

# *Antipasti / Starters / Vorspeisen*

*Polpo scottato con crema di patate, crumble alle olive  
e pomodorini canditi*

*Roasted octopus with potato cream, olive crumble and little tomatoes*  
*Gebratene Krake mit Kartoffelcreme, Oliven-Crumble und kleine Tomaten*  
€ 15,00

*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

*Uovo poché, cremoso di bufala e funghi porcini*

*Poché egg, bufala robiola cheese and wild mushrooms*

*Poché-Ei bufala robiola Käse und Steinpilze*

€ 14,00

*Tartare di manzo con senape, capperi e  
croccante ai cereali*

*Beef tartare with mustard, capers and crunchy with cereals*

*Rindfleisch Tartare mit Senf, Kapern und knusprig mit Müsli*

€ 14,00

*Prosciutto crudo di Parma con flan di Parmigiano*

*Parma ham with Parmesan pie*

*Parmaschinken mit Parmesan Pie*

€ 14,00

## *Primi Piatti / First Courses / Erster Gang*

*Maccheroncini al torchio con pesce di lago e verdure*

*Fresh pasta with lake fish and vegetables*

*Frische Nudeln mit Seefisch und Gemüse*

€ 13,00

*Ravioli di polenta con ragù di seppia*

*Polenta ravioli with cuttlefish ragout*

*Polenta-Ravioli mit Tintenfischragout*

€ 14,00

*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*

€ 14,00

*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*

€ 13,00

*Tagliolini all'uovo con crema di formaggio Tombea e  
tartufo nero*

*Egg tagliolini with Tombea cream and black truffle*

*Ei-Tagliolini mit Tombea-Creme und schwarzem Trüffel*

€ 14,00

# *Secondi Piatti/Second Courses/Zweiter Gang*

*Coregone alla Gardesana con capperi, pomodorini e olive*

*Baked lavaret with capers, tomatoes and olives*

*Felchen im Ofen gebacken mit Kapern, Tomaten und Oliven*

€ 14,00

*Frittura mista di pesce con verdure*

*Mixed fried fish with vegetables*

*Gemischte Fischfritture mit Gemüse*

€ 16,00

*Ombrina arrosto con patate schiacciate e*

*salsa mediterranea*

*Roast white fish with potatoes e Mediterranean sauce*

*Gebratener weißer Fisch mit Kartoffeln und Mediterrane Sauce*

€ 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

*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*

€ 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*  
€ 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*  
€ 14,00