

## Vorspeisen

### ROTE GARNELEN

Ochsenherztomate, Stracciatella Käse, Kopfsalat, Kapernpulver und Ulidea 30

### SALAT

aus fünf Tomatensorten, Mozzarella „fior di latte“ und Basilikum-Focaccia 22  
24

### RINDERTARTAR

Sardellen, Leinsamen und geröstete Paprikaschoten 25

## Pasta

### SPAGHETTI QUADRATI FELICETTI

Knoblauch, Öl und Chilipfeffer, Forellenrogen und Roggenbrot 25

### KARTOFFELGNOCCHI

Tomaten, geräucherte Auberginen, Cacioricotta Käse und Majoran 24

### RAVIOLI

Ziegen Ricottakäse Füllung, braune Butter und Kapern von Gargnano 22

## Fisch

### KABELJAU

Zucchini, Minze und Safran aus Tremosine 35

### SAILBLING

Mangold, Zitrone und Kartoffelcreme 32

### FELCHEN

grüne Bohnen, Tomaten und Speck 34

## Fleisch

### FREILAUFENDES HÄHNCHEN *(für zwei Personen)*

auf zwei Arten gekocht 65

### KALBSLENDENFILET

Kartoffeln-Millefeuilles, Frühlingszwiebel und Kräuter Seitling Pilzen 35

## Käse

Käse Auswahl serviert mit Pan Brioche und Konfitüren 20

# *Passeggiando sul Garda*

*Vier Gänge Menü 70*

SISAM

Felchen 22



REIS

Garda See-Barsch und Salbei 25



SEEFISCHSUPPE


Hausgebackenes Brot 28



ROSENKUCHEN

und "crema rosada" 10

## *I Classici*

MOZZARELLA und TOMATEN   
wie eine Caprese 20


PACHE MONGRANOFELICETTI   
mit drei verschiedenen Tomaten 22

GEBRATENER OKTOPUS  
Kartoffeln, Kirschtomaten, Basilikum  
und Ulidea 25

MONOGRANO MATT SPAGHETTI  
mit Seefisch 25

KALBFLEISCH IN THUNFISCHSAUCE  
Sellerie und Kapern 22

STRACCI DI PASTA  
wie eine Lasagna 24

GEGRILLTES GEMÜSE   
und Toma Käse aus Tremosine 18

FANG DES TAGES  
geschmort 35

RINDERFILET  
Gemüse und Kartoffeln 38

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.