

# *Il Caviale*

## *Caviale italiano Calvisius da Vinci*

*dal gusto fresco e intenso, colore dal marrone al nero*

*servito con patata lessa, panna acida, cipolla tritata, uova sode e crostini di pane*

*Italian Caviar Calvisius da Vinci*

*has a fresh, intense taste and a clear coloring in shades of brown to black.*

*It is served with boiled potato, sour cream, minced onion,*

*hard-boiled eggs and croutons*

*Italienischer Kaviar Calvisius da Vinci*

*hat einen frischen, intensiven Geschmack und eine klare Färbung in*

*Schattierungen von braun bis schwarz.*

*Er wird mit gekochten Kartoffeln, Sauerrahm, gehackten Zwiebeln,*

*hartgekochten Eiern und Croutons serviert.*

*Caviar italien Calvisius da Vinci*

*a une saveur fraîche et intense, la couleur du brun au noir.*

*Il est servi avec des pommes de terre à la vapeur, crème sure, oignon haché,*

*œufs durs et croûtons*

**€ 100,00 gr. 30**

**€ 165,00 gr. 50**

## *Caviale italiano Calvisius Siberian Classic*

*dal gusto raffinato e leggermente iodato, con aroma intenso*

*servito con patata lessa, panna acida, cipolla tritata, uova sode e crostini di pane*

*Italian Caviar Calvisius Siberian Classic*

*has a fine and slightly iodized taste and an intense aroma.*

*It is served with boiled potato, sour cream, minced onion,*

*hard-boiled eggs and croutons*

*Italienischer Kaviar Calvisius Siberian Classic*

*hat einen feinen und leicht jodierten Geschmack und ein intensives Aroma.*

*Er wird mit gekochten Kartoffeln, Sauerrahm, gehackten Zwiebeln,*

*hartgekochten Eiern und Croutons serviert*

*Caviar italien Calvisius Siberian Classic*

*a un goût raffiné et légèrement iodé et un arôme intense*

*Il est servi avec des pommes de terre à la vapeur, crème sure, oignon haché,*

*œufs durs et croûtons*

**€ 85,00 gr. 30**

**€ 140,00 gr. 50**

## *Gli Antipasti*

### ***Astice al vapore con avocado, rucola e citronette all'olio d'oliva del Garda*** (2-9)

Steamed lobster with avocado, rocket and Garda Lake olive oil citronette

Gedünsteter Hummer mit Avocado, Rauke und Zitronensauce  
aus Gardasee-Olivenöl

Homard à la vapeur, au avocat, à la roquette et à la sauce citronette  
à l'huile de Garda

**€ 28,00**

### ***Foie gras scottato con chutney alle pere e zenzero, pan brioche alla salvia*** (1-3-7)

Pan fried goose liver with pear chutney and ginger, brioche bread with sage

Gebratene Gänseleber mit Birnen-Chutney und Ingwer, Brioche-Brot mit Salbei

Foie gras frit au chutney de poires et au gingembre, pain brioche à la sauge

**€ 24,00**

### ***Noce di capesante\* dorate in crema di agrumi del Garda*** (4-7-9)

Scallops\* in fine cream of Lake Garda citrus fruits

Jakobsmuscheln\* in feiner Creme aus Gardasee-Zitrusfrüchten

Coquille Saint-Jacques\* à la crème aux agrumes du Lac de Garda

**€ 24,00**

### ***Carpaccio di manzo da noi marinato alle erbe e finissima di grana*** (7-10)

Thin slices of homemade marinated beef with aromatic herbs  
and Parmesan cheese slivers

Dünne Scheiben von hausgemachtem mariniertem Rindfleisch  
mit Gewürzkräutern und Parmesan-Käsesplitter

Carpaccio de bœuf mariné maison aux fines herbes et aux écaïlles de parmesan

**€ 20,00**

### ***Veli di culatello con ventaglio di ananas e marmellata al melone*** (12)

Thin slices of culatello with pineapple and melon jam

Dünne Scheiben von Culatello mit Ananas und Melonenmarmelade

Fines tranches de culatello à l'ananas et à la confiture de melon

**€ 22,00**

## *Le Minestre*

### *Crema fredda di pomodoro con sfogliatina al parmigiano* (1-7-9-11)

Cold cream of tomato soup with parmesan cheese puff pastry

Kalte Tomatencremesuppe mit Parmesankäse-Blätterteig

Crème froide de tomate à la feuilleté au parmesan

**€ 16,00**

### *Il tradizionale Minestrone di verdure, crostini croccanti* (1-9)

Traditional vegetable soup with crispy croûtons

Traditionelle Gemüsesuppe mit knusprigen Croûtons

La soupe de légumes traditionnelle aux croûtons croquants

**€ 16,00**

## *Il Flambé*

### *Gamberoni\* alla lampada in salsa al Brandy profumata al dragoncello, con verdure al vapore* (2-7-9)

King prawns\* flambé in Brandy sauce with tarragon and steamed vegetables

Flambierte Riesengarnelen\* in Brandy-Sauce mit Estragon

und gedämpftes Gemüse

Gambas\* flambés à la sauce au Brandy et à l'estragon, légumes à la vapeur

**€ 28,00**

### *Medaglione di vitello alla lampada in salsa tartufo con verdure estive* (7-9)

Veal medallion flambé with truffle sauce and summer vegetables

Flambiertes Kalbsmedaillon mit Trüffelsauce und Sommergemüse

Médaille de veau flambé en sauce à la truffe aux légumes d'été

**€ 28,00**

## *Primi Piatti*

### *Tagliatelle\* all'uovo al ragù bianco di vitello* (1-3-7-9)

Egg tagliatelle\* with white veal ragout  
Eierbandnudeln\* mit weißem Kalbsragout  
Tagliatelles\* à l'œuf au ragoût blanc de veau  
**€ 22,00**

### *Risotto con formaggella di Tremosine tartufata* (7-9)

Truffle Formaggella cheese risotto  
Risotto mit getrüffeltem Formaggella-Käse  
Risotto à la formaggella truffé  
**€ 20,00**

### *Ravioli \*farciti alla polpa di agnello con riduzione profumata al rosmarino, scaglie di pecorino* (1-3-7)

Lamb ravioli\* with rosemary reduction and ewe's cheese slivers  
Gefüllte Lamm-Ravioli\* mit Rosmarin-Reduktion und Schafskäsesplitter  
Raviolis\* farcis à l'agneau à la réduction au romarin  
et aux écaillés de tomme de brebis  
**€ 20,00**

### *Risotto con dadolata di pesce spada, timo, limone, Lugana, pomodorini pachino e bottarga* (7-8-9)

Risotto with diced sword fish, thyme, lemon, Lugana wine  
cherry tomatoes and grey mullet roe  
Risotto mit gewürfeltem Schwertfisch, Thymian, Zitrone, Lugana-Wein  
Kirschtomaten und Meeräscherogen  
Risotto à l'espadon en dés, au thym, au citron, au vin Lugana  
aux tomates cerises et à la boutargue  
**€ 24,00**

### *Spaghetti al pesto di rucola e valeriana con julienne di verdure* (1-7-8-9)

Spaghetti in rocket and corn salad pesto sauce vegetable julienne  
Spaghetti in Rauke- und Rapunzelsalat-Pestosauce mit Gemüsejulienne  
Spaghetti au pesto à la roquette et à la valérianelle, julienne de légumes  
**€ 20,00**

# *Il Pesce*

## *... di mare*

### ***Trancio di merluzzo cotto a bassa temperatura su vellutata di fagioli neri emulsionati all'olio extra vergine del "Sogno"*** (4-7)

Slice of cod baked at low temperature on a fine cream of black beans with extra virgin "Sogno" olive oil emulsion

Kabeljauschnitte bei niedriger Temperatur gebacken auf einer feinen Creme aus schwarzen Bohnen mit Extra Vergine "Sogno" Olivenöl-Emulsion

Tranche de cabillaud cuit à basse température sur crème aux haricots noirs à l'émulsion d'huile d'olive extra vierge "Sogno"

**€ 26,00**

### ***Branzino in crosta di sale con verdure grigliate e salmoriglio*** (3-4)

Sea bass, baked in salt crust, with grilled vegetables in salmoriglio sauce

Seebarsch in Salzkruste mit gegrilltem Gemüse in Salmoriglio Sauce

Loup de mer en croûte de sel aux légumes grillés à la sauce samoriglio

**€ 26,00**

### ***Filetto di rombo dorato all'agrodolce con pere, verdure estive al burro*** (7-9)

Sweet & sour baked turbot fillet with pears, buttered summer vegetables

Gebackenes Steinbuttfilet „süß-sauer“ mit Birnen, Sommergemüse in Butter

Filet de turbot à l'aigre-doux aux poires, légumes d'été au beurre

**€ 26,00**

## *... di lago*

### ***Luccio alla Gardesana con crostini di polenta*** (4-9)

Pike Gardesana style with polenta

Hecht nach Gardesana-Art mit Polenta

Brochet à la Gardesana avec polenta

**€ 24,00**

### ***Filetto di coregone dorato, pomodorini pachino, Lugana e maggiorana*** (4-7-9)

Baked whitefish fillet with cherry tomatoes, Lugana wine and marjoram

Gebackenes Felchenfilet mit Kirschtomaten, Lugana Wein und Majoran

Filet de lavaret aux tomates cerises, au vin Lugana et à la marjolaine

**€ 24,00**

# *Le Forni*

***Chateaubriand d'angus grigliato al sale grosso affumicato  
con verdure e tris di salse*** (3-7-9)

Grilled Chateaubriand with rock salt and vegetables  
with three kinds of sauces

Chateaubriand vom Grill mit grobem Salz und Gemüse  
mit drei verschiedenen Saucen

Chateaubriand sur le grill au gros sel et aux légumes en trois sauces  
(per 2 persone – for 2 people - für 2 Personen - pour 2 personnes)

**€ 58,00**

***Filetto di manzo in crema di noci del Mediterraneo, patate fondenti*** (7-8-9)

Fillet of beef in fine cream of Mediterranean walnuts, roasted potatoes

Rinderfilet in feiner Creme aus Mittelmeer-Walnüssen, Bratkartoffeln

Filet de bœuf à la crème aux noix méditerranéées, pommes de terre rôties

**€ 28,00**

***Carré\* scalzato di agnello in crosta di pane aromatizzato alle erbe,  
caponatina di verdure*** (1-5-7-9-10)

Rack of lamb\* in aromatic bread crust, vegetables caponata

Lammskarree\* in Kräterbrotkruste, Gemüse-Caponata

Carré d'agneau\* en croûte de pain aromatisé, caponata de légumes

**€ 26,00**

***Petto di anatra alle pesche con riduzione al Porto,  
patate al rosmarino e verdure*** (7-9)

Duck breast with peaches and Port wine reduction,  
rosemary potatoes and vegetables

Entenbrustfilet mit Pfirsich und Portwein-Reduktion,  
Rosmarinkartoffeln und Gemüse

Magret de canard aux pêches à la réduction de Porto,  
pommes de terre au romarin et aux légumes

**€ 24,00**

## *Desserts*

***Assaggio di formaggi Italiani con marmellate e miele*** (7-8) **€ 18,00**

Taste of assorted Italian cheese with jam and honey

Kostprobe von verschiedenen italienischen Käsesorten mit Konfitüre und Honig

Dégustation de fromages italiennes assortis à la confiture et au miel

***Tortino caldo di cioccolato fondente e crema alla vaniglia*** **€ 16,00**

*(15 min. di cottura)* (3-7)

Warm small dark chocolate cake with vanilla cream (15 minutes cooking)

Warmes Bitterschokoladentörtchen mit Vanillecreme (15 Minuten Kochen)

Petite tourte chaude au chocolat fondant à la crème à la vanille (15 minutes cuisson)

***Crème brûlée Dannunziana*** (3-7) **€ 14,00**

Broiled custard, d'Annunzio style

Gebrannte Creme d'Annunzio

Crème Brûlée d'Annunzio

***Cannolo al cioccolato bianco, granella di pistacchio mediterraneo e coulis al frutto della passione*** (7-8) **€ 16,00**

White chocolate cornet, Mediterranean pistachio grain and passion fruit coulis

Weißer Schokolade-Waffelrolle mit gehackten Mittelmeerpistazien und Passionsfrucht-Coulis

Cornet au chocolat blanc aux pistaches de Méditerranée et au coulis de fruit de la passion

***Tiramisù pastorizzato all'Amaretto*** (1-3-7-8) **€ 14,00**

Tiramisu with pasteurized eggs and Amaretto

Tiramisu mit pasteurisiertem Ei und Amaretto

Tiramisu pasteurisé à l'Amaretto

***Composizione di frutta di stagione*** **€ 14,00**

Fruit in season

Obst der Saison

Fruits de saison

***Zabaione freddo in cialda croccante*** (1-3-7-8-) **€ 16,00**

Cold egg liqueur in crispy waffle

Kaltes Eierlikör in knusprigem Waffel

Liqueur d'œuf froid en gaufre croustillante

***Semifreddo al limoncello*** <sup>(3-7)</sup> € 12,00  
Limoncello parfait  
Limoncello-Halbgefrorenes  
Parfait au Limoncello

***Gelato After Eight / Coppa gelato misto*** <sup>(3-7)</sup> € 12,00  
After Eight ice cream / Assorted ice cream  
After Eight-Eisbecher / Eisbecher  
Coupe de glace After Eight / Coupe glacée

## *Desserts alla Lampada*

*Solo sulla Terrazza - Only outside on the Terrace - Nur auf unserer Terrasse - Seulement sur la Terrasse*

***Crêpes-Suzette flambata al Grand Marnier*** <sup>(1-3-7)</sup> € 16,00  
Crêpes-Suzette flambé with Grand Marnier  
Flambierte Crêpes-Suzette mit Grand Marnier  
Crêpes-Suzette flambé au Grand Marnier

***Ananas flambato al Rum con uva sultanina*** <sup>(7)</sup> € 16,00  
Pineapple flambé with Rhum and raisins  
Flambierte Ananas mit Rum und Rosinen  
Ananas flambé au Rhum et aux raisins secs

***Pesche alla "Villa del Sogno"*** <sup>(7)</sup> € 18,00  
Peaches "Villa del Sogno" style  
Pfirsiche nach "Villa del Sogno" Art  
Pêches à la "Villa del Sogno"

Talvolta questo prodotto può essere surgelato – Sometimes we can use a deep-frozen ingredient – Manchmal kann man ein Tiefkühlprodukt verwenden. *Quelque fois il faut se servir de produit surgelé.*

I prezzi indicati includono il coperto, tasse e servizio - Our prices include cover, value added tax and service - Die angegebene Preise beinhalten das Gedeck, die Mehrwertsteuer und die Bedienung - Les prix comprennent le couvert, les taxes et le service