

Vorspeisen

KALBFLEISCH IN THUNFISCHSAUCE
Sellerie und Kapern 25

GEBRATENER OKTOPUS
Kartoffeln, Kirschtomaten, Basilikum und Ulidea 25

MOZZARELLA und TOMATEN 
Nach Caprese Art 20

ROTE GARNELEN
Gebratener Salat, Schinkengelee und Garnelenzabaione 30

TAGES FISCH CARPACCIO
Fünf-Tomatensalat und Himbeeren 32

RINDER-TARTARE
Formagella Käse aus Tremosine, Shiitake-pilze aus Trentino und Leinsamen 26

Käse

GEGRILLTES GEMÜSE  20
und Toma Käse aus Tremosine

KÄSESORTEN AUSWAHL
mit Brioche-brot und Konfitüren 25

Pasta

SPAGHETTI QUADRATI
See-Sardinen, Safran und Roggenbrot mit wildem Fenchel 27

PACHE MONOGRANO MATT
Nach Amatriciana Art 24

STRACCI DI PASTA
Wie eine Lasagna 26

KARTOFFELKLÖSSCHEN 
Frische Tomate, geräucherte Aubergine, Cacioricotta-Käse und Majoran 24

SPAGHETTONE MATT
Knoblauch, Öl und Chilipfeffer, Forelleneier und Roggenbrot 25

ÖFFNEN RAVIOLO
Gardasee Fischsuppe 27

Fisch

FELCHEN

Saures Gemüse und braune Buttersauce 32

SEEBARBEN au GRATIN

Petersilie, Pfirsich und Amaranthsalat 36

SEETEUFEL

Saltimbocca Art, grüne Bohnen, gegrillte Paprika und Tomaten Mayonnaise 35

FANG DES TAGES

geschmort 35

Fleisch

KANINCHENBEIN

Nach Gardesana Art 34

RINDERZWERCHFELL

Zwiebeln, Paprika, Gorgonzolakäse und Barbecue-Sauce 36

LAMMKOTELETTS

Mit Trüffeln aus Baldo, Kartoffeln und Erbsen 38

RINDERFILET

Gemüse und Kartoffeln 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" 10

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.