> (Hausgemachte Grüne Ravioli mit Blauschimmelkäse)	€	9.50
<i>Chitarrini piccanti con pomodoro, rucola e pinoli</i> (Hausgemachte hauchdünne Bandnudeln mit frischen Tomaten, Rauke und Pignolien)	€	10.00
<i>Chitarrini con olive, origano e pomodoro fresco</i> (Hausgemachte hauchdünne Bandnudeln mit Oliven und frischen Tomaten)	€	10.00
<i>Tagliolini con fegato grasso al "Passito" – min. 2 persone</i> (Hausgemachte dünnen Bandnudeln mit Foiegras - min. 2 pers.)	€	13,00
<i>Risotto del giorno (con tartufo oppure funghi oppure alla veneta -</i> <i>min. 2 persone)</i> <i>Tages Reis (mit Trüffel oder Pilzen oder mit salami – min. 2</i> <i>pers.)</i>	€	10.50
<i>Zuppa di verdure di stagione</i> (Gemüsesuppe nach Jahreszeit)	€	8.00

CARNI ALLA BRACE / MEAT ON THE GRILL

<i>Fiorentina di Angus</i> <i>(T-bone steak)</i>	<i>al</i>	<i>Kg.</i>	<i>/</i>	€	44.00
<i>Controfiletto di manzo in tagliata</i> <i>(Beel sirloin with truffle)</i>	<i>al tartufo</i>			€	18,00
<i>Controfiletto di manzo in tagliata</i> <i>(Beel sirloin with rosemary)</i>	<i>al rosmarino</i>			€	16,00
<i>Controfiletto di manzo con rucola e “Parmigiano”</i> <i>(Beel sirloin with rocket and parmesan)</i>				€	16,00
<i>Costolette di agnello</i> <i>(Lam cutlets)</i>				€	16.50
<i>Petti di anatra scaloppati con salsa all’arancio</i> <i>(Duck brest with orange sauce)</i>				€	15,50
<i>Filetto di Manzo</i> <i>(Beef fillet)</i>				€	18.00
<i>Filetto di Bisonte</i> <i>(Bison fillet)</i>				€	22,00
<i>Controfiletto di cervo con salsa di ribes</i> <i>(Venison with black currant sauce)</i>				€	18,00
<i>Controfiletto di vitello al pepe verde</i> <i>(Veal sirloin with balsamic vinegar)</i>				€	16.00
<i>Scaloppe di fegato grasso d’oca con pure’ di zucca</i> <i>(Foie gras–Schnitzel mit Kürbis)</i>				€	24,00
<i>Filetto di maiale con salsa all’aceto balsamico</i> <i>(Schweinefilet mit Kräuteressig)</i>				€	15.00
<i>Filetto alla tartara con erba cipollina e capperi</i> <i>(Tartar – Rinderfilet mit zwiebeln und Karpfern)</i>				€	18,00
<i>Quaglie disossate allo scalogno</i> <i>(Entbeinte Wachteln mit Schalotte)</i>				€	15.50
<i>Faraona al timo</i> <i>(Perlhuhn mit Thymian)</i>				€	14,00
<i>Galletto agli aromi</i> <i>(Hähnchen mit Gewürzkräuten)</i>				€	14.00

PESCE DI LAGO

FISCH AUS SEEN

<i>Carpaccio di trota affumicata con erba cipollina e limone</i> (<i>Geräuchertes Forellen Carpaccio</i>)	€	9.50
<i>Luccio in salsa con polenta abbrustolita</i> (<i>Hecht in Sauce mit maismehl-Brei</i>)	€	5,00
<i>*Sarde del Garda in "Saor" con uva appassita e pinoli</i> (<i>Gardasee Sardinen mit Rosinen und Pignolien</i>)	€	7,50
<i>Risotto con la tinca alla Gardesana (min. 2 persone)</i> (<i>Reis mit Gardasee Schleie - min. 2 Personen</i>)	€	10.50
<i>Chitarrini con olive e filetti di sarde sott'olio</i> (<i>Dünne Bandnudeln mit Sardinenfilet und Oliven</i>)	€	10.50
<i>Ravioli con lavarello affumicato al basilico</i> (<i>Hausgemachte Ravioli mit geräucherten Felche an Basilicum</i>)	€	10.50

COTTURA ALLA BRACE HOLZ KOHLEN GEGRILLTES

<i>Filetto di salmone con salsa alle erbe</i> (<i>Lachsfilet mit verschiedenen Kräutern</i>)	€	13,00
<i>*Lavarello del Garda</i> (<i>Gardasee Felche</i>)	€	15,00
<i>*Filettini di "Persico Reale" del Garda alle olive</i> (<i>Gardasee Barschenfilets mit Oliven</i>)	€	16,00
<i>*Tranci di anguilla al rosmarino</i> (<i>Gardasee Aal mit Rosmarin</i>)	€	14.50
<i>*Sarde del Garda</i> (<i>Gardasee Sardinen</i>)	€	12,00

**La disponibilità del prodotto dipende dal pescato del giorno
* Verfügbarkeit des Produktes hängt vom Fang des Tages ab*

CONTORNI / BEILAGEN

<i>Verdure miste alla griglia (Gemischtes Gemüse von Grill)</i>	€	6,50
<i>Insalatine di stagione (Salat der Saison)</i>	€	5,00
<i>Patatine arrosto al rosmarino (Rostkartoffeln mit Rosmarin)</i>	€	3.50
<i>Verdure crude in pinzimonio (Rohkostdip "Pinzimonio")</i>	€	5.50

FORMAGGI

<i>Selezione di formaggi stagionati con mostarda di mele e miele di castagno (Auswahl an Bergkäse mit Apfel-Senf und Kastanienhonig)</i>	€	8,50
<i>Selezione di formaggi freschi con gelatina di "Passito bianco" e confettura senapata di fichi (Frischkäse Auswahl mit Feigen-Senf)</i>	€	8,50
<i>Tomino grigliato al tartufo (Gegrillt Milder Weichkäse mit Truffel)</i>	€	5,50
<i>"Parmigiano" con aceto balsamico "Tradizionale" ("Parmigiano" mit traditionellem "Balsamessig")</i>	€	6,00
<i>Gorgonzola con confettura di cipolla rossa (Blauschimmelkäse "Gorgonzola" mit Zwiebeln-Confituere</i>	€	5,50

DESSERTS

<i>Panna cotta alle more, oppure al caramello (Gekochte Sahne mit Karamel oder Brombeeren)</i>	€	5,00
<i>Torta di mele con crema allo zabaione (Apfeltorte)</i>	€	5,00
<i>Tortino caldo al cioccolato (Schokoladen-Soufflé)</i>	€	5,00
<i>Semifreddo allo yogurt (Jogurt Halbgefrorenes)</i>	€	5,00
<i>Mousse al cioccolato (Schokolade Mousse)</i>	€	5,00
<i>Tiramisù della casa (Tiramisù vom Haus)</i>	€	5,00
<i>Crema caramellata (Crème brûlée)</i>	€	5,00
<i>Meringata al cioccolato fondente semifredda Halbgefrorene Schokolade Baiser</i>	€	5,00
<i>Sorbetto del giorno (“Sorbet” des Tages)</i>	€	3,50
<i>Fagottino al cioccolato e pere (Schokoladentaschen mit Birnen)</i>	€	5,00
<i>Ananas fresco (Frische Ananas)</i>	€	5,00
<i>Pane e coperto (Brot und Gedeck)</i>	€	3,50

Le nostre pietanze sono realizzate con prodotti freschi che in caso di difficile reperibilità del mercato, possono essere sostituiti con

prodotti surgelati o congelati.