Restaurant
L'Orangerie

MENU
À LA CARTE

Chef Roberto Stefani

Maître Andrea Puglisi

MENU L'ORANGERIE

TERME DI
SIRMIONE
Wellness Hotels

L'Orangerie Restaurant

Un luogo incantevole tra storia e natura: il Ristorante L'Orangerie gode di una vista spettacolare sul Lago di Garda.

Vi accogliamo in un'atmosfera sospesa nel tempo, dove il gusto si fa arte e ogni portata è un invito a rallentare, assaporare e meravigliarsi.

A stunning location where history and nature intertwine, L'Orangerie Restaurant offers a truly spectacular view of Lake Garda.

We invite you into a timeless atmosphere, where flavor becomes art and every dish is an invitation to pause, savor, and be captivated.

Restaurant
L'Orangerie

CHEF
Roberto Stefani

Dalla passione che nasce tra i banchi dell'Istituto Alberghiero fino alle cucine di grandi maestri come Antonio Guida e Gualtiero Marchesi, Roberto Stefani, nuovo chef del Grand Hotel Terme Sirmione 5*, valorizza la tradizione del territorio con tecniche innovative.

I tre pilastri fondamentali della sua filosofia di cucina sono:
leggerezza, rispetto per la stagionalità e per il territorio, equilibrio tra gusto e benessere.

La cucina di Roberto Stefani è un invito a scoprire l'armonia tra sapore e leggerezza, in un viaggio che avvolge i sensi e celebra l'eccellenza e la semplicità.

From his passion born in the culinary school to the kitchens of great masters such as Antonio Guida and Gualtiero Marchesi, Roberto Stefani, new chef of the Grand Hotel Terme Sirmione 5, masterfully blends regional tradition with innovative technique.*

His culinary philosophy rests on three essential tenets: lightness, respect for seasonal ingredients and the local area, and a balance between exquisite taste and well-being.

Chef Roberto Stefani's cuisine is an invitation to discover the harmony between flavor and lightness on a journey that envelops the senses and celebrates excellence and simplicity.

ANTIPASTI
Starters

Cavolfiore fritto, nocciola, rosmarino, puntarelle
Fried cauliflower, hazelnut, rosemary, puntarelle
Gebratener Blumenkohl, Haselnüsse, Rosmarin, Puntarelle

26 |

King crab al vapore, mela verde, crema di sedano rapa, lugana riserva, caviale tradition calvisius
Steamed king crab, green apple, celery root cream, lugana riserva wine, calvisius tradition caviar
Gedämpfte Königskrabbe, Grüner Apfel, Selleriewurzelcreme, Lugana Riserva Wein, Calvisius Tradition Kaviar

35 |

Nasello cotto dolcemente, crema di finocchi, olandese al mandarino
Gently cooked hake fish, fennel cream, tangerine hollandaise
Sanft Gegarter Seeheilbutt, Fenchelcreme, Mandarinen-Hollandaise

28 |

Vitello al punto, il suo intingolo all'anice, salsa alla ventresca di tonno, capperi fritti
Pink thin sliced veal, it's star anise flavored gravy, tuna belly sauce, fried capers
Rosa gebratenes, dünn geschnittenes Kalbfleisch, Sauce mit Sternanisnote, Thunfischbauch-Sauce, gebratene Kapern

28|

Culatello spigaroli selezione platino
Spigaroli platinum selection culatello cold cut
Spigaroli Culatello, Platinauswahl

50g - 20 | 100g - 38

Tartare di filetto di barbina franciacortina battuta al coltello e condita al carrello, crostoni di pane integrale
Knife cut local barbina franciacortina beef tartare dressed table side, wholemeal bread croutons
Mit dem Messer geschnittenes lokales Barbina-Franciacortina-Rindertatar,
am Tisch angerichtet, mit Vollkornbrot-Croutons

30|

*: potrebbe contenere tracce di pesce e molluschi
may contain traces of fish and molluscs/kann Spuren von Fisch Weichtieren enthalten

*: potrebbe contenere tracce di crostacei e molluschi
may contain traces of crustaceans and molluscs/kann Spuren von Krebstieren und Weichtieren enthalten

*: potrebbe contenere tracce di pesce e crostacei
may contain traces of fish and crustaceans/kann Spuren von Fisch und Krebstieren enthalten

PRIMI
First Courses

Il nostro minestrone stagione con verdure e legumi di stagione
Our seasonal minestrone with vegetables and legumes
Unsere saisonale Minestrone mit Gemüse und Hülsenfrüchten

24 |

Riso acquerello, astice, vermouth noily prat
Acquerello rice, lobster, noilly prat vermouth
Aquarell-Reis, Hummer, Noilly-Prat-Vermouth
**Minimo per due persone | Minimum for two | Minimum für zwei*

38 |

Linguine di kamut, estratto di barbabietola, crema di patate arrosto, crudo di gamberi rosa, timo, limone
Kamut grain linguine, beetroot extract, roasted potatoes cream, raw pink shrimp, thyme, lemon
Kamut-Linguine mit Rote-Bete-Extrakt, gerösteter Kartoffelcreme, rohen rosa Garnelen, Thymian und Zitrone

32 |

Pappardelle all'uovo, burro affumicato, sarde, pesto di scarola
Egg pappardelle pasta, smoked butter, sardines, endive pesto
Eier-Pappardelle mit geräucherter Butter, Sardinen und Chicorée-Pesto

28 |

Raviolo alla bolognese, tartufo nero, salvia, castelmagno
Bolognese style ravioli, black truffle, sage, castelmagno cheese
Ravioli nach Bologneser Art mit schwarzem Trüffel, Salbei und Castelmagno-Käse

32 |

Paccheri di Gragnano, piccione, dattero, topinambur, cioccolato fondente al 73%
Gragnano paccheri pasta, pigeon, dates, jerusalem artichoke, 73% dark chocolate
Paccheri aus Gragnano mit Taubenfleisch, Datteln, Topinambur und 73 % Zartbitterschokolade

34 |

* : potrebbe contenere tracce di pesce e molluschi
may contain traces of fish and molluscs/kann Spuren von Fisch Weichtieren enthalten

* : potrebbe contenere tracce di crostacei e molluschi
may contain traces of crustaceans and molluscs/kann Spuren von Krebstieren und Weichtieren enthalten

* : potrebbe contenere tracce di pesce e crostacei
may contain traces of fish and crustaceans/kann Spuren von Fisch und Krebstieren enthalten

SECONDI
Main Courses

Carciofi in olio cottura con evo del Garda, maggiorana, crema di pan brioche allo zafferano, fatulì
Garda extra virgin olive oil confit artichokes, marjoram, zaffran pan brioche cream, fatulì cheese
Artischocken in Speiseöl, mit nativem Olivenöl extra aus dem Gardasee, Majoran, Safran-Briochecreme und Fatuli-Käse

32 |

Trancio di branzino in crosta, pinoli, cavolo nero, salsa suprema
Crusted seabass fillet, pine nuts, black cabbage, supreme sauce
Seebarschfilet mit Kruste, Pinienkernen, Schwarzkohl und Supreme-Sauce

38 |

Tataki di tonno, crema di fagioli, broccoletti di Custoza, salsa ai frutti rossi
Tuna tataki, beans cream, Custoza broccoli, red fruits sauce
Thunfisch-Tataki mit Bohnencreme, Custoza-Brokkoli und roter Fruchtsauce

36 |

Merluzzo nero marinato al miso, spinaci, zabaglione al passito
Miso marinated black cod, spinach, sweet wine sabayon
In Miso marinierter schwarzer Kabeljau mit Spinat und süßem Wein-Sabayon

38 |

Filetto di barbina franciacortina alla griglia, burro alle erbe, verdure dell'orto in giardiniera
Grilled barbina franciacortina beef fillet, herbs butter, pickled seasonal vegetables
Gegrilltes Barbina-Franciacortina-Rinderfilet, Kräuterbutter, eingelegtes saisonales Gemüse

38 |

*: potrebbe contenere tracce di pesce e molluschi
may contain traces of fish and molluscs/kann Spuren von Fisch Weichtieren enthalten

*: potrebbe contenere tracce di crostacei e molluschi
may contain traces of crustaceans and molluscs/kann Spuren von Krebstieren und Weichtieren enthalten

*: potrebbe contenere tracce di pesce e crostacei
may contain traces of fish and crustaceans/kann Spuren von Fisch und Krebstieren enthalten

DESSERT

Macedonia di frutta fresca
Fresh fruit salad
Obstsalat

14

Gelati e sorbetti
Ice-cream and sorbets
Eiscreme und Sorbets

12 |

Panna cotta alla nocciola, gelato ai marroni, gel al lampone, crumble alla fava Tonka
Hazelnut panna cotta, chestnuts gelato, raspberry gel, Tonka bean crumble
Haselnuss-Panna Cotta, Kastanien-Gelato, Himbeergel, Tonkabohnen-Streusel

18 |

Caco marinato agli agrumi e olio evo, mousse allo yogurt e vaniglia, granella di mandorla e sale Maldon
Citrus and extra virgin olive oil marinated persimonn, yoghurt and vanilla mousse, almond crumbs, Maldon salt
In zitrusfrüchten und nativem Olivenöl extra marinierte Kaki, Joghurt-Vanille-Mousse, Mandelkrümel, Maldon-Salz

18 |

Tartelletta al cacao, cremoso al cioccolato bianco, ganache al cioccolato gold, pere
Cocoa tarte, white chocolate cremeux, golden chocolate ganache, pears
Kakaotarte, weiße Schokoladencreme, goldene Schokoladenganache, Birnen

18 |

*: potrebbe contenere tracce di pesce e molluschi
may contain traces of fish and molluscs/kann Spuren von Fisch Weichtieren enthalten

*: potrebbe contenere tracce di crostacei e molluschi
may contain traces of crustaceans and molluscs/kann Spuren von Krebstieren und Weichtieren enthalten

*: potrebbe contenere tracce di pesce e crostacei
may contain traces of fish and crustaceans/kann Spuren von Fisch und Krebstieren enthalten

DESSERT

Semifreddo alla ricotta, gel agli spinaci, gelato alla noce moscata
Ricotta parfait, spinach gel, nutmeg gelato
Ricotta-Parfait, Spinat-Gel, Muskatnuss-Gelato

18 |

Namelaka al mirtillo, ripieno al mirtillo e limone candito, crumble al cioccolato fondente
Blueberry namelaka, blueberry and candied lemon filling, dark chocolate crumble
Blaubeer-Namelaka, Blaubeer- und kandierte Zitronenfüllung, dunkle Schokoladenstreusel

18 |

Tiramisù

16 |

Selezione di formaggi
Cheese selection
Käseauswahl

24 |

*: potrebbe contenere tracce di pesce e molluschi
may contain traces of fish and molluscs/kann Spuren von Fisch Weichtieren enthalten

*: potrebbe contenere tracce di crostacei e molluschi
may contain traces of crustaceans and molluscs/kann Spuren von Krebstieren und Weichtieren enthalten

*: potrebbe contenere tracce di pesce e crostacei
may contain traces of fish and crustaceans/kann Spuren von Fisch und Krebstieren enthalten

Coperto/cover: euro 6

Lista allergeni/ List of allergens

Glutine / *Gluten*

Crostacei / *Crustaceans*

Uova / *Eggs*

Pesce / *Fish*

Arachidi / *Peanuts*

Soia / *Soy*

Latte / *Milk*

Frutta a guscio / *Nuts*

Sedano / *Celery*

Senape / Mustard

Semi di sesamo / *Sesame seeds*

Solfiti / *Sulfites*

Lupini / *Lupin beans*

Molluschi / *Molluscs*

Le pietanze possono contenere sostanze che possono provocare allergie od intolleranze. I simboli fanno riferimento alla categoria di allergeni presenti nel piatto stesso. Alcuni prodotti vengono abbattuti dopo la preparazione in modo da mantenere inalterate le proprietà nutritive ed organolettiche degli stessi. Altri vengono congelati all'origine e conservati presso la nostra struttura garantendo la catena del freddo. Il nostro personale è a disposizione per qualsiasi ulteriore informazione riguardo a pietanze, ingredienti ed allergeni.
Non si garantisce l'assenza di contaminazione dei 14 allergeni.

The courses can contain substances that may cause allergies. The symbols refers to the category of allergens contained in that specific dish. Some products are blast chilled after preparation in order to maintain their nutritional and organoleptic properties unaltered; Others are frozen at their origin and stored at our facility while ensuring the cold chain. Our staff is available for any further information regarding dishes, ingredients and allergens.
The absence of contamination from the 14 allergens is not guaranteed.

Restaurant L'Orangerie

TERME DI SIRMIONE
Wellness Hotels