

## MENU À LA CARTE

### ANTIPASTI

**Zuppetta di crostacei in guazzetto con pomodorini servito con pane croccante e olio evo**

Krustentiersuppe in leichtem Tomatensud mit Kirschtomaten, serviert mit knusprigem Brot und nativem Olivenöl extra  
Shellfish soup in a light tomato broth with cherry tomatoes, served with crispy bread and extra virgin olive oil

**Manzo al punto rosa marinato alle erbe di montagna con agrumi e finocchi croccanti**

Rosa gebratenes Rindfleisch, mariniert mit Bergkräutern, serviert mit Zitrusfrüchten und knusprigem Fenchel  
Pink-roasted beef marinated in mountain herbs, served with citrus fruits and crispy fennel

**Tortino di patate di montagna e punte di asparagi di Rivoli con fonduta di Monte Veronese**

Törtchen mit Bergkartoffeln und Spargelspitzen aus Rivoli, serviert mit Monte-Veronese-Käsefondue  
Tartlet with mountain potatoes and asparagus tips from Rivoli, served with Monte Veronese cheese fondue

### 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

**Risotto Carnaroli D.O.P. invecchiato, mantecato con Bisque di gambero rosso e gocce di Burrata Campana**

Gereifter Carnaroli Risotto verfeinert mit roter Garnelen-Bisque und Burrata-Käsetropfen aus Kampanien  
Aged Carnaroli P.D.O. risotto creamed with red prawn bisque and drops of Campanian Burrata cheese

**Maccheroncino all'uovo con ragout di vitello bianco e porcini**

Eier-Maccheroncini mit weißem Kalbsragout und Steinpilzen  
Egg maccheroncini pasta with white veal ragout and porcini mushrooms

### 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

**Entrecôte di Scottona alla griglia servita con salsa bernese**

Gegrilltes Entrecôte, serviert mit Sauce Béarnaise  
Grilled entrecôte, served with Béarnaise sauce

**Filetto di branzino in crosta di patate viola con salsa allo zafferano**

Wolfsbarschfilet mit lila Kartoffelkruste und Safran-Sauce  
Sea bass fillet with a purple potato crust and saffron sauce

**Primo sale in crosta di polenta frita con giardinetto di verdure**

Primo Sale Käse in einer Kruste aus frittierter Polenta, serviert mit gemischtem Gemüse  
Primo Sale cheese in a fried polenta crust, served with mixed vegetables