

Le proposte del nostro menù sono realizzate con ingredienti freschi e di prima qualità e ogni singola pietanza viene preparata al momento.
The proposals of our menu are realized with fresh, first quality ingredients and each dish is freshly prepared.
Die Vorschläge aus unserer Speisekarte sind mit frischen und höchste Qualität Zutaten vorbereitet und jedes Gericht wird frisch gemacht.

Antipasti, Appetizers, Vorspeisen

Carpaccio di Pescatrice con Salsa alla Gardesana
Monkfish Carpaccio with Lake Garda Style Sauce
Seeteufel-Carpaccio mit Sauce nach Gardasee Art
€ 13.00

Insalata di Mazzancolle al Vapore con Pinzimonio di Verdure
all'Olio del Garda DOP
Steamed Shrimps Salad served with Raw Vegetables with Dips on the Side
with Lake Garda PDO Olive Oil
Gedämpfte Garnelen Salat mit Rohkostdip mit PDO Olivenöl von Gardasee
€ 14.00

Noci di Capesante Dorate con Salsa al Nero e Patata Schiacciata al Limone
Pan Fried Scallops with Squid Ink Sauce and Mashed Potato
with Lemon
Kammuscheln in der Pfanne Gebraten, mit Tintenfisch-Sauce und Gepresste Kartoffel mit
Zitrone
€ 14.00

Ragù di Calamari al Vapore con Fagiolini Freschi e Patate
Ragout of Steamed Squids with Green Beans and Potatoes
Gedämpfte Calamari Ragout mit Grüne Bohnen und Kartoffeln
€ 13.00

Carpaccio di Cervo con Tartufo Nero e Ricottina Primo Sale
Deer Carpaccio with Black Truffle and Fresh Ricotta
Hirsch-Carpaccio mit Schwarzen Trüffeln und Quarksorte
€ 13.00

Prosciutto di Agnello con Focaccina al Rosmarino
Lamb Raw Ham with Rosemary Flat Bread
Lammschinken mit Rosmarin-Fladenbrot
€ 12.00

Primi Piatti, First Courses, Erste Gänge

Risotto al Brut "Costaripa" con Provolone Bresciano, Rucola e Mandorle Tostate
Risotto with "Costaripa" Brut Wine, Provolone Cheese, Rocket and Toasted Almonds
Risotto mit „Costaripa“ Sekt, Provolone Käse, Rauke und Gerösteten Mandeln
€ 14.00

Bigoli al Torchio con Vongole, Broccolo Pugliese e Bottarga
Bigoli al Torchio (Homemade Pasta) with Clams, Apulian Broccoli and Roe
Bigoli al Torchio (Hausgemachte Nudeln) mit Venusmuscheln, Apulischer Brokkoli und Reh
€ 14.00

Ravioli di Pasta Fresca con Ricotta di Bufala e Asparagi
Fresh Ravioli with Buffalo's Milk Ricotta and Asparagus
Frische Ravioli mit Büffelmilch Ricotta und Spargeln
€ 14.00

Maccheroni con Mozzarella di Bufala, Olive Gardesane e Basilico
Macaroni with Buffalo's Milk Mozzarella, Lake Garda Olives and Basil
Makkaroni mit Mozzarella aus Büffelmilch, Oliven aus Gardasee und Basilikum
€ 12.00

Zuppa di Verdure Estiva con semi di Zucca e Crostini di Pancetta Affumicata
Summer Vegetable Soup with Toasted Pumpkin Seeds and Bacon
Sommer Gemüsesuppe mit Gerösteten Kürbiskernen und Geräucherter Bauchspeck
€ 12.00

Parmigiana di Melanzane con Cuore di Burrata
Eggplant Parmesan with Buffalo's Milk Mozzarella
Aubergine Parmesan mit Mozzarella aus Büffelmilch
€ 12.00

Secondi Piatti, Second Courses, Zweite Gänge

Trancio di Cernia Dorato con la Panzanella e Grissino di Sfoglia
Slice of Pan Fried Grouper with "Panzanella" and Puff Pastry Breadstick
Barschscheibe in der Pfanne Gebraten, mit „Panzanella“ und Blätterteig Brot
€ 22.00

Tonno Scottato con Melanzane al Forno e Crudaïola di Pomodoro alla Mediterranea
Seared Tuna with Baked Aubergines and Fresh Tomatoes Mediterranean Style
Gebratener Thunfisch mit Gebackene Auberginen und Frische Tomaten nach Mittelmeerart
€ 23.00

Coregone Panato alla Salvia con Misticanze e Marmellata di Limoni del Garda
Breaded Whitefish with Sage, served with Mixed Vegetables and Lake Garda Lemon Marmalade
Panierte Felchen mit Salbei mit Rohgemüse und Gardasee Zitronenmarmelade
€ 16.00

Carrè di Agnello in Crosta di Nocciòle con Patate al Bacon
Loin of Lamb in Hazelnuts Pastry Crust with Potatoes with Bacon
Lammkarree in Haselnüsse Teigkruste mit Bauchspeck Kartoffeln
€ 20.00

Medaglione di Manzo Arrostito in Padella con Lardo e Salsa al Vïno Rosso e Patata Sorpresa
Pan Fried Roasted Beef Medallion with Bacon Fat and Red Wine Sauce and Potato Surprise
Rindsmedaillon in der Pfanne Gebraten mit Fetter Speck und Rotwein-Sauce und Kartoffel-Überraschung
€ 19.00

Filetto di Maialino alla Liquirizia
Suckling Pig Fillet with Licorice
Spanferkel Filet mit Lakritze
€ 18.00

I Classici Italiani

Salmone Affumicato con Finocchi e Arance
Smoked Salmon with Fennel and Oranges
Geräucherter Lachs mit Fenchel und Orangen
€ 13.00

Selezione di Salumi con Giardiniera di Verdure e Pan Tostato
Selection of Sliced Cold Cuts with Pickled Vegetables and Toast
Auswahl an Wurstwaren mit Eingelegtem Gemüse und Röstbrot
€ 12.00

Carne Salata di Nostra Produzione
Homemade Salt Beef
Hausgemachte Salzfleisch
€ 12.00

Spaghetti allo Scoglio
Spaghetti with Seafood
Meeresfrüchte Spaghetti
€ 16.00

Il Meglio del Pescato alla Piastra
The Best Selection of Grilled Fish
Die Beste Auswahl von Gegrilltem Fisch
€ 23.00

Gran Piatto di Crostacei al Forno con Insalatine e Agrumi
Big Dish of Baked Crustaceans served with Salad and Citrus Fruits
Gran Schale von Gebackenen Krustentieren mit Salat und Zitrusfrüchten
€ 30.00

Fiorentina di Scottona alla Piastra (servita per 2 persone)
Grilled Young Cow T-Bone-Steak (served for 2 persons)
Gegrilltes Färse T-Bone-Steak (serviert für 2 Personen)
€ 27.00 per Pax.

* IN ALCUNI CASI, DATE LE DIFFICOLTA' DI APPROVVIGIONAMENTO, ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE TEMPORANEAMENTE SURGELATI
DUE TO OCCASIONAL SUPPLY PROBLEMS, SOME PRODUCTS COULD BE TEMPORARILY FROZEN
AUFGRUND GELEGENTLICHEN VERSORGUNGSSCHWIERIGKEITEN, KÖNNTEN EINIGE PRODUKTE VORLÄUFIG GEFROREN SEIN

Dessert

Crema Bruciata al Caffè con Gelato Irish Coffee
Broiled Custard with Irish Coffee Ice Cream
Gebrannte Creme mit Irish Coffee Eis
€ 8.00

Tortino al Cioccolato al Cuore Morbido con Crema alla Vaniglia
(10 min. di attesa)
Soft-Hearted Chocolate Cake with Vanilla Custard (10 min. waiting)
Weichherzig Schokoladenkuchen mit Vanillecreme (10 Min. Wartezeit)
€ 8.00

Semifreddo alle Nocciole
Hazelnut Parfait
Haselnuss-Parfait
€ 8.00

I Nostrí Sorbettí
Sorbets Selection
Auswahl an Sorbets
€ 6.00

Millefoglie con Crema Chantilly e Fragole Fresche
Mille-feuille with Chantilly Cream and Fresh Strawberries
Cremeschnitte mit Schlagsahne und Frischen Erdbeeren
€ 8.00

Selezione di formaggi con Confetture
Cheese Selection with Jams
Auswahl an Käsesorten mit Konfitüre
€ 12.00

Vini da dessert a bicchiere

Dessert wines by the glass
Süßes Dessert Weine im Glas

Moscato d'Asti "La Doja" € 4.00
Palmargentina "Costaripa" € 5.00
Tre Filer "Ca' de Fratt" € 6.00

