

ANTIPASTI | STARTERS | VORSPEISEN

Insalata di Baccalà, cotto nell'olio del Garda Dop alla pizzaiola

Cod salad with tomato capers olives and mozzarella

Kabeljausalat mit Tomaten Kapers Oliven Mozzarella

€ 15

Crudo di scampi dell'Adriatico con limone candito,
capperi e pomodoro

Scampi tartare candied lemon capers tomato

Scampitartar kandierte Zitrone Kapern Tomaten

€ 16

Fritto di calamari, gambero rosso e scampo, verdure di stagione,
Maionese di pomodori confit e agrodolce di peperoni

Fried squids red prawn scampi and vegetables

Gebacken Kalamar rote Garnele Scampi und Gemüse

€ 16

Tartare di Garronese Veneta al coltello, fagiolini, pesche e tartufo estivo
della Lessinia

Beef tartare string beans peaches and black truffle

Rindtartare grünen Bohnen Pfirsiche schwarze Trüffel

€ 14

✓ La Nostra Caprese

✓ **Tomato and mozzarella salad EVO**

✓ Tomaten-Mozzarella-Salat EVO

€ 13

“V” vegetariano/vegetarian/vegetarisch

Alcuni prodotti vengono conservati a -18° per garantire la naturale freschezza. IVA inclusa –

Some products are stored at -18 ° in order to maintain a natural freshness. VAT included

Einige Produkte werden zu -18°C konserviert um ihre natürliche Frische zu bewahren. MwSt. inklusiv

Contorni a richiesta \ **Sides on request** \ Beilage nach frage **€ 4**

Coperto € 2,50 pp \ **Cover Charge € 2,50 pp** \ Gedeck **€ 2,50 pp**

PASTA RISO &...| PASTA RICE &...| PASTA REIS &..

Riso vialone nano veronese mantecato alle vongole dell'adriatico al profumo di limone, calamaretti spillo e fiori di zucca

Clams squids and pumpkin flower risotto

Venusmuscheln Kalamar und Kuerbisblumen Risotto

€ 15

Pappardelle soffici di patate di montagna con ragu' di faraona

"Grisa della Lessinia ", piselli, timo limonato

Potato pappardelle guinea fowl pean and lemon thyme

Kartoffeln pappardelle Perlhuhn Erbsen Zitronenthymian

€ 14

Spaghettoni Matt pastificio Felicetti mantecati alla bisque di gamberi di fiume e caviale Calvisius

Spaghetti cray fish caviar prawns bisque

Spaghetti Flusskrebs Kaviar Garnelenbisque

€ 16

Crema di piselli al profumo di menta, gnocchetti di ricotta e seppie arrostiti

Cream of peas and mint soup cottage cheese dumplings and cuttle fish

Erbsen-Minz-Creme Quarkkloesschen und Tintenfisch

€ 12

✓ Ravioli ripieni di parmigiana di melanzane

✓ ***Auberginen and mozzarella ravioli***

✓ Auberginen-Mozzarella-Ravioli

€ 14

"V" vegetariano/vegetarian/vegetarisch

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

For information on substances and products that can cause allergies or intolerances ask our staff on duty.

Informationen ueber Substanzen und Produkten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage von unserem Servicepersona

SECONDI PIATTI | MAIN COURSES | HAUPTGERICHTE

Catalana di crostacei e verdure

Steamed Prawns scampies lobster Catalana

€ 24

Gedaempfte Garnelen Scampi Hummer Catalana

Filetti di Rombo in guazzetto dell'Adriatico

Turbot tomato clams mussels prawns squids sauce

€ 24

Steinbutt Tomaten Garnelen Venus und Miesmuscheln Kalamar Sauce

PESCATO DEL GIORNO \ DAYLI'S CATCH \ FISCH DES TAGES (per 2 persone)

Alla griglia in manto di erbe aromatiche

€4,80

Grilled with herbs

Gegrillt mit Kräutern

Filetto di Garronese ai profumi di montagna (per 2 persone)

Fillet of beef with herbs red wine sauce

€24

Rindsfilet mit Kraeutern an rotweinsauce

PP

Carre' di Agnello arrostito, piselli, caprino e jus al profumo di menta

Rack of lamb peas goat cheese and mint sauce

Lammkaree Erbsen Ziegenkaese und Minzsauce

€23

Costata di scottona Garronese Veneta

Grilled bone steak

€6,30

Gegrilletes Rindssteak Scottona

HG

✓ Selezione di formaggi di CORRADO BENEDETTI con gelatine e composte

(Veja blu di vacca affinato al passito bianco, Gran Benedetti riserva 24 mesi,

Monte Veronese 24 mesi, Cimbri affinato alla salvia e rosmarino,

REDIVINO formaggio affinato in Amarone)

✓ **Selection of Cheese by Corrado Benedetti with jelly**

€14

✓ Auswahl von Käse mit Gelee und Kompott

*In accompagnamento ai secondi piatti e su richiesta verdure fresche di stagione

Slide dishes for the main course on request: fresh seasonal vegetables/

Begleitung zum Hauptgang immer wir auf Anfrage frischem Gemüse der Saison zur

Verfügung

€ 4,00



Menù degustazione \ Tasting menu \ Verkostungsmenü

Chef Simone Gottardello

Insalata di Baccalà', cotto nell'olio del Garda DOP alla pizzaiola

Cod salad with tomato capers olives and mozzarella

Kabeljausalat mit Tomaten Kapers Oliven Mozzarella



Spuma soffice di patate con uova e pesci di lago affumicati

Potato foam smoked lake's fish and eggs

Kartoffelschaum mit geraucherte Seefische und Eiern



Riso vialone nano veronese mantecato alle vongole dell'Adriatico al profumo di
limone, calamaretti spillo e fiori di zucca

Clams squids and pumpkin flower risotto

Venusmuscheln Kalamar und Kurbisblumen Risotto



Storione di Calvisano, caviale calvisius, mandorla, rapa rossa e zenzero

Sturgeon caviar almonds red beet and ginger

Stoer Kaviar Mandeln rote Beeten Ingwer



La ciliegia

Cherry

Kirsche

€ 55,00 per persona / **per person** / pro Person