



# MENU À LA CARTE

Chef  
*Mirco Vettorato*

Maître  
*Anton Kostenko*

## TRA IL LAGO E IL MARE

FISH/FISCH

**Tartare di salmerino, le sue uova marinate alla soia, yogurt greco al limone e crostini di pane**

*Char tartare, its eggs marinated in soy, lemon-flavored Greek yogurt, and croutons*

*Saiblingstartar mit in Soja marinierten Eiern, griechischem Zitronenjoghurt und Croutons*

①④⑥⑦

**Calamarata con burro al limone, sarde e caviale di aringa**

*Calamarata pasta with lemon butter, sardines and herring caviar*

*Calamarata-Nudeln mit Zitronenbutter, Sardinen und Heringskaviar*

①④⑦⑨⑫

**Coda di rospo cotto a bassa temperatura con funghi porcini e chips di zucca**

*Monkfish cooked at low temperature with porcini mushrooms and pumpkin chips*

*Bei niedriger Temperatur gekochter Seeteufel mit Steinpilzen und Kürbischips*

④⑨⑫

**Mousse al mandarino con granola alla liquorizia e zucca**

*Mandarin mousse with licorice granola and pumpkin*

*Mandarinenmousse mit Lakritz-Granola und Kürbis*

①③⑦⑧

### Bevande/Drinks/Getränke

Vino in abbinamento tra i nostri vini selezionati, acqua, caffè

*Wine paired with our selected wines, water, coffee*

*Wein zu unseren ausgewählten Weinen, Wasser, Kaffee*

€ 70,00 a persona/per person/pro Person

## TERRA

LAND/TERRE

### **Tartare di manzo con crema di funghi, tartufo del Monte Baldo e mozzarella di bufala**

*Beef tartare with mushroom cream, Monte Baldo truffle, and buffalo mozzarella*

*Rindertatar mit Champignoncreme, Monte Baldo-Trüffel und Büffelmozzarella*

①④⑦⑩⑫

### **Risotto alla zucca Mantovana e funghi porcini**

*Risotto with Mantuan pumpkin and porcini mushrooms*

*Risotto mit Mantuanischem Kürbis und Steinpilzen*

⑦⑨⑫

### **Filetto di manzo alla Rossini con Rostì di patate e castagne**

*Beef fillet Rossini style with potato rostì and chestnuts*

*Rinderfilet nach Rossini-Art mit Kartoffelrösti und Maronen*

⑦⑧⑨⑫

### **Mousse alle castagne con crumble alla vaniglia e nocciola**

*Chestnut mousse with vanilla and hazelnut crumble*

*Kastanienmousse mit Vanille-Haselnuss-Crumble*

①③⑦⑧

### **Bevande/Drinks/Getränke**

*Vino in abbinamento tra i nostri vini selezionati, acqua, caffè*

*Wine paired with our selected wines, water, coffee*

*Wein zu unseren ausgewählten Weinen, Wasser, Kaffee*

€ 65,00 a persona/per person/pro Person

## ANTIPASTI/STARTERS/VORSPEISEN

- Tartare di manzo con crema di funghi,  
tartufo del Monte Baldo e mozzarella di bufala** 20€  
①④⑦⑩⑫  
*Beef tartare with mushroom cream, Monte Baldo truffle,  
and buffalo mozzarella*  
*Rindertatar mit Champignoncreme, Monte Baldo-Trüffel und  
Büffelmozzarella*
- Carpaccio di Angus affumicato, crema di radicchio rosso,  
pan brioche tostato e ristretto al Valpolicella** 18€  
⑦⑨⑫  
*Smoked Angus carpaccio, red radicchio cream,  
toasted brioche bread and Valpolicella reduction*  
*Geräuchertes Angus-Carpaccio, rote Radicchiocreme,  
geröstetes Briochebrot und Valpolicella-Reduktion*
- Tartare di salmerino, le sue uova marinate alla soia,  
yogurt greco al limone e crostini di pane** 19€  
①④⑥⑦  
*Char tartare, its eggs marinated in soy,  
lemon-flavored Greek yogurt and croutons*  
*Saiblingstartar mit in Soja marinierten Eiern, griechischem  
Zitronenjoghurt und Croutons*
- Polpo cotto a bassa temperatura, zucca e liquirizia** 20€  
①④⑨⑫  
*Slow-cooked octopus, pumpkin and licorice*  
*Langsam gegarter Oktopus, Kürbis und Lakritz*
- Uovo fritto su fonduta di Tremosine, spinacino  
all'aglio dolce e crumble di castagne** 15€  
①③⑦⑧⑨  
*Fried egg on Tremosine fondue, sweet garlic spinach  
and chestnut crumble*  
*Spiegelei auf Tremosine-Fondue, süßer Knoblauchspinat  
und Kastanien-Crumble*
- Battuto di melanzana, pomodoro Datterino e basilico** 14€  
⑦⑧⑨  
*Chopped aubergines, datterino tomatoes and basil*  
*Gehackte Auberginen, Datterino-Tomaten und Basilikum*
- Insalatina orientale a modo mio con tonno  
affumicato su crema di ceci e Miso** 16€  
①⑥⑨⑫  
*Oriental-style salad with smoked tuna on chickpea cream and miso*  
*Orientalischer Salat mit geräuchertem Thunfisch auf  
Kichererbsencreme und Miso*

## PRIMI / FIRST COURSE / ERSTE GERICHTE

### Ravioli al branzino su salsa al granchio blu e semi di zucca tostati

*Sea bass ravioli with blue crab sauce and toasted pumpkin seeds*

*Wolfsbarsch-Ravioli mit Blaukrabbensauce und gerösteten*

*Kürbiskernen*

19€

①②③④⑦⑨⑫

### Trofie al ragù d'anatra, castagne all'aglio fermentato

**e ricotta di pecora**

*Trofie pasta with duck ragù, fermented garlic-flavored chestnuts, and sheep's milk ricotta*

*Trofie-Nudeln mit Entenragout, Kastanien mit fermentiertem*

*Knoblauchgeschmack und Ricotta aus Schafsmilch*

17€

①⑦⑨⑫

### Calamarata con burro al limone, sarde e caviale di aringa

*Calamarata pasta with lemon butter, sardines and herring caviar*

*Calamarata-Nudeln mit Zitronenbutter, Sardinen und Heringskaviar*

18€

①④⑦⑨⑫

### Tagliolini ai 3 pomodori con pecorino romano

*Tagliolini pasta with 3 types of tomatoes and pecorino Romano cheese*

*Tagliolini-Nudeln mit 3 Tomatensorten und Pecorino Romano*

15€

①③⑦⑨

### Risotto alla zucca Mantovana e funghi porcini

*Risotto with Mantuan pumpkin and porcini mushrooms*

*Risotto mit Mantuanischem Kürbis und Steinpilzen*

20€

⑦⑨⑫

### Tagliatella all'uovo con tartufo nero

*Tagliatella egg pasta with black truffle*

*Tagliatella-Eiernudeln mit schwarzem Trüffel*

24€

①③⑦⑧⑨

### Mezzemaniche con ragù di mare e capperi soffiato

*Mezzemaniche pasta with seafood ragù and puffed capers*

*Mezzemaniche-Nudeln mit Meeresfrüchteragout*

*und gepufften Kapern*

19€

①②④⑨⑫

### Crema del giorno con crostini di pane

*Cream of the day with croutons*

*Tagescreme mit Croutons*

13€

## SECONDI/SECOND COURSE/ZWEITE GÄNGE

- Tagliata di manzo con pomodoro condito, rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano** 20€  
*Sliced beef with seasoned tomato, rocket and Parmigiano Reggiano shavings*  
*Geschnetzeltes Rindfleisch mit gewürzten Tomaten, Rucola und Parmigiano Reggiano-Spänen*  
(7)(12)
- Salmerino scottato su crema di sedano rapa e pomodoro confit e salsa Gardesana** 19€  
*Seared char on a celeriac cream, confit tomato and Gardesana sauce*  
*Gebratener Saibling auf Selleriecreme, Confit-Tomate und Gardesana-Sauce*  
(4)(9)(12)
- Fritto misto di mare a modo nostro con salse di accompagnamento** 22€  
*Mixed fried seafood with accompanying sauces*  
*Gemischte frittierte Meeresfrüchte mit passenden Saucen*  
(1)(2)(4)(6)(8)(14)
- Filetto di manzo alla Rossini con Rosti di patate e castagne** 25€  
*Beef fillet Rossini style with potato rosti and chestnuts*  
*Rinderfilet nach Rossini-Art mit Kartoffelrösti und Maronen*  
(7)(8)(9)(12)
- Maialino a bassa temperatura funghi porcini e chips di zucca** 20€  
*Slow-cooked pork with porcini mushrooms and pumpkin chips*  
*Langsam gegartes Schweinefleisch mit Steinpilzen und Kürbischips*  
(6)(9)(12)
- Pappa al pomodoro con zucca arrostita e verza stufata** 14€  
*Bread and tomato soup with roasted pumpkin and stewed cabbage*  
*Brot-Tomaten-Suppe mit geröstetem Kürbis und gedünstetem Kohl*  
(1)(8)(9)(12)
- Filetto di branzino alla Mediterranea con spinaci leggermente piccanti** 20€  
*Sea bass fillet Mediterranean-style with slightly spicy spinach*  
*Wolfsbarschfilet nach mediterraner Art mit leicht würzigem Spinat*  
(4)(9)(12)

## CONTORNI/SIDES/BEILAGEN

<b>Insalata mista</b> <i>Mixed salad</i> <i>Gemischter Salat</i>	6€
<b>Verdure di stagione alla griglia</b> <i>Grilled seasonal vegetables</i> <i>Gegrilltes Saisongemüse</i>	7€
<b>Patate al forno</b> <i>Baked potatoes</i> <i>Ofenkartoffeln</i>	6€
<b>Patatine fritte</b> <i>French fries</i> <i>Pommes frites</i>	7€ ⑤
<b>Spinaci saltati</b> <i>Sauteed spinach</i> <i>Gebratener Spinat</i>	6€

## DESSERT/NACHTISCH

<b>Macedonia di frutta fresca con sorbetto al limone</b> <i>Fresh fruit salad with lemon sorbet</i> <i>Frischer Obstsalat mit Zitronensorbet</i>	<b>7€</b> ⑦
<b>Tiramisù con crema al Mascarpone e Amaretto</b> <i>Tiramisu with mascarpone cream and Amaretto</i> <i>Tiramisu mit Mascarponecreme und Amaretto</i>	<b>9€</b> ①③⑦⑧
<b>Mousse alle castagne con crumble alla vaniglia e nocciola</b> <i>Chestnut mousse with vanilla and hazelnut crumble</i> <i>Kastanienmousse mit Vanille-Haselnuss-Crumble</i>	<b>9€</b> ①③⑦⑧
<b>Ananas marinato all'anice stellato con gelato alla vaniglia</b> <i>Star anise-marinated pineapple with vanilla ice cream</i> <i>In Sternanis marinierte Ananas mit Vanilleeis</i>	<b>8€</b> ⑦⑧⑫
<b>Mousse al mandarino con granola alla liquirizia e zucca</b> <i>Mandarin mousse with licorice granola and pumpkin</i> <i>Mandarinenmousse mit Lakritz-Granola und Kürbis</i>	<b>9€</b> ①③⑦⑧
<b>Spuma al cioccolato, amarene candite e gelato al fior di latte</b> <i>Chocolate mousse, candied black cherries and fior di latte ice cream</i> <i>Schokoladenmousse, kandierte schwarze Kirschen und Fior di Latte-Eis</i>	<b>8€</b> ①③⑦⑧
<b>Mousse al latte di mandorla con frutti di bosco</b> <i>Almond milk mousse with berries</i> <i>Mandelmilchmousse mit Beeren</i>	<b>8€</b> ⑧

## \* ALLERGENI/ALLERGENS



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/*Cereals containing gluten, namely: wheat (spelt and khorasan), rye, barley, oats or heir hybridized strains and derivatives,*

② Crostacei e prodotti a base di crostacei/*Crustaceans and products based on shellfish;*

③ Uova e prodotti a base di uova/*Eggs and egg-based products;*

④ Pesce e prodotti della pesca/*Fish and fishery products;*

⑤ Arachidi e prodotti a base di arachidi/*Peanuts and peanut-based products;*

⑥ Soia e prodotti a base di soia/*Soy and soy based products;*

⑦ Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)/*Milk and milk-based products (including lactose)*

⑧ Frutta a guscio/*Nuts*

⑨ Sedano e prodotti a base di sedano/*Celery and celery-based products;*

⑩ Senape e prodotti a base di senape/*Mustard and mustard-based products;*

⑪ Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo/*Sesame seeds and sesame seeds-based products;*

⑫ Anidride solforosa e solfiti/*Sulfur dioxide and sulfites;*

⑬ Lupini e prodotti a base di lupini/*Lupines and lupines-based products;*

⑭ Molluschi e prodotti a base di molluschi/*Mollusks and mollusks-based products.*

(\*)E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato/ And all the derived products whose transformation does not impact on the level of allergy.

## SE DESIDERI CONTINUARE IL PERCORSO DI *gusto*

SCOPRI GLI  
*Appuntamenti Gourmet*  
di Terme di Sirmione - Wellness Hotels



Sei un'azienda o un privato?

SCEGLI PER IL TUO EVENTO  
L'ESCLUSIVITÀ DI  
*Terme di Sirmione - Wellness Hotels*