

ANTIPASTI ~ Starters ~

Luccio del Garda con salsa di peperoni verdi, prezzemolo, acciughe e capperi € 13,00

servito con polenta di Storo e fili di peperoncino rosso dolce

Pike (Garda fish) in sauce of sweet green peppers, capers, anchovies, polenta and sweet chili wires

Pike Fische sauce aus Paprika, Petersilie, Sardellen und Kapern Serviert mit Storo Polenta und

Sweet-Chili-Drähte

Allergeni, allergens: 4

Speck di Trota affumicato alle erbe aromatiche servito con insalate e finocchi € 16,00

Smoked trout with herbs served with salad and fennel

Trout geräucherter Speck mit Kräutern, serviert mit Salat und Fenchel

Allergeni Allergens 4

Degustazione di lago (min 2 persone) Allergeni 1,3,4,7 prezzo a persona €18,00

Luccio in salsa, Sarde in agrodolce, Salmerino marinato, uova di Salmerino, Speck di Trota affumicato

Pike (Garda fish), Sardinian sweet and sour, Char, Char eggs, Smoked Trout Speck

Pike Fishsauce, Süß und sauer Sardinen, Forellen Speck, Eier Char

Tartare di tonno qualità "Sashimi" con mango, pepe e pompelmo rosa € 15,00

Tuna tartare with mango, Pink pepper and Pink grapefruit

Thunfisch-Tartar mit Mango, rosa Grapefruit und Pfeffer

Allergeni, Allergens 4,6

Cruditè di Gamberi rossi Sicilia, Carpaccio di Ananas allo Zenzero, € 16,00

frutto della passione e lattuga di Mare croccante

Raw Prawns from Sicily, Pineapple, Ginger, passion fruit, crispy sea lettuce

Rohe Garnelen aus Sizilien, Ananas, Ingwer, Passionsfrucht, knusprige Meersalat

Allergeni, Allergens: 2.

Fusion: Acciughe del Mar Cantabrico, Burrata, Peperone Pequillos di Lodosa € 16,00

E perlage di pesto al basilico

Fusion: Anchovies from the Cantabrian Sea, Burrata, Pequillos Pepper of Lodosa

Ligurian basil and extra virgin Garda olive oil

Fusion: Sardellen aus dem Kantabrischen Meer, Burrata, Pfeffer Piquillo de Lodosa

Ligurische Basilikum und extra natives Olivenöl Garda Westen

Allergeni, Allergens 4,7

Culaccía di Parma e Formaggella di Tremosíne, cialda di Parmigiano Reggiano € 14,00

e giardiniera preparata dallo chef Allergeni, Allergens: 7.

Parma Culaccía (ham) with Tremosíne cheese, crispy parmesan cheese and pickles

Culaccía di Parma (Schinken) mit Käse tremosíne, knusprigem Parmesan-Käse und Gurken

I PRIMI PIATTI First Courses Pasta preparata dallo Chef

Bigoli con sarde e limoni del Garda , latte, crostini di pane alla lavanda € 12,00

Bigoli (hand Made pasta) with lake sardines, Garda lemons and croutons

Bigoli mit Sardinen und Garda Zitronen, Milch, Brot Croutons

Allergeni, Allergens 1,3,4,7

Tagliatelle integrali di Farro "bio" , con trota del Garda, verdure, erbe aromatiche e semi di zucca Bio € 13,00

Wholemeal noodles Spelt "bio", with trout del Garda, vegetables, aromatic herbs and pumpkin seeds

Vollkorn -Nudeln Dinkel "Bio", mit Forellen del Garda, Gemüse, Kräuter

aromatischen und Kürbiskernen

Allergeni, Allergens 1,3,4,8

Ravioli di patate viola, pesto al basilico e gamberi rossi di Sicilia € 16,00

Purple potato ravioli, basil pesto and red prawns from Sicily

lila Kartoffel Ravioli, Basilikumpesto und rote Garnelen aus Sizilien

Allergeni Allergens 1,2,3,7

Risotto con zucchine, scampí, basilico, fiori di zucca e nido di porri croccanti € 18,00

(mínimo 2 porzioni) prezzo a persona

Rice with zucchini, shrimp, basil, zucchini flowers and nest of crispy leeks

Risotto mit Zucchini, Garnelen, Basilikum, Zucchini Blüten und Nest von knusprigem Lauch

Allergeni Allergens 1,2,6

Spaghetto di Grano duro Felicetti, Astice, Pomodoro, Basilico € 19,00

Durum wheat spaghetti, lobster, tomato, basil

Hartweizen Spaghetti, Hummer, Tomaten, Basilikum

Allergeni, Allergens 1,2

Tortelloni di Lavarello con menta, limone del Garda e filetto di Lavarello fritto € 15,00

Garda Whitefish Tortelli with mint, Garda lemon and fried filet whitefish

Tortelloni Felchen mit Minze, Zitrone del Garda und Filet von gebratenen Maränen

Allergeni Allergens 1,3,7

Zuppa del giorno preparata dallo Chef(chiedere al personale di Sala) € 10,00

Soup of the day, ask the waiter

Suppe des Tages, fragen Sie den Kellner

I SECOND PIATTI Main Courses

Filetto di lavarello del garda grigliato, verdure grigliate e olio al prezzemolo € 17,00

Grilled fillet of Garda whitefish, grilled vegetables and parsley oil

Gegrilltes Filet von Felchen, gegrilltes Gemüse und Petersilienöl

Allergeni, Allergens 4

Turbante di Salmerino del Garda con polenta bianca "Bio", salsa di pomodorini € 19,00

freschi a concassé, capperi, olive taggiasche, basilico e cipolla rossa

Char (White fish) grilled with White corn polenta and sauce of tomatoes, capers,

olives, red onion and basil Char mit weißer Polenta "Bio", Sauce aus Kirschtomaten

Frisch in concassé, Kapern, Oliven, Basilikum und roten Zwiebeln

Allergeni, Allergens 4

Persico del Garda fritto con verdure in pastella alla birra e farina di Riso integrale € 18,00

Garda perch fried with vegetables in batter with beer and flour brown rice "Bio"

Garda Barsch mit Gemüse im Teig mit Bier und Mehl gebraten brauner Reis "Bio"

Allergeni Allergens 3,4,5

Tagliata di tonno qualità "Sashimi" in crosta di Pistacchi, con guazzetto di pomodorini melanzane, olive, chips di verdure

€ 18,00

tuna steak (Sashimi) crusted with pistachio, tomatoes, eggplant, olives, vegetable chips

Thunfischsteak verkrustet mit Pistazie , Tomaten, Auberginen, Oliven, Gemüsechips

Allergeni, Allergens 1, 4

Spiedone di Mare: Gambero, Seppia, Tonno, Pesce Spada,

€ 19,00

Capasanta in crosta di pomodori secchi

Skewer Sea: Shrimp, Cuttlefish, Tuna, Swordfish, Scallop

Bratspieß Meer: Garnelen, Tintenfisch, Thunfisch, Schwertfisch , Scallop

Costata di Manzo con burro alle erbe officinali, foglie di papavero selvatico

e € 18,00

patate fritte al Mais

Rib of beef with butter herbs, wild poppy leaves and fried corn potatoes

Rumpsteak mit Kräuterbutter , Mohn Blätter und Bratkartoffeln zu Mais

Vegetariano e Vegano, quinoa Bio, verdure grigliate e tofu

€ 12,00

Vegetarian and Vegan, quinoa, vegetables and tofu

Vegetarische und vegane, Quinoa, Gemüse und Tofu

CONTORNI

Patate fritte al mais con Grana e olio tartufato

€ 6,00

French fries with truffle oil and Grana cheese

Französisch frites mit Trüffelöl und Grana

Allergeni 7

Giardino di verdure alla griglia	€
5,00	
Grilled Vegetables	
gegrilltes Gemüse	
Patate al forno	€ 5,00
Baked Potatoes	
Ofenkartoffeln	
Foglie di Papavero selvatico al vapore	€ 5,00
leaves steamed wild poppy	
Blätter gedämpft wilden Mohn	
Insalata mista	€ 5,00
Mixed Salad	
gemischter Salat	

LE NOSTRE PIZZE

Margherita : pomodoro al basilico e mozzarella fiordilatte	€
7,00	
tomato basil and mozzarella	
Tomaten, Basilikum und Mozzarella	
Allergeni, Allergens 1,7	
Prosciutto e Funghi : pomodoro al basilico, mozzarella fiordilatte, champignon, prosciutto cotto di Praga	€ 9,00
Tomato with basil, mozzarella, mushrooms, ham	
Tomaten, Basilikum, Mozzarella Mozzarella, Champignons, Schinken	
Allergeni, Allergen s1,1,7	

Diavola : pomodoro al basilico, mozzarella, salame piccante napoletano €
9,00

Tomato with basil, mozzarella, spicy salami

Tomaten, Mozzarella, würziger Salami

Allergeni, Allergens 1,7

Capricciosa: pomodoro al basilico, mozzarella, carciofi, prosciutto cotto, funghi €
9,00

Tomato, mozzarella, mushrooms, artichokes and ham

Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Schinken, Champignons

Allergeni, Allergens 1,7

Bufalina: Pomodoro al basilico, Mozzarella fiordilatte, Mozzarella di Bufala €
10,00

Tomato, mozzarella, buffalo mozzarella

Tomaten, Mozzarella, Büffel-Mozzarella

Allergeni, Allergens 1,7

Alcune Materie prime potrebbero essere congelate in base alla reperibilità sul mercato

Some raw materials may be frozen according to the availability on the market

Coperto € 2,50

INSALATONE – SALADS

NIZZARDA euro 11,00

insalata, pomodori, acciughe, uovo sodo, olive, fagiolini verdi e tonno

lettuce, tomatoes, anchovies, boiled egg, green beans and tuna, olives

Salat, Tomaten, Sardellen, gekochtes Ei, grüne Bohnen und Thunfisch, Oliven

Allergeni, Allergens 3 4

CAPRESE euro 11,00

mozzarella di bufala Campana, pomodoro, basilico Ligure e olive Taggiasche

Buffalo mozzarella, tomato, basil and olives Taggiasche
Büffel-Mozzarella, Tomaten, Basilikum und Oliven Taggiasche
Allergení, Allergens 7

CREATIVA

euro 13,00

insalata, code di gamberi al vapore, pancetta croccante, aceto balsamico, noci,
semi di zucca " Bio ", bacche di goji e mela verde
salad, steamed shrimp tails, crispy bacon, balsamic vinegar, nuts,
Pumpkin seeds " Bio ", goji berries, green apple
Salat, gedünstet Garnelenschwänzen , knusprigem Speck, Balsamico-Essig, Nüsse,
Kürbiskerne " Bio ", Goji-Beeren, Gruner Apfel
Allergení, Allergens 2 8

GRECA

euro 11,00

insalata, feta, olive Kalamata, pomodori, cipolle rosse, cetrioli all'aceto, yogurt greco
salad, feta cheese, kalamata olives, tomatoes, red onions, vinegar cucumbers,
greek yogurt
Salat, Feta-Käse, kalamata Oliven, Tomaten, roten Zwiebeln, Essig Gurken,
griechischer Joghurt
Allergení, Allergens 7