



ANTIPASTI · VORSPEISE · STARTERS

Antipasto di pesce della tradizione lago e mare	19
Traditionelle Fischvorspeise	
Traditional local fish	
Carpaccio di carne salada Trentina con funghi freschi e scaglie di Grana Padano DOP	16
Trentiner salziger roher Fleisch mit frischen Pilzen und Parmesan DOP	
Salted raw meat with fresh mushrooms and Parmesan cheese DOP	
Mozzarella di Bufala alla Caprese con avocado	13
Büffelkuh- Mozzarella mit Tomaten und Avocado	
Buffalo-Mozzarella with tomatoes and avocado	
Tartare di tonno fresco profumata al rum Pampero con lime e menta	18
Frische Thuna Tartare mit rum Pampero aroma, limette und Minze	
Fresh thuna tartare with rum Pampero aroma, lime and mint	
Prosciutto crudo di Parma con mozzarella di Bufala	16
Parmer rohes schinken mit Büffelkuh Mozzarella	
Raw ham from Parma with buffalo Mozzarella cheese	

PRIMI PIATTI · ERSTER GANG · MAIN COURSES

Bigoli di pasta fresca con sarde di lago, uvetta sultanina e pinoli tostati	16
Bigoli Nudel mit frischen Sardellen aus dem See, rosinen und Pinienkernen	
Bigoli Pasta with fresh sardines from the lake, raisins and pine nuts	
Risotto Vialone nano agli asparagi verdi mantecato al Monte Veronese	15
Mit Monte Veronese Käse verrührter Risotto Vialone nano mit grünen Asparagus	
Risotto Vialone nano with green asparagus, creamed with Monte Veronese cheese	
Bavette al Limone con aglio orsino, pomodorini gialli e scaglie di Pecorino Romano	14
Nudeln Bavette mit Zitronen , Knoblauch, gelben Kirschtomaten und Schafskäse	
Bavette Pasta with lemon, garlic, yellow cherrytomatoes and pecorino cheese	
Gnocchi di patate in guazzetto di crostacei	16
Kartoffelnklosschen in geschmorten Krebstieren	
Potatoes - Dumplings in crustacean stew	
Fettuccine fresca al ragù di Anatra e Finferli	15
Fettuccine frisches Pasta mit Entenragout und Finferli Pilzen	
Fettucine fresh pasta with duck ragout and Finferli mushrooms	
Zuppa di Cipolla con crostone di pane al Groviera	11
Zwiebelsuppe mit knusprigen Brot mit Groviera Käse	
Onion soup with crispy bread with Groviera cheese	



SECONDI PIATTI · ZWEITER GANG · SECOND COURSES

Tagliata di Garronese con rucola e scaglie di Grana Padano **21**

Garronese Rindfleisch mit Rauken und Parmesan Käse

Garronese beef meat with rocket and parmesan cheese

Tataki di tonno fresco in crosta di sesamo con rucola, pomodorini e salsa di soia **22**

Frischem Thunfisch Tataki in Sesam Crouton mit Rauken, Kirschtomaten und Sojasosse

Fresh tuna - tataki in sesam Crouton with rocket, cherry tomatoes and soy sauce

Petto di faraona scaloppato, servito con salsa al gorgonzola e cipolle croccanti **19**

Perlhuhnscheibe mit Gorgonzola-Käse Sosse und knusprigen Zwiebeln

Guinea-Fowl entrecote with Gorgonzola-cheese and crispy onions

Carrè di Agnello in crosta di erbe aromatiche con tortino di patate **21**

Lammcarrè in Gewürzkräutern mit Kartoffelntorte

Lamb Carrè in herbs with potatoes pie

Medaglioni di filetto di maialino ai funghi **19**

Schweinsfleischilet Medaillons mit Pilzen

Pork medaillons with mushrooms

DESSERT · NACHTISCH · DESSERT

Tortino di pere e cioccolato tiepido con salsa allo zabaione **9**

Birnen und Schokoladen kleine Torte mit Zabaionesosse

Pears and chocolate pie with Zabaione cream

Bavarese allo yogurt con salsa ai frutti di bosco **8**

Bavarese mit Joghurt und Beerensosse

Bavarese with yoghurt and berries sauce

Tiramisù **8**

Mousse alla banana con croccante di nocciole e cioccolato fondente **8**

Bananenmousse mit knusprigen Nüsseln und Schokolade

Banana Mousse with crispy nuts and chocolate



Il nostro personale è a disposizione per fornire ogni supporto o informazione anche mediante l'esibizione di idonea documentazione. **Our staff is available to provide any support or information also by showing suitable documentation.**

Nei piatti da noi serviti potrebbero essere presenti tracce di allergeni dovute a contaminazioni crociate. **In the dishes we serve there may be traces of allergens due to cross-contamination**

Allergeni:

A: GLUTINE
B: CROSTACEI E DERIVATI
C: UOVA E DERIVATI
D: PESCE E DERIVATI
E: ARACHIDI E DERIVATI
F: SOIA E DERIVATI
G: LATTE E DERIVATI

H: FRUTTA CON GUSCIO

I: SEDANO E DERIVATI
L: SENAPE E DERIVATI
M: SESAMO
N: ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI O:
LUPINI E DERIVATI
P: MOLLUSCHI E DERIVATI

Allergeni:

A: GLUTEN
B: CRUSTACEANS AND DERIVATIVES C:
EGGS AND DERIVATIVES
D: FISH AND DERIVATIVES
E: PEANUTS AND DERIVATIVES
F: SOYA AND DERIVATIVES
G: MILK AND DERIVATIVES

H: FRUIT WITH SHELL

I: CELERY AND DERIVATIVES
L: MUSTARD AND DERIVATIVES
M: SESAME
N: SULFUR DIOXIDE AND SULFIT
O: LUPINS AND DERIVATIVES
P: MOLLUSCS AND DERIVATIVES

