

# ANTIPASTI ~ APPETIZER~VORSPEISEN

## **POLPO & HUMMUS**

Polpo grigliato, carote in agrodolce, hummus di ceci, paprika affumicata

### **Oktopus & Hummus**

Gegrillter Oktopus, Möhren süß-sauer, Kichererbsen-Hummus, geräucherte Paprika

### **Octopus & Hummus**

Grilled octopus, carrots sweet & sour, chickpea hummus, smoked paprika

## **UOVO 63°**

Uovo cotto a 63°, patata morbida affumicata, fonduta di grana padano, funghi chiodini e polvere di funghi

### **UOVO 63°**

Gekochtes Ei bei 63°, weiche geräucherte Kartoffel, Grana-Padano-Käsefondue, kleine Nägelpilze und Pilzpulver

### **EGG 63°**

Cooked egg 63°, soft smoked potato, Grana Padano fondue, honey mushrooms and mushroom powder

## **CALAMARI & CUORE**

Crema di pomodoro cuore di bue e datterino, calamari grigliati, fiocchi di burrata, mandorle, capperi

### **Tintenfisch und Herz**

Herz- und Datteltomatencreme, gegrillter Tintenfisch, Burrata-Käseflocken, Mandeln, Kapern

### **Squid & Heart**

Mixed tomato cream, grilled squid, "Burrata" flakes, almond, capers

## **BATTUTO AL COLTELLO**

Tartare di Fassona, Maionese ai capperi e acciughe, verdure di stagione

### **"Kleingehacktes mit dem Messer"**

Fassona-Tartare, Kapern-Sardellenmayonnaise, Gemüse der Saison

### **„Knife fight“**

Fassona-tartare, mayonnaise with capers and anchovies, seasonal vegetables

## **GOLOSO**

Radicchio cotto a bassa temperatura, salsa cacio e pepe-lime, nocciole tostate, riduzione di vino Valpolicella

### **"Schmackhaftes"**

Radicchio bei niedriger Temperatur gegart, „Cacio“-Käsesoße mit Pfeffer und Limette, geröstete Haselnüsse, Valpolicella-Rotweinsauce

### **„Delicious“**

Radicchio cooked at low temperature, cheese-black pepper-lime-sauce, toasted hazelnuts, Redwine sauce of Valpolicella

# PRIMI PIATTI ~ FIRST COURSE ~

## ERSTER GANG

### **TAGLIOLINI AL TARTUFO**

Tagliolini verdi di pasta fresca, salsa di spinaci, tartufo nero del Monte Baldo, scaglie di grana padano

#### **Bandnudeln mit Trüffel**

Hausgemachte grüne Bandnudeln, Spinatsoße, schwarzer Trüffel vom Monte Baldo, Grana-Käse-Splitter

#### **Tagliolini and truffle**

Green Tagliolini-noodles with black truffle from Monte Baldo, Grana cheese flakes

### **SPAGHETTI AI RICCI**

Spaghetti alla chitarra Pastificio Mancini, ricci di mare, crema di cavolfiore, aglio nero

#### **Spaghetti mit Seeigel**

Gitarren-Spaghetti Pastificio Mancini, Seeigel, Blumenkohl-Creme, schwarzer Knoblauch

#### **Spaghetti with sea urchin**

Homemade "Chitarra"-Spaghetti Pastificio Mancini, sea urchin, cauliflowercream, black garlic

### **SFOGLIA APERTA AL RAGU'**

Due sfoglie di pasta fresca al cacao con all'interno ragù di coniglio, spuma di parmigiano, erbe aromatiche

#### **Blätterteig mit Ragout**

Zwei aufgeschnittene Kakao-Blätterteigtaschen gefüllt mit Ragout vom Hasen, Parmigiano-Käseschaum, Kräutermischung

#### **Puff pastry with ragout**

Two sliced puff pastry pockets with cacao filled with rabbit ragout, parmesan foam, mixed herbs

### **BIGOLI ALLA VENETA**

Bigoli di pasta fresca, crema di porro e cipolle di Chioggia, Renga alla brace, croccante di pane

#### **Bigoli aus dem Veneto**

Hausgemachte Bigoli-Nudeln, Zwiebel-und Lauch-Creme, „Renga“-Fisch vom Grill, geröstetes Brot

#### **Bigoli Venetian style**

Bigoli of fresh pasta, leek and onion cream, grilled Renga-fish, crunchy bread

### **GNOCCHETTI AI FRUTTI DI MARE**

Gnocchetti di patata, crema di vongole, cozze e polvere di alga Nori

#### **Gnocchetti mit Meeresfrüchte**

Kleine Kartoffel-Gnocchi, Venusmuschelcreme, Mieschmuscheln und Algenpulver

#### **Seafood dumplings**

Small dumplings, claims cream, mussels and seaweed powder

# SECONDI PIATTI ~ MAIN COURSE ~

## ZWEITER GANG

### **FARAONA e FUNGHI**

Faraona cotta alla brace, funghi cardoncelli trifolati, schiacciata di patata alle erbe, mosto d'uva cotta

### **Perlhuhn & Pilze**

Gegrilltes Perlhuhn, sautierte Kräuterseitling-Pilze, Kräuterkartoffelnmedaillon, gekochter Traubenmost

### **Guinea fowl and mushrooms**

Grilled Guinea fowl, sautéed King Oyster mushroom, potato medaillon, cooked grape must

### **TONNO in TATAKI**

Filetto di tonno scottato, salsa di pomodoro alla puttanesca, crumble di olive nere, olio al basilico

### **Thunfisch-Tataki**

Kurzgebratenes Thunfischfilet, "Puttanesca"-Tomaten-Soße, kleingehackte schwarze Oliven, Basilikumöl

### **Tuna tataki**

Seared tuna fillet, „Puttanesca“- tomato sauce, black olive crumble, basil oil

### **TRANCIO di BRANZINO**

Branzino grigliato, quinoa con verdure di stagione, bottarga di trota

### **Wolfsbarschfilet**

Gegrillter Wolfsbarsch, Quinoa mit Gemüse der Saison, Forellen-Bottarga (Forellenrogen)

### **Slice of seabass**

Grilled sea bass, Quinoa with seasonal vegetables, trout eggs "bottarga"

### **SALMERINO in GUAZZETTO**

Filetto di Salmerino su centrifuga di sedano e mela verde, polvere di lime fermentato, erbe aromatiche dell'orto

### **Saibling im eigenen Sud**

Saiblingsfilet auf Sellerie-und grüne Apfelsauce, (fermentiertes) Limettenpulver, aromatische Gartenkräuter

### **Char in our own brew**

Char fillet with celery and green apple sauce, fermented lime powder, mixed herbs

### **GUANCIA all'AMARONE**

Guancia di manzo brasata all'amarone, crema di zucca, germogli di borragine

### **Rinderbacke mit Amarone-Wein**

In Amarone-Rotwein geschmorte Rinderbacke, Kürbiscrème, Borretschsprossen

### **Beef cheek with Amarone Redwine**

Beef cheek braised in Amarone red wine, pumpkin cream, borage sprouts

# CONTORNI ~ GARNISH ~ BEILAGE

## **PICCOLA INSALATINA CON ICEBERG, POMODORINI, CAROTE**

Kleiner Eisberg-Salat mit Tomaten und Karotten  
Small iceberg salad with carrots and small tomatoes

## **PATATE FRITTE AL PEPE ROSA E LIME**

Pommes Frites mit rotem Pfeffer und Limetten  
French fries with pink pepper and lime

## **POMODORO E CIPOLLA ROSSA**

Tomatensalat mit roten Zwiebeln  
Tomatoes and red onions

“Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi”.

“Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs”.

Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti evidenziati con l'asterisco \* sono acquistati e sottoposti ad abbattimento in loco a temperatura negativa, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti

Some of our fresh products marked \* may go under blast chilling as described in the Manual of Food Security through HACCP system as per Reg. CE 852/04 and Reg. 853/04

# DESSERT

## **MILLEFOGLIE FARCITA CON CREMA DI RICOTTA, FRAGOLE, MENTA E PISTACCHIO**

Blätterteig gefüllt mit Ricottacreme, Erdbeeren, Minze und Pistazien  
Filled puff pastry with ricotta cream, strawberries, mint and pistachios

## **SEMIFREDDO ALLA MANDORLA E CAFFE' E GRANELLE DI MANDORLE**

Halbgefrorenes mit Mandeln und Kaffee und Mandelbröseln  
Semi-frozen with almond and coffee with almond flakes

## **PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO CON CRUMBLE DI NOCCIOLE**

Panna Cotta (gekochte Sahne) mit Waldfrüchten und Haselnußbröseln  
Panna cotta (cooked cream) with forest fruits and hazelnuts flakes

## **MERINGA CON CREMA BIANCA, SCAGLIE DI COCCO E CUBETTI DI ANANAS**

Meringa mit weißer Creme, Kokosplittern, Ananasstückchen  
Meringa with white cream, coconut flakes, pineapple pieces

## **TIRAMISU' CON FOGASSIN, RECIOTO DELLA VALPOLICELLA E AMARENE**

Tiramisu mit typischen Fogassin-Kekschen aus Venetien, Recioto aus der Valpolicella (Dessertwein) und Amarene-Kirschen  
Tiramisu with typical cookies from Venetian, sweet Recioto wine from Valpolicella and Amarene cherries