

ANTIPASTI ~ APPETIZER~VORSPEISEN

POLPO & PATATE

Polpo grigliato e patate schiacciate al fumo
Gegrillter Oktopus und geräucherte zerdrückte Kartoffeln
Grilled octopus and crushed smoked potatoes

CAPELANTE E TOPINAMBUR

Capesante scottate al cognac su crema di topinambur
Jakobsmuscheln in Cognac Soße auf Topinambur-Creme
Scallops in Cognac sauce and Topinambur cream

CEVICHE DI BRANZINO

Ceviche di crudo di branzino marinato con verdure
Ceviche von rohem mariniertem Seebarsch mit Gemüse
Ceviche of raw sea bass marinated with vegetables

DADOLATA DI TONNO CRUDO

Dadolata di tonno crudo con avocado e frutta esotica
Rohe Thunfischwürfel mit Avocado und exotischen Früchten
Raw tuna cubes with avocado and exotic fruit

BATTUTO AL COLTELLO

Tartare di Fassona con sfera di Grana Padano e tartufo del Baldo
Fassona-Tartare mit Grana Padano-Käsekugel und Trüffel vom Monte Baldo
Fassona tartare with ball of Grana Padano and Baldo-truffel

TORTINO DI MELANZANA

Tortino di melanzana con mozzarella di Bufala e salsa al pomodoro
Aubergine Törtchen mit Bufala-Käse und Tomatensauce
Eggplant pie with Bufala-cheese and tomato sauce

PRIMI PIATTI ~ FIRST COURSE ~ ERSTER GANG

BAVETTE PISTACCHI E GAMBERO

Bavette con pesto di pistacchi e tartare di gambero rosso di Mazara
Bavetta Nudeln mit Pistazien-Pesto und Tartare aus roten Garnelen
Bavetta Noodles with pistachio pesto and red shrimps tartare

GNOCCHI, CAPESANTE E PORCINI

Gnocchi con capesante e funghi porcini
Gnocchi mit Jakobsmuscheln und Steinpilzen
Gnocchi with scallops and porcini mushrooms

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E ARINGA AFFUMICATA

Spaghetti con aglio, olio, aringa affumicata e pane aromatizzato al prezzemolo e arancia
Spaghetti mit Knoblauch, Öl, geräuchertem Hering und aromatisiertes Brot
mit Petersilie und Orange
Spaghetti with garlic, oil, smoked herring and bread favored with parsley and orange

TAGLIOLINO ALL'ARAGOSTA

Tagliolino di pasta fresca con aragosta, pomodoro del Piennolo e datterino giallo
Tagliolini mit Sternhummer, Tomaten des Vesuvs und gelben Tomaten
Tagliolini with Star Lobster, tomatoes from Vesuvius and yellow tomatoes

PAELLA DI PESCE (minimo di 2 persone)

Fisch Paella (minimum für 2 Personen)
Fish paella (minimum for 2 persons)

TAGLIOLINI AL RAGU' BIANCO D'ANATRA

Tagliolini di pasta fresca con ragù bianco d'anatra
Hausgemachte Bandnudeln mit weißem Enten-Ragout
Tagliolini-noodles with duck meat ragout

TAGLIOLINI AL TARTUFO

Tagliolini di pasta fresca, tartufo nero del Monte Baldo,
Hausgemachte Bandnudeln, schwarzer Trüffel vom Monte Baldo
Tagliolini-noodles with black truffle from Monte Baldo

SECONDI PIATTI ~ MAIN COURSE ~

ZWEITER GANG

TAGLIATA DI TONNO

Tagliata di tonno scottato con riduzione di soia e salsa all'ibisco
In Scheiben geschnittener Thunfisch in Soja-Soße und Hibiskus-Soße
Sliced tunafish in Soy – Sauce with Hibiscus sauce

TRANCIO di BRANZINO

Branzino grigliato con verdure di stagione
Gegrillter Wolfsbarsch mit Gemüse der Saison
Grilled sea bass with seasonal vegetables

FILETTO DI TROTA

Filetto di Trota salmonata con crema di carote, zenzero e limone
Lachs-Forelle mit Karotten-, Ingwer- und Zitronen-Creme
Salmon Trout with carrots-, ginger- and lemon cream

FILETTO DI MAIALINO

Filetto di maialino con salsa ai mirtilli
Schweinsfilet mit Heidelbeer-Soße
Pork fillet with blueberry sauce

GUANCIA all'AMARONE

Guancia di manzo brasata all'amarone con purea di piselli e mentuccia
In Amarone-Rotwein geschmorte Rinderbacke mit Erbsenpüree und Minze
Beef cheek braised in Amarone red wine with puree of peas and Mint

COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA

Gegrilltes Rind-Steak
Grilled rib eye steak

CONTORNI ~ GARNISH – BEILAGE

INSALATA MISTA CON POMODORINI E CAROTE

Gemischter Salat mit Tomaten und Karotten

Mixed salad with carrots and tomatoes

PATATE FRITTE

Pommes Frites

French fries

POMODORO E CIPOLLA ROSSA

Tomatensalat mit roten Zwiebeln

Tomatoes and red onions

PATATE AL FORNO

Ofenkartoffeln

Baked potatoes

SPADELLATA DI VERDURE DI STAGIONE

Sautiertes Gemüse der Saison

Sauteed seasonal vegetable

“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, SCAGLIE DI CIOCCOLATO E CANDITI

Cremeschnitte mit Ricotta, kandierten Früchten und Schokosplittern
Millefeuille with ricotta – cream, candied fruit and chocolate chips

SORBETTO ARTIGIANALE ALLA FRUTTA

Hausgemachtes Frucht-Sorbet
Our homemade fruit sorbet

PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO

Panna Cotta (gekochte Sahne) mit Waldfrüchten
Panna cotta (cooked cream) with forest fruits

CHEESECAKE AL CARMELLO SALATO

Cheesecake mit gesalzenem Karamel
Cheesecake with salt caramel

TIRAMISU'

TIRAMISU „Forno d'Asolo“ senza glutine

Tiramisù glutenfrei
Tiramisù glutenfree

SELEZIONE DI FORMAGGI CON LA MOSTARDA

Käseauswahl mit „Mostarda“ (SenfsöÙe)
Cheeses selection with mustard