

MENU À LA CARTE

ANTIPASTI

Tagliere dei 3 salumi e formaggi del Baldo

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

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

Bresaola (gesalzenes Rinder-Carpaccio) mit Rauke, Kirschtomaten und Grana-Käse
Bresaola (dry-salted beef carpaccio) with rocket, cherry tomatoes, and Grana cheese

PRIMI

Cappellacci ripieni di crema al tartufo scorzone del Monte Baldo mantecati con burro nocciola e salvia croccante

Hausgemachte Cappellacci gefüllt mit Trüffelcreme, verrührt in Nussbutter und knusprigem Salbei
Cappellacci pasta filled with black truffle cream, tossed in beurre noisette and crispy sage

Paccheri ai tre pomodori con coulis di burrata campana

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

Bigoli-Nudeln mit Meeresfrüchten
Bigoli pasta with seafood

SECONDI

Costata di Garronese Veneta alla griglia servita con sale al Whisky

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

Tagliata di manzo con pomodori secchi e misticanza

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

Filetto di branzino alla mediterranea

Seebarschfilet nach mediterraner Art
Mediterranean-style sea bass fillet

Tortino di verdure con fonduta di Monte Veronese

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