

Antipasti / Starters / Vorspeisen

*Polpo arrostito, finocchi allo zafferano,
crema di limone e polvere di capperi*

*Roasted octopus, fennel with saffron, lemon cream and caper powder
Gebratener Krake, Fenchel mit Safran, Zitronencreme und Kapernpulver*

€ 16,00

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

€ 14,00

*Gamberi in caprese con olio del Garda
e basilico*

Prawns with salad, tomato and mozzarella

Garnelen mit Salat, Tomate und Mozzarella

€ 15,00

*Tortino di melanzane con burrata e
salsa ai due pomodori*

Aubergine pie with burrata and tomato sauce

Auberginetorte mit Burrata und Tomaten-Sauce

€ 14,00

*Tartare di manzo Fassona con senape, cracker ai cereali
e formaggella di Tremosine affumicata*

Beef tartare with mustard, cereal crackers and smoked cheese

Rindfleisch Tartare mit Senf, Müslicrackern und geräuchertem Käse

€ 15,00

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

€ 14,00

Spaghettoni aglio, olio, peperoncino e frutti di mare

Spaghetti with garlic, oil, chilli and seafood

Spaghetti mit Knoblauch, Öl, Chili und Meeresfrüchten

€ 15,00

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

€ 16,00

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

€ 14,00

Tagliolini all'uovo con crema di formaggio Tombea e

tartufo nero pregiato

Egg tagliolini with Tombea cream and black truffle

Ei-Tagliolini mit Tombea-Creme und schwarzem Trüffel

€ 15,00

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

€ 15,00

Fish and chips di lago con salsa tartara

Fish and chips with lake fish and tartar sauce

Fish and Chips mit Seefisch und Tartarsauce

€ 15,00

Frittura mista di pesce con verdure

Mixed fried fish with vegetables

Gemischte Fischfriture mit Gemüse

€ 17,00

Branzino scottato su insalata mediterranea

con crostini al balsamico

Sea bass on Mediterranean salad with balsamic croutons

Wolfsbarsch auf mediterranem Salat mit Balsamico-Crostini

€ 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

€ 18,00

Pluma di maiale con salsa alla senape e patate al forno

Pork pluma with mustard sauce and potatoes

Schweinepflaume mit Senf-Sauce und Kartoffeln

€ 16,00

Contorni / Vegetables / Gemüse

Patate saltate al rosmarino
Pan fried potatoes with Rosemary
Kartoffeln in der Pfanne mit Rosmarin
€ 6,00

Insalata mista
Mixed salad
Gemischter Salat
€ 6,00

Verdure grigliate
Grilled vegetables
Gemüse vom Grill
€ 6,00

Patatine fritte
French-fried potatoes
Pommes Frites
€ 6,00

Anelli di cipolle
Onions rings
Zwiebeln in Tropfteig
€ 6,00

Formaggi / Cheese / Käse

Formaggi freschi con confettura di fichi
Fresh cheese with figs jam
Frischkäse mit Feigenmarmelade
€ 7,00

Formaggi stagionati con mostarda di frutta
Matured cheese with fruit mostarda
Reifer Käse mit Obst-Mostarda
€ 7,00

Formaggi saporiti con miele di castagno
Tasty cheese with chestnuts honey
Schmackhaft Käse mit Kastanienhonig
€ 7,00

La nostra selezione di formaggi
Our assorted cheese
Gemischte Käseplatte
€ 15,00