

Antipasti / Starters / Vorspeisen

*Polpo scottato su crema di ceci al rosmarino, briciole di pane nero e
olio extravergine del Garda*

Roasted octopus on chickpea cream with rosemary, black bread and Garda olive oil
Gebratene Krake auf Kichererbse Creme mit Rosmarin, Schwarzbrot und Garda Olivenöl
€ 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

Cape sante su crema di patate con tartufo nero

Holy cape on potato cream with black truffle

Heiliger Umhang auf Kartoffelcreme mit schwarzem Trüffel

€ 15,00

Flan di zucca con salsa al taleggio e bacon croccante

Pumpkin pudding with Taleggio cheese sauce and crispy bacon

Kürbis Auflauf mit Taleggio Käse Sauce und knusprigem Speck

€ 10,00

Tartare di manzo Fassona con senape e capperi

Beef tartare with mustard and capers

Rindfleisch Tartare mit Senf und Kapern

€ 12,00

*Insalatina di coniglio marinato con crumble di olive,
pomodorini canditi e ricotta affumicata*

Rabbit salad with olive crumble, cherry tomatoes and smoked ricotta

Kaninchensalat mit Olivenstreusel, Kirschtomaten und geräuchertem Ricotta

€ 12,00

Primi Piatti / First Courses / Erster Gang

Ravioli di pesce persico con pomodoro fresco e basilico

Ravioli of perch with fresh tomatoes and basil

Ravioli von Barsch mit frischen Tomaten und Basilikum

€ 12,00

*Spaghetti al nero di seppia con ragù di branzino e
arancia candita*

Squid ink spaghetti with sea bass sauce and candied orange

Tintenfischnudeln mit Seebarsch Sauce und Orange

€ 13,00

*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

€ 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

Crema di fagioli borlotti, radicchio e prosciutto croccante

Cream of pinto beans, radicchio and crispy ham

Crempintobohnen, Radicchio und knusprigem Schinken

€ 10,00

*Fusilli con crema di zucca, salsiccia e
crostini al balsamico*

Fusilli with pumpkin cream, sausage and balsamic bread crumbs

Fusilli mit Kürbiscreme, Wurst und Balsamicabrot

€ 10,00

Secondi Piatti/Second Courses/Zweiter Gang

Coregone con capperi, pomodorini e olive

Lavaret with capers, tomatoes and olives

Felchen mit Kapern, Tomaten und Oliven

€ 14,00

Fish and chips di pesce persico e trota Fario con salsa tartara

Fish and chips with perch, trout and tartar sauce

Fish and Chips mit Barsch, Forelle und Tartarsauce

€ 14,00

Frittura mista di pesce con verdure

Mixed fried fish with vegetables

Gemischte Fischfritture mit Gemüse

€ 16,00

Ombrina al forno con variazione di carciofi

Baked white fish with artichokes

Gebackener Weißfisch mit Artischocken

€ 16,00

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

Stinchetto di maialino da latte con riduzione

di birra scura e zucca al forno

Suckling pig with reduction of dark beer and pumpkin baked

Spanferkel mit Reduktion dunkles Bier und Kürbis gebacken

€ 15,00

Coscia d'anatra con castagne e indivia brasata

Baked duck leg with chestnuts and braised endive

Gebackene Entenkeule mit Kastanien und geschmorter Endivie

€ 16,00

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