

# *Antipasti / Starters / Vorspeisen*

*Polpo scottato su crema di patate, briciole di pane nero e  
olio extravergine del Garda*

*Roasted octopus on potatoes cream with rosemary, black bread and Garda olive oil  
Gebratene Krake auf Kartoffeln 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

*Carpaccio di ricciola al mango e lime con pinzimonio di verdure*

*Fish carpaccio with mango and lime with vegetable pinzimonio*

*Fisch-Carpaccio mit Mango und Limette mit Gemüsepinzimonio*

€ 15,00

*Uovo poché su mousse di provola e tartufo nero*

*Poché egg on cheese mousse and black truffle*

*Poché-Ei auf Käse -Mousse und schwarzem Trüffel*

€ 13,00

*Tartare di manzo Fassona con maionese alle acciughe e burrata*

*Beef tartare with anchovy mayonnaise and burrata*

*Rindfleisch Tartare mit Sardellen-Mayonnaise und Burrata*

€ 13,00

*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

*Linguine in guazzetto di mare*

*Linguine in sea stew*

*Linguine im Meereseintopf*

€ 13,00

*Risotto al verde di prezzemolo con tartare di scampi e*

*lime - Min. 2 persone*

*Parsley risotto with scampi tartare and lime - Min. 2 persons*

*Petersilienrisotto mit Scampi Tartar und Limetten - 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

*Vellutata di piselli con stracciatella di bufala e*

*pomodori secchi*

*Pea soup with buffalo stracciatella and dried tomatoes*

*Erbsensuppe mit Büffelstracciatella und getrockneten Tomaten*

€ 10,00

*Pappardelle con ragù di vitello e porcini*

*Pappardelle with veal ragout and porcini mushrooms*

*Pappardelle mit Kalbsragout und Steinpilzen*

€ 12,00

# *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 purea di zucca, indivia brasata  
e polvere di capperi*

*Baked white fish with pumpkin puree, braised endive and caper powder*

*Gebackener Weißfisch mit Kürbispüree, geschmorter Endivie und Kapernpulver*

€ 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

*Costolette di agnello in crosta di pane e rosmarino  
con nocciole e spinaci*

*Lamb chops in bread and rosemary crust with hazelnuts and spinach*

*Lammkoteletts in Brot und Rosmarin Kruste mit Haselnüssen und Spinat*

€ 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*  
€ 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*  
€ 13,00