



MENU

Benessere
anche a
tavola

Chef
Mirco Vettorato
Maître
Anton Kostenko

***Allergeni:**

- ① Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (tra cui farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
- ② Crostacei e prodotti a base di crostacei;
- ③ Uova e prodotti a base di uova;
- ④ Pesce e prodotti della pesca,
- ⑤ Arachidi e prodotti a base di arachidi;
- ⑥ Soia e prodotti a base di soia, tranne:
- ⑦ Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio),
- ⑧ Frutta a guscio,
- ⑨ Sedano e prodotti a base di sedano;
- ⑩ Senape e prodotti a base di senape;
- ⑪ Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
- ⑫ Anidride solforosa e solfiti
- ⑬ Lupini e prodotti a base di lupini;
- ⑭ Molluschi e prodotti a base di molluschi;

(*) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato.

***Allergens:**

- ① Cereals containing gluten, namely: wheat (spelt and khorasan), rye, barley, oats or heir hybridized strains and derivatives,
- ② Crustaceans and products based on shellfish;
- ③ Eggs and egg-based products;
- ④ Fish and fishery products,
- ⑤ Peanuts and peanut-based products;
- ⑥ Soy and soy based products,
- ⑦ Milk and milk-based products (including lactose)
- ⑧ Nuts,
- ⑨ Celery and celery-based products;
- ⑩ Mustard and mustard-based products;
- ⑪ Sesame seeds and sesame seeds-based products;
- ⑫ Sulfur dioxide and sulfites
- ⑬ Lupines and lupines-based products;
- ⑭ Mollusks and mollusks-based products;

(*) And all the derived products whose transformation does not impact on the level of allergy.

La filosofia rappresentata da questo percorso si riflette nella territorialità, nella semplicità e nel gusto dei piatti proposti. Il Lago di Garda ha i suoi profumi, i suoi venti freddi e caldi; con questo percorso li condensiamo in ricette e pensieri che parlano di questa terra. 4 portate

The philosophy represented by this menu is reflected in the territoriality, simplicity and taste of the dishes on offer. Lake Garda has its scents, its cold and warm winds; with this itinerary we condense them into recipes and thoughts that speak of this land. 4 courses

Percorso di LAGO

Tartare di salmerino, mela verde, salsa Ponzu,
limone candito del Garda e chips di cavolo nero

*Char tartare, green apple, Ponzu sauce, candied lemon and black cabbage chips
Saiblingstartar, grüner Apfel, Ponzu-Sauce, kandierte Zitrone und Schwarzkohlchips*

(4)(6)(12)

Tagliatella all'uovo con ragù di storione e il suo caviale, bergamotto e cappero soffiato

Egg tagliatelle with sturgeon ragout and its caviar, bergamot and puffed caper

Eier-Tagliatelle mit Störragout und Störkaviar, Bergamotte und gepufferter Kapern

(1)(3)(4)(12)

Trota scottata con crema di sedano rapa, caffè e ibisco

Seared trout with celeriac cream, coffee and hibiscus

Gebratene Forelle mit Knollenselleriecreme, Kaffee und Hibiskus

(4)(7)(9)(12)

Torta di rose con zabaione al rum

Rose cake with rum zabaglione

Rosenkuchen mit Rum-Zabaglione

(1)(3)(7)(8)(12)

€70

Percorso di MARE

Il mare in vasetto - sgombro, tonno, gambero, scampo, polpo, capasanta, branzino, cozze, vongole

The sea in a jar - mackerel, tuna, shrimp, langoustine, octopus, scallop, sea bass, mussels, clams

Das Meer im Glas - Makrele, Thunfisch, Garnele, Languste, Tintenfisch, Jakobsmuschel, Seebarsch, Miesmuscheln, Venusmuscheln

(2)(4)(9)(12)(14)

Risotto allo zafferano con lumache di mare in porchetta e finocchietto selvatico

Saffron risotto with sea snails and wild fennel

Safranrisotto mit Meeresschnecken und wildem Fenchel

(4)(7)(9)(12)(14)

Pesce sciabola gratinato alla pizzaiola

Scabbardfish au gratin "pizzaiola style"

Gratinierter Degenfisch nach Pizzaiola-Art

(1)(4)(7)(9)

Millefoglie con Crema al caffè e amarene

Millefeuille with coffee cream and sour cherries

Millefeuille mit Kaffeesahne und Sauerkirschen

(1)(3)(7)(8)

€70

Percorso di TERRA

Piccione, foie gras e cioccolato

Pigeon, foie gras and chocolate

Taube, Gänsestopfleber und Schokolade

①③⑧⑨⑫

Tagliatella al cacao , salmi di fagiano , aglio nero, e fondua di robiola di Roccaverano

Tagliatella with cocoa, pheasant salmi, black garlic and Roccaverano robiola fondue

Tagliatella mit Kakao, Fasanensalmi, schwarzem Knoblauch und Roccaverano-Robiola-Fondue

①③⑦⑨⑫

Guancetta di manzo a bassa temperatura, vin brulè e carciofi

Beef cheek at low temperature, mulled wine and artichokes

Rinderbäckchen bei niedriger Temperatur, Glühwein und

Artischocken

③⑦⑨⑫

Tartelletta di frolla con spuma al cioccolato, menta e liquirizia

Shortbread tartlet with chocolate mousse, mint and liquorice

Mürbeteig-Törtchen mit Schokoladenmousse, Minze und Lakritze

①③⑦⑧

€60

I nostri menù degustazione

PRIMI | First Courses

Risotto mantecato alla crema di radicchio rosso , fegatini di pollo e salvia croccante

Creamy red radicchio risotto with chicken livers and crispy sage
Cremiges rotes Radicchio-Risotto mit Hühnerleber und knusprigen Salbei

(7) (9) (12)

€20

Risotto allo zafferano con lumache di mare in porchetta e finocchietto selvatico

Saffron risotto with sea snails and wild fennel
Safranrisotto mit Meeresschnecken und wildem Fenchel

(4) (7) (9) (12) (14)

€22

Tagliatella al cacao , salmi di fagiano , aglio nero, e fondua di robiola di Roccaverano

Tagliatella with cocoa, pheasant salmi, black garlic and Rocca-verano robiola fondue

Tagliatella mit Kakao, Fasanensalmi, schwarzem Knoblauch und Roccaverano-Robiola-Fondue

(1) (3) (7) (9) (12)

€22

Linguina al ragù di coniglio, Valpolicella, cipolla bruciata & bergamotto

Linguine with rabbit ragout, Valpolicella, burnt onion & bergamot
Linguine mit Kaninchenragout, Valpolicella, gebrannten Zwiebeln und Bergamotte

(1) (7) (9) (12)

€20

Gnocchi di castagne con ragù di capesante, ristretto di gamberi e bergamotto

Chestnut gnocchi with scallop ragout, shrimp and bergamot reduction

Kastaniengnocchi mit Jakobsmuschelragout, Garnelen und Bergamotte-Reduktion

(1) (2) (3) (4) (8) (9) (12)

€22

ANTIPASTI | Starters

Lingua di vitello con salsa verde, mandarino e gambero rosso di Sicilia

*Veal tongue with green sauce, mandarin and Sicilian red prawns
Kalbszunge mit grüner Soße, Mandarinen und roten sizilianischen Garnelen*

(2) (9) (12)

€20

Il mare in vasetto - sgombro, tonno, gambero, scampo, polpo, capasanta, branzino, cozze, vongole

The sea in a jar - mackerel, tuna, shrimp, langoustine, octopus, scallop, sea bass, mussels, clams

Das Meer im Glas - Makrele, Thunfisch, Garnele, Languste, Tintenfisch, Jakobsmuschel, Seebarsch, Miesmuscheln, Venusmuscheln

(2) (4) (9) (12) (14)

€18

Crocchette di cavolfiore su crema di cipolla rossa e chips di quinoa soffiata

Cauliflower croquettes on red onion cream and puffed quinoa chips

Blumenkohlkroketten auf roter Zwiebelcreme und gepufften Quinoa-Chips

(1) (3) (7) (8) (9)

€16

Tartare di salmerino, mela verde, salsa Ponzu, limone candito e chips di cavolo nero

Char tartare, green apple, Ponzu sauce, candied lemon and black cabbage chips

Saiblingstartar, grüner Apfel, Ponzu-Sauce, kandierte Zitrone und Schwarzkohlchips

(4) (6) (12)

€20

Piccione, foie gras e cioccolato

Pigeon, foie gras and chocolate

Taube, Gänsestopfleber und Schokolade

(1) (3) (8) (9) (12)

€22

SECONDI | Main Courses

Guancetta di manzo a bassa temperatura, vin brûlé e carciofi

Beef cheek at low temperature, mulled wine and artichokes

Rinderbäckchen bei niedriger Temperatur, Glühwein und

Artischocken

(3) (7) (9) (12)

€24

Coda di rosso, funghi porcini alla liquirizia e fondo di vitello

Monkfish tail, porcini mushrooms with liquorice and veal sauce

Seeteufelschwanz, Steinpilze mit Lakritze und Kalbfleischsauce

(1) (4) (7) (8)

€26

Pesce sciabola gratinato alla pizzaiola

Scabbardfish au gratin "pizzaiola style"

Gratinierter Degenfisch nach Pizzaiola-Art

(1) (4) (7) (9)

€26

Petto d'anatra scottato all'orientale con chips di verdure,

zenzero e spinacino saltato

Oriental seared duck breast with vegetable chips, ginger and

sautéed spinach

Orientalisch gebratene Entenbrust mit Gemüsechips, Ingwer und

sautierter Spinat

(6) (7) (8) (9) (12)

€22

Zucca & castagne a modo nostro

Pumpkin and chestnuts in our own way

Kürbis und Kastanien auf unserem Weg

(1) (8) (9) (V)

€20

DESSERTS

Crumble alla nocciola con variazione al pistacchio

Hazelnut Crumble with Pistachio Variation

Haselnussstreusel mit Pistazienvariation

①③⑦⑧

€12

Millefoglie con Crema al caffè e amarene

Millefeuille with coffee cream and sour cherries

Millefeuille mit Kaffeesahne und Sauerkirschen

①③⑦⑧

€12

Torta di rose con zabaione

Rose cake with zabaglione

Rosenkuchen mit Zabaglione

①③⑦⑧⑫

€12

Mousse al latte di mandorla e frutti di bosco

Almond milk and berry mousse

Mousse aus Mandelmilch und Beeren

①⑧⑯

€12

Tartelletta di frolla con spuma al cioccolato, menta e liquirizia

Shortbread tartlet with chocolate mousse, mint and liquorice

Mürbeteig-Törtchen mit Schokoladenmousse, Minze und Lakritze

①③⑦⑧

€12

Selezione di formaggi con le nostre confetture

Selection of cheeses with jams

Käseauswahl mit Marmelade

⑦

€16