

Gli Antipasti

Veli di culatello con chutney all'ananas e zenzero (7-12)

Thin slices of "culatello" with pineapple and ginger chutney
Dünne Scheiben von "Culatello -Schinken" mit Ananas-Ingwer-Chutney
Fines tranches de "culatello" au chutney d'ananas et de gingembre
€ 24,00

****Noce di capesante dorate in crema al frutto della passione*** (7-12-14)

*Scallops in passion-fruit cream
*Jakobsmuscheln in feiner Passionsfruchtcreme
*Coquille Saint-Jacques à la crème de fruit de la passion
€ 26,00

Foie gras scottato con salsa alle pere, pan brioche alla salvia (1-3-6-7-10-13)

Pan fried goose liver with pear sauce, brioche bread with sage
Gebratene Gänseleber mit Birne-Sauce, Brioche-Brot mit Salbei
Foie gras chaud à la sauce de poires, pain brioche à la sauge
€ 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
€ 22,00

Astice al vapore con avocado, rucola e citronette all'olio d'oliva del Garda (2-9-12)

Steamed lobster with avocado, rocket and Garda Lake olive oil citronette
Gedünsteter Hummer mit Avocado, Rauke und Zitronensauce
in Gardasee-Olivenöl
Homard à la vapeur, à l'avocat, à la roquette et à la sauce citronette
à l'huile de Garda
€ 28,00

Primi Piatti

***Raviolo farcito al Bagoss condito al burro e salvia** (1-3-6-7-9-10-12-13)

*Bagoss cheese raviolo with butter and sage

*Bagosskäse-Raviolo mit Butter und Salbei

*Raviolo de fromage Bagoss au beurre et à la sauge

€ 22,00

Risotto alle vongole profumato al timo, grattugiata di limone (4-7-9-12-14)

Clams risotto with thyme and grated lemon

Venusmuscheln-Risotto mit Thymian und geriebener Zitrone

Risotto aux palourdes au thym et au citron râpé

€ 24,00

***Spaghetti neri ai calamari e seppie con pesto alla rucola** (1-4-6-7-8-10-12-13-14)

*Black spaghetti with squids and cuttlefish in fine rocket pesto sauce

*Schwarze Spaghetti mit Calamari und Tintenfischen in Rauke-Pesto-Sauce

*Spaghetti noirs aux calmars et aux seiches à la sauce à la roquette

€ 24,00

***Spaghetti al ragù bianco di coniglio, rosmarino, scaglie di pecorino** (1-6-7-9-10-13)

*Spaghetti in white ragout of rabbit with rosemary and ewe's cheese slivers

*Spaghetti mit weißem Ragout aus Kaninchen, Rosmarin und Schafskäsesplitter

*Spaghetti au ragoût blanc de lapin, au romarin e aux écailles de tomme de brebis

€ 20,00

Risotto al taleggio, vellutata allo zafferano con profumo di tartufo (1-6-7-9-10-13)

Taleggio-Risotto with truffle and saffron cream sauce

Taleggio-Risotto mit Trüffel-Safransauce

Risotto au fromage taleggio à la sauce de safran aromatisé à la truffe

€ 22,00

Il Pesce

... di mare

Branzino in crosta di sale con verdure grigliate e salmoriglio (3-4-7-9)
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 salmoriglio
€ 22,00

****Trancio di tonno ai sesami, yogurt greco profumato alla menta*** (6-7-11)
*Slice of tuna with sesame seeds and Greek yogurt with mint
*Thunfischschnitte mit Sesamkörnern und griechischem Minze-Joghurt
*Tranche de thon aux graines de sésame et au yaourt grec à la menthe
€ 24,00

Filetto di merluzzo al cartoccio con verdure ed erbe aromatiche (4-7-9-12)
Filet of cod, baked in foil, with vegetables and aromatic herbs
Kabeljau-Filet, in Folie gebacken, mit Gemüse und Gewürzkräutern
Filet de cabillaud en papillote aux légumes et aux fines herbes
€ 22,00

... di lago

Filetto di coregone arrotolato su vellutata agli agrumi, polvere di capperi, giardinetto di verdure (4-7-9-12)
Baked whitefish roll on citrus fruit cream sauce with capers powder and mixed vegetables
Gebackenes Felchenfilet-Rolle auf Zitrusfrüchte-Cremesauce mit Kapernpulver und gemischtem Gemüse
Filet de lavaret enveloppé sur crème aux agrumes, à la poudre de câpres et aux légumes assortis
€ 20,00

Le Parni

***Chateaubriand d'angus grigliato al sale grosso affumicato
con verdure e tris di salse*** (3-6-7-9-12)

Grilled Chateaubriand with rock salt and vegetables
with three sauces

Chateaubriand vom Grill mit grobem Salz und Gemüse
mit drei 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)

€ 60,00

***Filetto di manzo in salsa calvados, dadolata di mele, patate dorate,
verdure al burro*** (7-9-12)

Filet of beef in calvados sauce, diced apples, baked potatoes
and buttered vegetables

Rinderfilet mit Calvados-Sauce, gewürfelten Äpfeln, Backkartoffeln
und Buttergemüse

Filet de bœuf en sauce au Calvados, aux pommes en dés, aux pommes de terre
et aux légumes au beurre

€ 28,00

****Carré di agnello in crosta di pane alle erbe aromatiche, patate al forno,
caponata di verdure*** (1-3-6-7-9-10-13)

*Rack of lamb in bread crust with aromatic herbs, baked potatoes and vegetable
caponata

*Lammkarree in Kräuterbrotkruste mit Ofenkartoffeln und Gemüse-Caponata

Carré d'agneau en croûte de pain aromatisé aux fines herbes,
aux pommes de terre au four et à la caponata de légumes

€ 28,00

***Petto di anatra alle pesche, riduzione al Porto,
patate e giardinetto di verdure*** (7-9-12)

Breast of duck with peaches, Port wine reduction,
potatoes and mixed vegetables

Entenbrust mit Pfirsichen, Portwein-Reduktion,
Kartoffeln und gemischtem Gemüse

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

€ 24,00

Desserts

Crème Brûlée Gabriele d'Annunzio (3-7-12)

Broiled custard Gabriele d'Annunzio
Gebrannte Creme Gabriele d'Annunzio
Crème Brûlée Gabriele d'Annunzio
€ 14,00

Tortino caldo al cioccolato fondente, crema alla vaniglia (3-6-7-8)

Small warm pie with pure chocolate, vanilla cream
Kleine warme Bitterschokoladenkuchen mit Vanille
Petite tarte chaude au chocolat fondant à la crème à la vanille
€ 16,00

**Goccia al cioccolato bianco, granella di pistacchio mediterraneo e coulis ai frutti di bosco (3-6-7-8)*

White chocolate drop, Mediterranean pistachio grains and wild berry coulis
Weiße Schokoladetropfen mit gehackten Mittelmeerpistazien und Waldbeeren-
Coulis
Goutte de chocolat blanc aux pistaches de Méditerranée et au coulis de fruits des
bois
€ 16,00

Tiramisù pastorizzato all'amaretto di Saronno (1-3-7-8-12)

Tiramisu with Amaretto di Saronno
Amaretto di Saronno Tiramisu
Tiramisu à l'Amaretto di Saronno
€ 16,00

Gelato after eight (3-7)

After eight ice cream
After-Eight-Eis
Glace à l'after eight
€ 9,00

Semifreddo al limoncello (3-7-12)

Limoncello parfait
Limoncello-Halbgefrorenes
Parfait au limoncello
€ 12,00

Composizione di frutta

Fresh fruit
Frisches Obst
Fruits frais
€ 14,00

Assaggio di formaggi Italiani con marmellata e miele (7-8)

Italian cheese with jam and honey
Italienischer Käse mit Marmelade und Honig
Fromage italien avec de la confiture et du miel
€ 18,00

Desserts alla Lampada

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

Crêpes-Suzette flambata al Grand Marnier (1-3-6-7-12-13)

Crêpes-Suzette flambé with Grand Marnier
Flambierte Crêpes-Suzette mit Grand Marnier
Crêpes-Suzette flambé au Grand Marnier
€ 16,00

Vini da Dessert e da Meditazione

A bicchiere - By the Glass - Schoppenwein - Au verre

Moscato d'Asti – Vietti / Massolino	€ 6,00
Barolo Chinato – Conterno / Pio Cesare	€ 10,00
Merlino Rosso fortificato da cioccolata - Pojer e Sandri	€ 10,00
Essenzia vendemmia tardiva - Pojer e Sandri	€ 10,00
L'Accordo – Le Morette	€ 8,00
Tre Filer – Cà dei Frati	€ 8,00
Palmargentina Vino rosé – Costaripa	€ 8,00
Picolit – Angoris	€ 12,00
Vin Santo – Antinori / Felsina	€ 10,00
Passito di Pantelleria - Vinisola	€ 12,00
Moscato liquoroso - Vinisola	€ 12,00