

# *Senso*

## ZWISCHEN GARDASEE UND BERGE

*Verkostungen*

### ZUCCHINI

*Tomatenwasser, gefüllte Zucchiniblüte*

### STORTINI GRÜNE BOHNEN

*See Sardinen, Heidekraut Honig und Oliven Extrakt*

### KOPFSALAT

*Erbesen, Döbelbrühe und Lakritze*

### SPAGHETTI

*Lugana Doc Wein und Lorbeer Pulver*

### TEILEN

*Sauerteig Brot und Almbutter*

### SAIBLING

*Zitrone und Möhren*

### PERLHUHN

*Auf drei Arten und Frühlingszwiebel*

### MILLEFEUILLE

*Chantilly-Creme und Erdbeeren*

*150 euro*

# *Antologia*

## ZWISCHEN GARDASEE UND BERGE

*Verkostungen*

## SHIITAKE PILZE AUS DEM TRENTINO

*Felchen, Shiitake Pilze und Bier Emulsion*

## PLIN

*marinierter Aal*

## TEILEN

*Sauerteig Brot und Almbutter*

## GARDASEEFORELLE

*Radieschen eingelegt, Knollensellerie Sauce*

## ROSENKUCHEN

*Pfirsich, Zitrone und Petersilie Sauce, Mandeln und Eis aus Büffelmilch*

*110 euro*

*Die Degustationsmenü wird für den ganzen Tisch empfohlen.*

*Es ist auch möglich, aus den Gerichten der Degustationsmenüs zu wählen:*

*2 Gerichten, Dessert 100 Euro*

*3 Gerichten, Dessert 120 Euro*

### *Weinprobe*

#### REMUS 60

Aus dem Keltischen “*primitiven*”:  
zur Wiederentdeckung der  
Ursprünge.

#### AMBIOS 80

Von der keltischen “*Reise*”:  
eine Route unter den großen  
Terroirs.

Sehr geehrte Gäste, bei Allergien bitten wir Sie, den Maitre d ‘zu benachrichtigen, damit er Ihnen die willkommenste Alternative anbieten kann. Wir erinnern Sie auch daran, dass wir bei der Realisierung unserer Kreationen frische Zutaten wählen, nur ausnahmsweise negative Temperatursenkungsverfahren anwenden.