

Gli affinati / Starters / Vorspeisen

Acciughe del Cantabrico, burrata e pomodoro

Anchovies from Cantabrico, burrata and tomato

Sardellen aus Cantabrico, Burrata und Tomate

€ 12,00

Salumi da noi selezionati, giardiniera e focaccia rustica

Cured meats selected by us, vegetables and rustic focaccia

Von uns ausgewählte Wurstwaren, Gemüse und rustikale Focaccia

€ 13,00

Bresaola di Fassona e cannoli di pane con mousse di ricotta

Bresaola and bread cannoli with ricotta mousse

Bresaola und Brot Cannoli mit Ricottamousse

€ 12,00

La nostra selezione di formaggi con marmellata, mostarda e miele

Our assorted cheese with jam, mostarda and honey

Gemischte Käseplatte mit Marmelade, Mostarda und Honig

€ 13,00

e gli antipasti / Starters / Vorspeisen

Polpo scottato su crema di patate con olive e pomodorini confit

Roasted octopus on potato cream with olives and tomatoes

Gebratene Krake auf Kartoffeln Creme mit Oliven und Tomaten

€ 13,00

Nella rete del pescatore... tre assaggi di pesce di lago

In the fisherman's net... three samples of lake fish

Im Fischernetz... drei Proben von Seefisch

€ 12,00

Insalata di asparagi con uovo pochè e mousse di Parmigiano

Asparagus salad with poached egg and Parmesan cheese mousse

Spargelsalat mit pochiertem Ei und Parmesan Mousse

€ 10,00

Tartare di manzo Fassona, senape, capperi e composta di cipolle rosse

Beef tartare with mustard, capers and red onion jam

Rindfleisch Tartare mit Senf, Kapern und rote Zwiebel Konfitüre

€ 12,00

Primi Piatti / First Courses / Erster Gang

Maccheroncini al torchio con pesto di limone e pesce persico

Fresh pasta with lemon pesto and perch

Frische Nudeln mit Zitronen Pesto und Barsch

€ 10,00

Spaghetti al nero di seppia con frutti di mare e salsa allo zafferano

Squid ink spaghetti with seafood and saffron sauce

Tintenfischnudeln mit Meeresfrüchte und Safransauce

€ 12,00

Risotto al limone con tartare di gamberi rossi e

polvere di pistacchi - Min. 2 persone

Risotto with lemon, prawns tartare and pistachios powder - Min. 2 persons

Risotto mit Zitronen, Garnelen-Tartar und Pistazien Pulver - Min. 2 personen

€ 12,00

Ravioli di scampi con verdure alla catalana e

salse di datterini

Scampi ravioli with fresh vegetables and tomato sauce

Scampi Ravioli mit frischem Gemüse und Tomatensauce

€ 13,00

Chicche di patate con fonduta di Bagoss in cialda di Parmigiano

Potato dumplings with Bagoss fondue in Parmesan cheese waffle

Kartoffelklosschen mit Bagoss Käsefondue in Parmesan Waffel

€ 10,00

Tagliolini all'uovo con ragù di coniglio

Thin tagliatelle with rabbit ragout

Bandnudeln mit Kaninchenragout

€ 10,00

Secondi Piatti/Second Courses/Zweiter Gang

Coregone in crosta di patate con olio alle erbe

Lavaret in potato crust with herbal oil

Felchen in Kartoffelkruste mit Kräuteröl

€ 14,00

Fish and chips di lago con salsa tartara

Fish and chips of lake with tartar sauce

Fish and Chips von See mit Sauce Tartar

€ 14,00

Frittura mista di pesce di mare con verdure

Mixed fried fish with vegetables

Gemischte Fischfritture mit Gemuse

€ 16,00

Pescato del giorno in guazzetto con frutti di mare e

tortino di riso venere

White fish with sea food and black rice

Weißfisch mit Meeresfrüchte und schwarzer Reis

€ 17,00

Tagliata di manzo Fassona con salsa al pepe verde e verdure

Grilled beef with green pepper sauce and vegetables

Rindfleisch vom Grill mit grüner Pfeffer Sauce und Gemüse

€ 16,00

Costolette di agnello in crosta di pistacchi con zucca al forno e saba

Lamb chops in pistachios crust with pumpkin

Lammkoteletts in Pistazienkruste mit Kürbis

€ 16,00

Coscia di faraona confit con indivia brasata

Leg of guinea fowl with endive

Perlhuhnkeule mit Endivien

€ 15,00

Contorni / Vegetables / Gemüse

Patate saltate al rosmarino

Pan fried potatoes with Rosemary
Kartoffeln in der Pfanne mit Rosmarin
€ 5,00

Insalata mista

Mixed salad
Gemischter Salat
€ 5,00

Verdure grigliate

Grilled vegetables
Gemüse vom Grill
€ 5,00

Patatine fritte

French-fried potatoes
Pommes Frites
€ 5,00

Anelli di cipolle

Onions rings
Zwiebeln in Tropfteig
€ 5,00

Formaggi / Cheese / Käse

Formaggi freschi con confettura di fichi:

Fresh cheese with figs jam - Frischkäse mit Feigenmarmelade
Robiola di Loazzolo – Robiola di Roccaverano
€ 7,00

Formaggi stagionati con mostarda di frutta:

Matured cheese with fruit mostarda - Reifer Käse mit Obst-Mostarda
Tombea di Val Vestino – Pecorino di Roncofreddo
€ 7,00

Formaggi saporiti con miele di castagno:

Tasty cheese with chestnuts honey - Schmackhaft Käse mit Kastanienhonig
Blu Tunt di Bergamo – Erborinato
€ 7,00

La nostra selezione di formaggi

Our assorted cheese - Gemischte Käseplatte
€ 13,00