

Antipasti

Selezione di affettati con sottaceti della casa (16,00€)

Unsere gemischte Aufschnittplatte des Hauses

Cold cuts and mixed pickles vegetables

Carpaccio di carne salada (16,00€)

Carpaccio aus heimischen vom zarten Pökelfleisch aus der Region

Typical local carpaccio meat

Tartare di Manzo con la nostra maionese di senape (23,00€)

Rindertartar mit unserer Senfmayonnaise

Beef Tartare with our mustard mayonnaise

Il nostro Antipasto misto di fiume e di lago (23,00€)

Unsere gemischte Fischplatte nach Art des Hauses mit Fisch aus dem Gardasee

Mixed appetizer of lake fish

Luccio en saor con polenta (18,00€)

Hecht mit Zwiebeln, Rosinen und Pinienkernen mit Polenta

Lake pike fish flavored with onions, raisin, pine nuts

Radicchio balsamico e formaggio grigliato (16,00€)

Radicchio mit Balsamessig und gegrilltem Kase

Radicchio salad with balsamic vinegar and grilled italian cheese

Tagliere di formaggi con mostarde (18,00€)

Kaeseplatte mit Senf

Cheese platter with mustards

PRIMI PIATTI

Strangolapreti al burro e salvia (16,00€)

Kleine Spinatknödel in zerlassener Butter und Salbei

*Typical homemade gnocchi prepared with spinach in melted butter
and sage sauce*

I nostri canederli a vostra scelta

(burro fuso o brodo) (16,00€)

*Unsere hausgemachten Knödel wahlweise in zerlassener Butter oder in
Brühe*

*Our bread dumplings with a sauce of your choice (in butter or in
broth)*

Tagliatelle al ragu' di Cervo (17,00€)

Hausgemachte Tagliatelle in Hirschsauce

Homemade Tagliatelle with Deer meat Ragu'

*Ravioli ripieni con ragu' di guanciaie brasato al profumo di
Teroldego (18,00€)*

Ravioli gefüllt mit geschmorter Rinderwange und Teroldego

Ravioli filling with roast cheek lard and Teroldego

Tagliatelle alle Molche (17,00€)

Hausgemachte Tagliatelle mit Oliven Pate'

Homemade Tagliatelle with Pate' of Olive

Tortelli di Barbabietola rossa e ricotta affumicata (18,00€)

Hausgemachte Rote Bete "Ravioli" gefüllt mit gerauchertem Ricotta
Red beetroot "Ravioli" and smoked Ricotta

Ravioli fatti in casa con ripieno di Luccio (18,00€)

Hausagemachte Ravioli gefüllt mit Hecht

Homemade Ravioli stuffed with pike

Bigoli alla carbonara di pesce di lago (16,00€)

Hausgemachte "Bigoli" mit fisch, aus dem Gardasee mit Sahne und Ei
Homemade tagliatelle carbonara with lake fish

Bigoli fatti in casa con sarde alla Torbolana (18,00€)

Hausgemachte Bigoli mit Sardinen

Homemade Pasta with Sardines

Vellutata di stagione (15,00€)

Saisonale Creesuppe

Seasonal cream soup

SECONDI PIATTI di Carne

Carne salada e fasoi (22,00€)

Zartes Pockelfleisc vom Rond vom Grill mit Bohnen

Typical cow meat on the grill and beans

*Filetto di maiale con mandorle tostate e cipolle caramellate in Agrodolce
(20,00€)*

*Schweinefilet vom Grill mit gerosteten Mandeln und karamellisierten Zwiebeln in
Balsamico-Essig*

Pork filet with toasted almonds and caramelized onions in balsamic vinegar

Guanciaie brasato al Teroldego con polenta integrale (24,00€)

Geschmorte Rinderwange mit Vollkorn Polenta

Roast cheek lard coke in Teroldego wine and served with wholemeal polenta

Tagliata di manzo con rucola (26,00€)

Rinderfilet mit Rucola mit Gemusebeilage des Tages

Sliced beef steak with Rucola with vegetable of the day

Stinco di maiale con polenta e patate al forno (22,00€)

Schweinshaxe mit Polenta und Ofenkartoffeln

Pork shank with polenta and baked potatoes

*Formaggio di Malga alla piastra, polenta integrale e con contorno del giorno
(18,00€)*

Bergkase vom Grill mit Polenta und Saisonales Gemüse
Grilled Mountain cheese with Polenta and seasonal vegetables

SECONDI PIATTI di Pesce

Il filetto di trota salmonata alla piastra con patate al forno (22,00€)

Lachsforellenfilet vom Grill mit gebackenen Kartoffeln

Grilled salmon trout with roasted potatoes

Salmerino alla piastra con misticanza di verdure (24,00€)

Gegrillter Saibling mit gemischtem Gemüse

Grilled char fish with mixed vegetables

Tagliere di formaggi (18,00€)

Kaeseplatte

Cheese platter

DESSERT

Strudel di mele e cannella con salsa vaniglia (7,00€)

ApfelstrudelmitZimt und Vanillesauce

Apple and cinnamon strudel with vanilla sauce

Tortino al cioccolato dal cuore morbido (8,00€)

Weichster herzhafter schokoladenkuchen

Softest Heart Chocolate Pie

Tiramisu' (8,00€)

Panna Cotta con salsa alle fragole (7,00€)

Panna cotta mit Erdbeerensauce

Panna cotta with strawberry sauce

Semifreddo ai fiori di sambuco (8,00€)

Holunderblutenparfait

Elderflower parfait

Torta Linz (7,00€)

Linzkuche

Cake Linz

Sorbetto della casa (7,00€)

Hausgemachtes Zitronensorbet

Homemade Lemon Sorbet

Coperto Gedeckt Covered 3,50€