

# *Antipasti / Starters / Vorspeisen*

*Polpo arrostito con sedano, mela verde  
e pomodorini canditi*

*Roasted octopus with celery, green apple and tomatoes  
Gebratener Oktopus mit Sellerie, grünem Apfel und Tomaten  
€ 17,00*

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

*In the fisherman's net... samples of lake fish  
Im Fischernetz... Proben von Seefisch  
€ 17,00*

*Tartare di salmone scozzese con avocado,  
carpaccio di finocchi e salsa yogurt*

*Scottish salmon tartare with avocado, fennel and yogurt sauce  
Schottisches Lachstatar mit Avocado, Fenchel und Joghurt Sauce  
€ 18,00*

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

*Aubergine pie with burrata and tomato sauce  
Auberginetorte mit Burrata und Tomaten-Sauce  
€ 16,00*

*Tartare di manzo Garronese veneta con senape  
e formaggella di Tremosine affumicata*

*Beef tartare with mustard and smoked cheese  
Rindfleisch Tartare mit Senf und geräuchertem Käse  
€ 17,00*

## *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*  
€ 16,00

*Spaghettoni aglio, olio, peperoncino e frutti di mare*

*Spaghetti with garlic, oil, chilli and seafood  
Spaghetti mit Knoblauch, Öl, Chili und Meeresfrüchten*  
€ 18,00

*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*  
€ 18,00

*Gnocchetti alle ortiche, zabaione salato e ricotta affumicata*

*Gnocchi with nettles, salty eggnog and smoked ricotta  
Gnocchi mit Brennnesseln, salziger Eierlikör und geräucherter Ricotta*  
€ 16,00

*Tagliolini all'uovo con salsa al formaggio Bagoss  
e tartufo nero*

*Egg tagliolini with Tombea cream and black truffle  
Ei-Tagliolini mit Tombea-Creme und schwarzem Trüffel*  
€ 17,00

# *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*

€ 17,00

*Fish and chips di lago con salsa tartara*

*Fish and chips with lake fish and tartar sauce*

*Fish and Chips mit Seefisch und Tartarsauce*

€ 17,00

*Frittura mista di pesce con verdure*

*Mixed fried fish with vegetables*

*Gemischte Fischfriture mit Gemüse*

€ 18,00

*Orata al cartoccio con pomodorini, capperi e olive*

*Sea bream with cherry tomatoes, capers and olives*

*Dorade mit Kirschtomaten, Kapern und Oliven*

€ 18,00

*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*

€ 20,00

*Pluma di maiale con salsa alla senape e patate al forno*

*Pork pluma with mustard sauce and potatoes*

*Schweinepflaume mit Senf-Sauce und Kartoffeln*

€ 20,00

## *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*  
€ 8,00

*Formaggi stagionati con mostarda di frutta*  
*Matured cheese with fruit mostarda*  
*Reifer Käse mit Obst-Mostarda*  
€ 8,00

*Formaggi saporiti con miele di castagno*  
*Tasty cheese with chestnuts honey*  
*Schmackhaft Käse mit Kastanienhonig*  
€ 8,00

*La nostra selezione di formaggi*  
*Our assorted cheese*  
*Gemischte Käseplatte*  
€ 17,00