

Antipasti

Selezione di affettati con sottaceti della casa (15,00€)

Unsere gemischte Aufschnittplatte des Hauses

Cold cuts and mixed pickles vegetables

Carpaccio di carne salada (13,00€)

Carpaccio ausheimischen vom zarten Pökelfleisch aus der Region

Typical local carpaccio meat

Il nostro Antipasto misto di di fiume e di lago (20,00€)

Unsere gemischte Fischplatte nach Art des Hauses mit Fisch aus dem Gardasee

Mixed appetizer of lake fish

Strudel di carciofi su crema di limone (16,00€)

Artischockenstrudel auf Zitronencreme

Artichoke strudel on lemon cream

Radicchio balsamico e formaggio grigliato (15,00€)

Radicchio mit Balsamessig und gegrilltem Käse

Radicchio salad with balsamic vinegar and grilled Italian cheese

Tagliere di formaggi con mostarde (17,00€)

Kaeseplatte mit Senf
Cheese platter with mustards

PRIMI PIATTI

Strangolapreti al burro e salvia (15,00€)

Kleine Spinatknödel in zerlassener Butter und Salbei

*Typical homemade gnocchi prepared with spinach in melted butter
and sage sauce*

I nostri canederli a vostra scelta

(burro fuso o brodo) (15,00€)

*Unsere hausgemachten Knödel wahlweise in zerlassener Butter oder in
Brühe*

*Our bread dumplings with a sauce of your choice (in butter or in
broth)*

Tagliatelle al ragu' di Asino (16,00€)

Hausgemachte Tagliatelle mit Esel Ragu'

Homemade Tagliatelle with Donkey Ragu'

Tortelli di Barbabietola rossa e ricotta affumicata (20,00€)

Hausgemachte Rote Bete "Ravioli" gefüllt mit gerauchertem Ricotta

Red beetroot "Ravioli" and smoked Ricotta

Risotto agli asparagi, formaggio Casolet e noci (18,00€)

Risotto mit Spargel, CasoletKase und Nüsse

Risotto with asparagus, Cheese "Casolet" and walnuts

Bigoli alla carbonara di pesce di lago (16,00€)

Hausgemachte "Bigoli" mit fisch, aus dem Gardasee mit Sahne und Ei

Homemade tagliatelle carbonara with lake fish

Bigoli fatti in casa con sarde alla Torbolana (16,00€)

Hausgemachte Bigoli mit Sardinen

Homemade Pasta with Sardines

SECONDI PIATTI di Carne

Carne salada e fasoí (18,00€)

Zartes Pockelfleisc vom Rond vom Grill mit Bohnen

Typical cow meat on the grill and beans

Filetto di maiale su letto di spinaci e speck (20,00€)

Schweinefilet vom Grill mit Spinat und Speck

Pork filet with spinach and speck

Guanciaie brasato al Teroldego con polenta integrale (22,00€)

Geschmorte Rinderwange mit Vollkorn Polenta

Roast cheek lard coke in Teroldego wine and served with wholemeal polenta

Formaggio di Malga alla piastra, polenta integrale e con contorno del giorno (18,00€)

Bergkase vom Grill mit Polenta und Saisonales Gemuse

Grilled Mountain cheese with Polenta and seasonal vegetables

SECONDI PIATTI di Pesce

Il filetto di trota salmonata alla piastra con patate al forno (20,00€)

Lachsforellenfilet vom Grill mit gebackenen Kartoffeln

Salmerino su purea di carote e chips di polenta (22,00€)

Saibling vom Grill auf Karotten creme und Polenta chips

Lavarello gratinato al forno con Caponata e panna acida (20,00€)

Marane gratiniert Lavendel mit gemuse Ratatouille und Sauerrahm

Baked Lavender au gratin with Caponata and sour cream

DESSERT

Strudel di mele e cannella con salsa vaniglia (7,00€)

Apfelstrudel mit Zimt und Vanillesauce

Apple and cinnamon strudel with vanilla sauce

Tortino al cioccolato dal cuore morbido (8,00€)

Weichster herzhafter Schokoladenkuchen

Softest Heart Chocolate Pie

Tiramisu' (8,00€)

Panna Cotta con salsa alle fragole (7,00€)

Panna cotta mit Erdbeersauce

Panna cotta with strawberry sauce

Semifreddo ai fiori di sambuco (8,00€)

Holunderblütenparfait

Elderflower parfait

Sorbetto della casa (7,00€)

Hausgemachtes Zitronensorbet

Homemade Lemon Sorbet

Coperto Gedeckt Covered 3,00€