

## *Vorspeisen*

### KALBFLEISCH IN THUNFISCHSAUCE

Sellerie und Kapern 25

### GEBRATENER OKTOPUS

Kartoffeln, Kirschtomaten, Basilikum und Ulidea 25

### MOZZARELLA und TOMATEN

Wie eine Caprese 20

### WEICHES EIER

Kartoffeln, Erbsen und Geräuchert Bauchspeck 20

### ROTE GARNELEN

Salat, Buffelmozzarellagelee, Kandierte Zitrone und Garnelenextract 30

### GEBRATENE WACHTEL

Wachtel eier Salat und Süß-Scharfe Chillicreme 26

## *Käse*

### GEGRILLTES GEMÜSE 20

und Toma Käse aus Tremosine

### KÄSESORTEN AUSWAHL

mit Brioche-brot und Konfitüren 25

## *Pasta*

### SPAGHETTONE MATT

mit Seefisch 28

### STRACCI DI PASTA

wie eine Lasagna 26

### PACHE MONOGRANO MATT

nach Amatriciana Art 24

### FELCHEN RAVIOLI

Mit leicht Pesto, Waldnuss, Oliven und Majoran 24

### KARTOFFELKLÖSSE

Saubohnen, Pecorino Käse und Kaninchen Ragoût 26

### REIS

Grüner Spargel und Morcheln Pilzen 25

## *Fische*

REGENBOGENFORELLE  
mit Zitrone, Kapers aus Gargnano, Mandeln und Weiss Spargel 32

STEINBUTT  
Zucchini und Mint 32

KABALJAU  
mit Brokkoli Creme, Bierreduktion und Wildshopfen 34

FANG DES TAG 36  
Je nach täglicher und lokaler Verfügbarkeit

## *Fleisch*

KALBSLENDE  
Kartoffel Pavè und Radieschen 34

LAMMKEULE  
Champignon, Kartoffeln, Silberzwiebeln und Sauerkraut 34

RINDERFLEISCH NACH UNSERE ART  
mit Olivenöl GARDA DOP 36

RINDERFILET  
mit Kartoffelpüree und Grüner Pfeffersauce 38

## *Den Gardasee Entdecken*

*Vier Gänge Menü 70*

SISAM  
Felchen 22



REIS  
Garda See-Barsch und Salbei 25



SEEFISCHSUPPE  
Hausgebackenes Brot 28



ROSENKUCHEN  
und "Crema Rosada" 12

Executive Chef: Alfio Ghezzi | Head Chef: Akio Fujita

Liebe Gäste, bei Allergien oder Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unseren Maitre, damit her Ihnen köstlichen Alternativen anbieten kann. Unsere Küche verwendet ausschliesslich frische, saisonale Produkte. In einzelnen Fällen werden einige Produkte schoened schockgefroren.