

Antipasti

Vorspeisen - Hors D' Oeuvres

ANTIPASTO DI PESCE DI LAGO CON CROSTONI DI MAIS

VORSPEISEN MIT GARDASEE-FISCH UND MAISCROUTONS

LAKE FISH HORS D'OEUVRE WITH CORN CROUTONS

* **INSALATA DI MARE TIEPIDA CON VERDURE CROCCANTI**

MEERESFRUCHTESALAT MIT KNACKIGEM GEMUSE

SEAFOOD SALAD WITH CRUNCHY VEGETABLES

* **MOSCARDINI AFFOGATI AL POMODORO CON POLENTA**

MOSCHUSPOLYPEN IN TOMATENSAUCE MIT POLENTA

STEW OF CURLED OCTOPUS AND TOMATOES WITH POLENTA

* **SPADELLATA DI GAMBERI CON FINOCCHI STUFATI ALLO ZENZERO**

GARNELEN-SAUTÉ AN GESCHMORTEM FENCHEL, MIT INGWER GEWÜRZT

SAUTÉ SHRIMPS AND STEWED FENNEL WITH GINGER

ANTIPASTO MISTO DI MARE CALDO

WARME GEMISCHTE MEERESVORSPEISE

MIXED WARM SEAFOOD STARTER

SFORMATINO DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA

AUBERGINENAUF LAUF

AUBERGINE PARMESAN TART

ROTOLINO DI FARAONA ALLA CACCIATORA

PERLHUHNROULADE NACH JÄGER ART

GUINEA-FOWL ROLL CACCIATORE

PATATA SCHIACCIATA, FUNGHI E FONDUTINA DI ROBIOLA

ZERDRÜCKTE KARTOFFEL, PILZEN UND ROBIOLA-KÄSEFONDUE

MASHED POTATOES, MUSHROOMS AND ROBIOLA CHEESE FONDUE

CULACCIA (PROSCIUTTO CRUDO) CON BUFALA CASERTANA

CULACCIA (ROHER SCHINKEN) MIT BÜFFELMILCH-MOZZARELLA

CULACCIA (RAW HAM) WITH BUFFALO MOZZARELLA

INSALATA MISTA “Grande”

GEMISCHTER SALAT (großer Teller) - MIXED SALAD (large dish)

VERDURE AI FERRI “Grande”

GEMÜSE VOM GRILL (großer Teller) - GRILLED VEGETABLES (large dish)

Primi piatti

Teigwaren Und Reis - First Courses

BIGOLI ALLE SARDE DI LAGO E POMODORINI CON CROCCANTE DI PANE AROMATICO

*BIGOLI-NUDELN MIT SÜßWASSERSARDINEN AUS DEM GARDASEE,
KIRSCHTOMATEN UND GERÖSTETEN KRÄUTERBROTSCHNITTEN*

*BIGOLI (THICK SPAGHETTI) WITH LAKE SARDINES AND CHERRY TOMATOES
WITH AROMATIC BREADCRUMBS*

CAPPELLACCI DI LUCCIO ALLA BARCAIOLA

CAPPELLACCI MIT FEINER HECHTFÜLLUNG

CAPPELLACCI WITH PIKE, BOATMAN STYLE

*** RISOTTO ALLE CAPESANTE E MAZZANCOLLE (min. 2 pers.)**

RISOTTO (REISGERICHT) MIT JAKOBSMUSCHELN UND GARNELEN (mind. 2 Pers.)

RISOTTO WITH SCALLOPS AND PRAWNS (min. 2 servings)

SPAGHETTI "CHITARRA" ALL'ASTICE SPOLPATO E POMODORINI

SPAGHETTI "CHITARRA" MIT ENTFLEISCHTEM HUMMER UND KLEINEN TOMATEN

„CHITARRA“ SPAGHETTI WITH LOBSTER FLESH AND CHERRY TOMATOES

RAVIOLACCI AL RADICCHIO ROSSO E TALEGGIO AL BURRO E SALVIA CON PANCETTA CROCCANTE

*GROSSE RAVIOLI MIT RADICCHIO ROSSO UND TALEGGIOKÄSEFÜLLUNG
IN FEINER BUTTER, SALBEI UND KNUSPRIGEM BAUCHSPECK GESCHWENKT*

*RAVIOLACCI (LARGE RAVIOLI) WITH RED CHICORY AND TALEGGIO CHEESE
DRESSED WITH BUTTER, SAGE AND CRISPY BACON*

TAGLIATELLE INTEGRALI AL RAGÙ D'ANATRA

VOLLKORN-TAGLIATELLE MIT ENTENRAGOUT

WHOLEWHEAT TAGLIATELLE WITH DUCK RAGOUT

Secondi piatti di pesce di lago

Hauptgerichte mit Gardasee-

Süßwasserfisch - Lake fish second
courses

LUCCIO ALLA PESCATORA CON POLENTA

HECHT AUF FISCHER-ART MIT POLENTA

FISHER'S STYLE PIKE WITH POLENTA

MILLEFOGLIE DI COREGONE CON PATATE E PORRI CON RAGÙ DI GAMBERI D'ACQUA DOLCE

FELCHEN-BLÄTTERTEIGTASCHE MIT KARTOFFELN

UND LAUCH AN SÜßWASSERKREBSSAUCE

MILLE-FEUILLE PASTRY WITH LAVARET, POTATOES AND LEEKS SERVED

WITH FRESHWATER PRAWN SAUCE

Secondi piatti di pesce di mare

Hauptgerichte mit Seefisch - Saltwater
fish second courses

ZUPPA DI PESCI DI MARE

MEERESFISCHSUPPE

SEA FISH SOUP

BRANZINO IN CROSTA DI SALE (min. 2 pers.)

SEEBARSCH IN SALZKRUSTE (mind. für 2 Pers.)

SEA BASS IN A SALT CRUST (min. 2 servings)

CATALANA DI CROSTACEI CON SALSAL AL CORALLO D'ASTICE

KATALANISCHE KRUSTENTIER-SPEZIALITÄT MIT HUMMERKORALL

CATALAN-STYLE SHELLFISH WITH LOBSTER CORAL SAUCE

Dalla griglia

Vom Grill - From the grill

BRANZINO ALLA GRIGLIA

WOLFSBARSCH VOM GRILL

GRILLED BASS

*** SCAMPI E GAMBERONI ALLA GRIGLIA**

SCAMPI UND RIESENGARNELEN VOM GRILL

GRILLED SCAMPI AND PRAWNS

ASTICE, SCAMPI E GAMBERONI ALLA GRIGLIA

HUMMER, SCAMPI UND RIESENGARNELEN VOM GRILL

GRILLED LOBSTER, SCAMPI AND PRAWN

GRIGLIATA DI PESCE DI MARE (min. 2 pers.)

MEERESFISCH-GRILLPLATTE (mind. für 2 Pers.)

GRILLED SEAFISH (min.2 servings)

Secondipiatti di carne

Hauptgerichte mit Fleisch- Meatsecondcourses

TOURNEDOS DI FILETTO DI MANZO, PATATA FONDENTE

*RINDERFILET-TOURNEDOS, OFENHEISSE KARTOFFEL
TOURNEDOS OF BEEF FILLET, TENDER CREAMY POTATO*

FILETTO DI MANZO IN CROSTA DI SALE (min 2 pers.)

*RINDERFILET IN SALZKRUSTE (MIND. FÜR 2 PERS.)
SALT CRUSTED BEEF (MIN.2 SERVINGS)*

FILETTO DI MAIALINO IN CROSTA DI ERBETTE E CREMA AL LATTE

*ZARTESSCHWEINEFILET IN KRAUTERKRUSTE AN MILCHCREME
PORK FILLET IN HERBS CRUST AND MILK CREAM*

Verduree contorni

Gemüse und Beilagen- Vegetables and sidedishes

INSALATA MISTA DI STAGIONE

*GEMISCHTES GEMÜSE DER SAISON
MIXED SALAD IN SEASON*

VERDURE AI FERRI

*GEGRILLTES GEMÜSE
GRILLED VEGETABLES*

PATATE AL ROSMARINO

*ROSMARIN-KARTOFFELN
ROASTED POTATOES WITH ROSEMARY*

SPINACI AL BURRO

*BUTTERSPINAT
BUTTERED SPINACH*

PINZIMONIO

*GEMÜSE MIT OLIVENÖL-DIP
VEGETABLES WITH OLIVE OIL DIP*

Dessert

SEMIFREDDO AL CAFFÈ CON CROCCANTINO DI RISO SOFFIATO E SALSA AL CIOCCOLATO

*MOKKA-HALBGEFRORENES MIT PUFFREISKROKANT UND SCHOKOLADENSAUCE
COFFEE PARFAIT WITH PUFFED RICE BRITTLE AND CHOCOLATE SAUCE*

TIRAMISÙ ALL'AMARETTO

*TIRAMISÙ MIT AMARETTO-KEKSEN
TIRAMISÙ WITH AMARETTO BISCUITS*

FRITTELLE DI MELE CON GELATO ALLA CREMA

*WARME APFELBEIGNETS MIT VANILLEIS
WARM APPLE FRITTERS WITH VANILLA ICE-CREAM*

FONDENTE AL CIOCCOLATO CON SALSA AL CIOCCOLATO BIANCO

*KLEINER SCHOKOLADENKUCHEN MIT WEIßSCHOKOLADENCREM
SMALL CHOCOLATE CAKE WITH CHOCOLATE CREAM*

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO

*KÄSEKUCHEN MIT WALDBEEREN
WILD BERRIES CHEESECAKE*

MERINGATA AI LIMONI DEL GARDA CON CREMA AI LAMPONI

*MERINGATA AUF ZITRONEN DEN GARDA MIT HIMBEERENSAUCE
GARDA LAKE LEMON MERINGUE WITH RASPBERRIES CREAM*

TRILOGY DELLO CHEF

TRILOGIE DES KÜCHENCHEFS - CHEF'S TRILOGY

SORBETTO AL LIMONE O ALLA FRAGOLA

ZITRONENSORBET - LEMON SORBETTO

ANANAS

ANANAS - PINEAPPLE

FRAGOLE

ERDBEEREN - STRAWBERRIES

FRUTTI DI BOSCO

BEERENOBST - WILDBERRIES

SENZA GLUTINE E LATTOSIO - GLUTENFREIE UND LAKTOSEFREI - GLUTEN AND LACTOSE FREE

SEMIFREDDO ALLA NOCCIOLA

*HASELNUSS-EISKUCHEN
HAZELNUT SEMIFREDDO*