

ANTIPASTI • VORSPEISEN • STARTERS

Tagliere dei 3 salumi e formaggi del Baldo () € 14.00

Baldo-Platte mit 3 Wurst- und Käsesorten

Baldo Three Cured Meats and Cheeses Platter

Millefoglie di pasta sfoglia con mousse di caprino, erba cipollina e miele di castagno ( ,  , ) € 14.00

Millefeuille aus Blätterteig mit Ziegenkäse-Mousse, Schnittlauch und Kastanienhonig

Puff pastry millefeuille with goat cheese mousse, chives, and chestnut honey

Bresaola di Garronese con rucola, pomodorini e grana () € 14.00

Bresaola (gesalzenes Rinder-Carpaccio) mit Rauke, Kirschtomaten und Grana-Käse

Bresaola (dry-salted beef carpaccio) with rocket, cherry tomatoes, and Grana cheese

PRIMI • ERSTER GANG • FIRST COURSE

Cappellacci ripieni di crema al tartufo scorzone del Monte Baldo mantecati con burro nocciola e salvia croccante ( , ) € 15.00

Hausgemachte Cappellacci gefüllt mit Trüffelcreme, verrührt in Butter und knusprigem Salbei

Cappellacci pasta filled with black truffle cream, tossed in beurre and crispy sage

Paccheri ai tre pomodori con coulis di burrata campana ( , ) € 15.00

Paccheri mit drei Tomatensorten und Coulis aus kampanischem Burrata-Frischkäse

Paccheri with three types of tomato and Campanian burrata fresh cheese coulis

Bigoli allo scoglio ( ,  ,  ,  , ) € 15.00

Bigoli-Nudeln mit Meeresfrüchten

Bigoli pasta with seafood

SECONDI • HAUPTSPEISE • MAIN COURSE

Costata di Garronese Veneta alla griglia servita con sale al Whisky € 25.00

Gegrilltes Ribeye-Steak, serviert mit Whisky-Salz
 Grilled ribeye steak served with Whisky-infused salt

Tagliata di manzo con pomodori secchi e misticanza € 22.00

Geschnittenes Rinderfleisch mit getrockneten Tomaten und gemischtem Blattsalat
 Sliced beef steak with sun-dried tomatoes and mixed salad

Filetto di branzino alla mediterranea (🐟, 🐟, 🐟) € 16.00

Seebarschfilet nach mediterraner Art
 Mediterranean-style sea bass fillet

Tortino di verdure con fonduta di Monte Veronese (🍷, 🍷) € 14.00

Gemüse-Törtchen, serviert mit Monte-Veronese-Käsefondue
 Small vegetable pie, served with Monte Veronese cheese fondue

Contorno del giorno € 5.00

Beilage des Tages
 Side dish of the day

ALLEGATO II del Regolamento UE 1169/2011

ALLERGENE	ALLERGEN	ALLERGEN
 Cereali contenenti glutine	 Cereals containing gluten	 Glutenthaltiges Getreide
 Crostacei	 Crustaceans	 Krebstiere
 Uova	 Eggs	 Eier
 Pesce	 Fish	 Fisch
 Arachidi	 Peanuts	 Erdnüsse
 Soia	 Soybeans	 Soja
 Latte	 Milk	 Milch
 Frutta a guscio	 Nuts	 Schalenfrüchte
 Sedano	 Celery	 Sellerie
 Senape	 Mustard	 Senf
 Sesamo	 Sesame seeds	 Sesamsamen
 Solfiti / Anidride solforosa	 Sulphur dioxide and sulphites	 Schwefeldioxid und Sulfite
 Lupini	 Lupin	 Lupine
 Molluschi	 Molluscs	 Weichtiere