



La Carta

Il caviale

'L'uovo cotto a bassa temperatura
con patate all'olio extravergine di oliva Garda D.O.P
e caviale Calvisius Tradition'

'The Egg cooked at low temperature,
potatoes with extra virgin olive oil
and Calvisius Tradition caviar'

Euro 30,00



'Questo cibo è da sempre considerato degno di un re.
Non solo perché raro e costoso ma anche perché ha,
nella sua essenza, qualcosa di arcano e misterioso.
Qualcosa che si impara ad apprezzare solo quando lui vuole.'

'This food has always been considered worthy of a king.
Not just because it is rare and expensive
but mostly for its mysterious and arcane essence.
Something you learn to appreciate just when it wants'

Antipasti

Il crudo e cotto di pesce di lago in cinque diverse preparazioni Raw and cooked of the Lake in five variations	15,00
Il prosciutto crudo San Daniele con giardiniera di verdure e focaccina calda San Daniele raw ham with pickled vegetables and Focaccia	15,00
Il carpaccio di manzo alle erbe, funghi pioppini e olio al pino mugo Beef carpaccio with herbs, poplar mushrooms and mountain pine oil	17,50
✓ L'insalata d'autunno con carciofi, radicchio, noci pecan, parmigiano, crostini e aceto balsamico Autumn salad with artichokes, radicchio, pecan nuts, parmesan, croutons and balsamic vinegar	15,00
L'astice tiepido, piccolo flan di finocchi e paprica affumicata, spicchi d'arancia Warm lobster, small fennel and smoked paprika flan, orange slices	29,50

Primi Piatti

Le fettuccine di grano antico integrale 'Senatore Cappelli' aglio, olio, peperoncino e calamari Durum wheat Fettuccine 'Senatore Cappelli' with garlic, oil, chilli-pepper and squids	15,50
Gli gnocchi di zucca, gamberi rossi, spuma di caprino e bergamotto, gel al vin brulé Pumpkin dumplings, red prawns, goat's cheese and bergamot foam, gel of mulled wine	18,50
✓ Gli gnocchi di zucca, sabbia la rosmarino, gel al vin brulé e semi di zucca tostati Pumpkin dumplings, rosemary, gel of mulled wine and toasted pumpkin seeds	15,00
Le tagliatelle di castagne al ragù di vitello e scaglie di bagoss Chestnut tagliatelle with veal ragout and flakes of bagoss	16,00
La zuppa di lenticchie speziata, sogliola al vapore e olio Garda D.O.P. Spicy lentil soup, steamed sole and Garda oil D.O.P.	15,50
I tortelli ripieni di capretto, salsa di polenta e olio di lentisco Tortelli stuffed with goatling, polenta sauce and mastic oil	17,00
Il risotto ai funghi porcini, guanciaie croccante e crema di burrata Risotto with porcini mushrooms, crispy bacon and burrata cream	17,50

✓ Vegetarian

Ⓥ Vegan

Secondi Piatti

Dessert

Il fritto di pesce di lago con verdure e salsa tartara Lake Garda fish tempura with vegetables and tartar sauce	23,50
Il trancio di rombo al cartoccio con code di scampi, verdure, basilico Slice of turbot en papillote with scampi tails, vegetables, basil	29,00
La trota farcita di pomodori secchi, acciughe e capperi con salsa al prezzemolo e quinoa croccante Trout filled with dried tomatoes, anchovies and capers with parsley sauce and crunchy quinoa	24,00
Il petto d'anatra arrostito in padella, salsa alle ciliegie e aceto balsamico, fagiolini al burro Pan-roasted duck breast, cherry and balsamic vinegar sauce, green beans with butter	27,50
Il filetto di manzo arrostito, salsa al tartufo nero, purè di patate Pan-fried fillet of beef, black truffle sauce, mashed potatoes	31,50
La guancetta di vitello stufata al Groppello, polentina morbida e chips di patate dolci Stewed veal cheek with Groppello, polenta and sweet potato chips	29,00
🌱 Il vegan burger di quinoa, alghe wakame e zucchine con verdure dell'orto Vegan burger of quinoa, wakame seaweed and zucchini with vegetables from the garden	23,50

La crème brûlée alle erbe e fiori del giardino, gelato al fiordilatte Crème brûlée with herbs and flowers of our garden and fiordilatte ice cream	10,00
Il semifreddo zabaione e uvetta, croccante alle nocciole e salsa al caffè Zabaglione and raisin semifreddo, hazelnut crisp and coffee sauce	10,00
Il tiramisu' classico The classic tiramisu'	10,00
🌱 Il tortino vegano all'arancia amara gardesana, mousse di cioccolato e spuma alla cedrata Tassoni Vegan orange pie, chocolate and citron lemonade mousse	10,00
La mousse allo yogurt e amarene, biscotto morbido al pistacchio e cremoso al cioccolato fondente Yogurt and sour cherry mousse, soft pistachio biscuit and creamy dark chocolate	10,00
I gelati e sorbetti del giorno Ice creams and sorbets of the day	7,50

🌱 Vegetarian

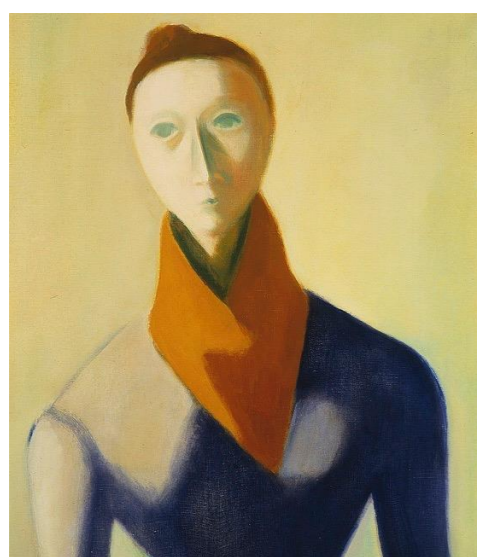
🌱 Vegan

The herbs and flowers used in the preparation of the dishes are produce from our garden, cultivated in a natural way without the use of harmful substances



Il mio Menù
ITALIANISSIMO

per



Le atmosfere
magiche e irreali
delle opere in
mostra ci
conducono in una
realtà lontana da
qualsiasi nostra
esperienza.

✓ L'insalata d'autunno con carciofi, radicchio,
noci pecan, parmigiano, crostini
e aceto balsamico
Autumn salad with artichokes, radicchio, pecan nuts,
parmesan, croutons and balsamic vinegar

Gli gnocchi di zucca, gamberi rossi,
spuma di caprino e bergamotto, gel al vin brulé
Pumpkin dumplings, red prawns,
goat's cheese and bergamot foam, gel of mulled wine

e

I tortelli ripieni di capretto, salsa di polenta e olio di lentisco
Tortelli stuffed with goatling, polenta sauce and mastic oil

Il fritto di pesce di lago con verdure e salsa tartara
Lake Garda fish tempura with vegetables and tartar sauce

Il semifreddo zabaione e uvetta,
croccante alle nocciole e salsa al caffè
Zabaglione and raisin semifreddo,
hazelnut crisp and coffee sauce

Euro 55,00 per persona

Servito per tutto il tavolo
Served for the entire table

