



La Cucina è di per sé **Scienza**
sta al **Cuoco** farla diventare **Arte**

TASTING MENU'

4 ITINERARY COURSE TO DISCOVER THE SEA

Marinade Croaker and Lime

Tuna with Soy and Red Martini Reduction

Red Shrimp tartare from Sicily and Passion fruit

Trocken marinierter Schattenfisch gewürzt mit limetten

Thunfischwuerfel mit Soja und roter Martini-Reduktion

Rote Garnelen tartar mit Passionfrucht



Stir-fry rice with Pozzolengo Saffron with seasonal Vegetables and Sea food

Carnaroli Reis (risotto) mit Safran aus Pozzolengo

sautiert Saison Gemuese und eine Fischer Sauce



Seared swordfish

Roasted aubergine Mediterranean sauce with cherry Tomatoes

Olives and Capers Cold gratin

Gebratenen Schwertfisch geröstete Auberginen Mittelmeersauce

Oliven aus Taggia Tal kalte kapern Gratin



Marinated pineapple

Marinierte Maraschino-Ananas



72

Covered and Drinks not included

The Menu is intended for all table

MENU' DEGUSTAZIONE

PERCORSO DI 4 PORTATE ALLA SCOPERTA DEL MARE

L'Ombrina marinata a secco profumata al Lime

il cubo di Tonno alla Soia e riduzione di Martini Rosso

tartare di Gambero Rosso di Sicilia e Frutto della Passione



Il riso Carnaroli allo Zafferano di Pozzolengo

spadellato alle verdure di stagione

salsa alla Pescatora



Il pesce spada scottato

la Melanzana arrostita

salsa mediterranea ai Pomodorini Taggiasche e Capperi

Gratin a freddo



L'Ananas marinato al Maraschino



72

Coperto e Bevande escluse

Il Menù è inteso per l'intero tavolo

STARTERS

Octopus of the Tyrrhenian Sea steamed with rocket and cherry tomatoes
Potato with Garda Oil and Oregano Caper leaves 18

Gedämpfter Tyrrenischer Oktopus mit Rucola und Kirschtomaten Kartoffeln mit
Gardaöl und Oregano-Kapernblätter 18



Marinade Croaker and Lime

Tuna with Soy and Red Martini Reduction

Red Shrimp tartare from Sicily and Passion fruit 28

Trocken marinierter Schattenfisch gewürzt mit limetten

Thunfischwürfel mit Soja und roter Martini-Reduktion

Rote Garnelen tartar mit Passionfrucht 28



Bufala Burrata Tomato confit Charcoal bread and Cantabrian Anchovies 15

Buffel-Burratina Tomaten-Confit Pflanzliches Schwarzkohlebrot und kantabrische
Sardellen 15



Tyrolean Bresaola slightly smoked with ginger Melon and local Gardener in oil 16

Leichte geraeucherte Tiroler Bundnerfleisch mit Ingwermelone und in Öl eingelegte
Gemüse 16



Beef Fillet Tartare with Egg Poche Golden and fried

Yoghurt emulsion with Chives 18

Rindertartar mit pochierten und gold-gelb gebratene Ei eine Emulsion aus Yogurt und
Schnittlauch 18



Pike from Garda Lake with extra virgin olive oil

Polenta Tomatoes and candied Lemon zest 17

Gardasee Hecht mit extra nativem Olivenöl gepuffert Polenta Kirschtomaten und
kandierte Zitronen 17



covered 3,50

PER INIZIARE

Il Polipo del Tirreno cotto al vapore con Rucola e Pomodorini
Patata all'olio del Garda e Origano

foglie del Capperò 18



L'Ombrina marinata a secco profumata al Lime
il cubo di Tonno alla Soia e riduzione di Martini Rosso
tartare di Gambero Rosso di Sicilia e Frutto della Passione 28



La Burratina di Bufala Pomodoro confit
Pane al carbone vegetale e Acciughe al Cantabrico 15



La Bresaola tirolese leggermente affumicata con Melone allo
Zenzero e Giardiniera nostrana sott'olio 16



La battuta di Filetto di Manzo con l'Uovo Poche dorato e fritto
emulsione di Yogurt alla Cipollina 18



Il Luccio del Garda montato all'olio extravergine di oliva
Polenta soffiata Pomodori e zeste di Limoni canditi 17



coperto 3,50

PASTA AND RICE

Homemade fresh pasta Ravioli stuffed with Stracchino and Rocket
Tomato culì and light Basil pesto 16

Hausgemachte frische Pasta-Ravioli mit Stracchino (weich kaese) und Rucola
tomatensauce und leichtem Basilikumpesto 16



Bigoli with Sardines Pine nuts and Raisins
Cipollotto sauce bread with Capers 16

Bigoli (Spaghetti) Cremig sautiert mit Pinienkernen Rosinen
Fruelingszwiebeln Brot mit Kapern 16



Spaghetti with cream of fermented black Garlic Oil and Chili
Beef tartare and Grana Padano wafer 17

Hartweizenspaghetti mit fermentierter schwarzer Knoblauchcreme ol und chili
Rindertartar und Parmesan-Waffeln 17



Stir-fry rice with Pozzolengo Saffron with seasonal Vegetables and Sea food 20

Carnaroli Reis (risotto) mit Safran aus Pozzolengo sautiert Saison Gemuese und
eine Fischer Sauce 20



Fusilli pasta with fresh Tomato Basil and Aubergine
Fresh Tuna and Lemon 18

Spiral-Nudeln mit Rohe Tomaten Basilikum und Auberginen
Frischem Thunfisch und Zitronen 18



Homemade Meat Casoncelli with Butter and Sage Crunchy pillow 17

Hausgemacht Fleisch Casoncelli (Ravioli)
mit Butter Salbei und knusprige Kalbsbachen 17



PASTA E RISO

I Ravioli di pasta fresca fatti in casa farciti allo Stracchino e Rucola
culi di Pomodoro e pesto leggero di Basilico 16



I Bigoli del nostro torchio mantecati alle Sarde Pinoli e Uvetta
salsa al Cipollotto pane ai Capperi 16



Gli spaghetti di grano duro
crema di Aglio nero fermentato Olio e Peperoncino
tartare di Manzo e cialda di Grana Padano 17



Il riso Carnaroli allo Zafferano di Pozzolengo
spadellato alle verdure di stagione
salsa alla Pescatora 20



I fusilloni all'uovo con Crudaiola di Pomodori Basilico e Melanzane
Tonno fresco e Limone 18



I Casoncelli di Carne fatti in casa mantecati al Burro e Salvia
Guancialetto croccante 17



MEET AND FISH

Duck Breast with Honey Chard Cake Raisins and Macadamia Nuts Cranberry sauce 20

Entenbrust mit Hönig lackiert Mangold auflauf Rosinen und Macadamianuessen Blaubeeren sauce 20



Seared swordfish

Roasted aubergine Mediterranean sauce with cherry Tomatoes Olives and Capers Cold gratin 23

Gebratenen Schwertfisch geröstete Auberginen Mittelmeersauce Oliven aus Taggia Tal kalte kapern Gratin 23



Chateaubriand in Salt Crust and Herbs with Bernese Sauce Rosemary Potatoes (min. 2 people) 30

Chateaubriand in Salz-Kräuter-Kruste mit Sauce Bernaise Rosmarin-kartoffen (min. 2 Personen) 30



Sea Bass in Nori seaweed stuffed with red Shrimp from Sicily Lemon potato Mayonnaise without eggs with Wasabi 25

Wolfsbarsch in Nori Algen Gefuellrt roten Garnelen aus Sizilien Zitronen-Kartoffel Maionese ohne ei mit Wasabi 25



Char fillet with star anise

light broth of Shallots Shiitake Beans and Potatoes 21

Saiblingfilet in ol gekocht mit sternanis leichte Fruelingszwiebelbruehe Shiitake pilze Bohnen und Kartoffeln 21



Low temperature cooked Veal with Fenil Conter Tuna sauce

Seasonal vegetables in sweet and sour Black truffle 20

Bei niedrige Temperatur Gegartes Kalbfleisch auf Fenil Conter-Thunfischsauce Suess-saures Saison Gemuese Schwarze Trueffel 20



LA CARNE E IL PESCE

Il petto d'Anatra cotto a puntino laccato al Miele
tortino di Bietole Uvetta e Noci di Macadamia
salsa ai Mirtilli 20



Il pesce spada scottato la Melanzana arrostita
salsa mediterranea ai Pomodorini Taggiasche e Capperi
Gratin a freddo 23



Lo Chateaubriand in Crosta di Sale ed Erbe Aromatiche
con Salsa Bernese e Patate al Rosmarino
(min. 2 persone) 30



La Spigola in alga Nori farcita ai Gamberi Rossi di Sicilia
Patata al limone Maionese senza uova al Wasabi 25



Il trancio di Salmerino in olio cottura all'Anice stellato
brodetto leggero di Cipollotto Shiitake Fagioli piatti e Patate 21



Il Vitello cotto a bassa temperatura su salsa tonnata Fenil Conter
Verdurine di stagione in agrodolce
Tartufo nero 20



CONTORNI

Patate al Rosmarino 5

Verdure dell'Orto alla griglia 5

Insalata Mista 5

SIDES

Rosemary Potatoes 5
Kartoffeln mit Rosmarin

Grilled Vegetables 5
Grillgemüse

Mixed salad 5
Gemischter Salat

APERITIVI - APERITIFS

Aperol / Campari / Hugo Spritz 6
Americano 8
Gin Tonic Premium Selection 12

BIBITE - SOFT DRINKS

Acqua Naturale - Frizzante / Still - Sparkling Water 3,5
Bibite in vetro / Soft Drinks 4







BIRRE - BEERS

Ambita 50cl - 32 Via dei Birrai 7
(birra chiara monoluppolo italiana / blonde beer with single Italian hop)
Curmi Bianca - 32 Via dei Birrai 14
(birra bianca con farro non maltato unito al malto d'orzo / white beer with spelt mixed with barley malt)
Tre + Due 75 cl - 32 Via dei Birrai 14
(birra chiara di 3,2% Vol / light beer 3,2% Vol)
Nastro Azzurro 5

CAFFETTERIA - CAFERIA

Caffè Espresso 2
Caffè Corretto 3
Cappuccino 3,5
Caffè Americano 2,5
The caldo 3

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

| | | |
|---|-----------------------------------|---|
|  | GLUTINE - 1 | (Cereali, Grano, Segale, Orzo, Avena, Farro, Kamut, inclusi derivati ibridati) |
|  | CROSTACEI E DERIVATI - 2 | (marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili) |
|  | UOVA - 3 | (uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo) |
|  | PESCE E DERIVATI - 4 | (prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali) |
|  | ARACHIDI E DERIVATI - 5 | (creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi) |
|  | SOIA E DERIVATI - 6 | (prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili) |
|  | LATTE E DERIVATI - 7 | (ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie) |
|  | FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8 | (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi) |
|  | SEDANO E DERIVATI - 9 | (sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali) |
|  | SENAPE E DERIVATI - 10 | (si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda) |
|  | SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11 | (semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale) |
|  | ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12 | (anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta) |
|  | LUPINO E DERIVATI - 13 | (presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari) |
|  | MOLLUSCHI E DERIVATI - 14 | (canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...) |