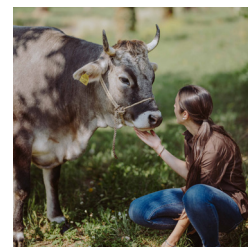




Il nostro **nuovo menù** nasce dal desiderio di offrirvi una cucina sempre più legata alla materia prima e alla stagionalità del territorio senza perdere nulla di ciò che amate.

Per chi ci conosce da tempo, vogliamo rassicurarvi:

NON VOGLIAMO CAMBIARE DIREZIONE
ma solo
FARE UN PASSO AVANTI.



Our **new Menu** was born from a deep desire to offer you a cuisine that stays even more closely connected to seasonal, locally sourced ingredients, without losing anything you already love.

For those who truly know us, we want to reassure you:

WE'RE NOT CHANGING DIRECTION
we're simply
TAKING A STEP FORWARD.



Unser **neues Menü** ist aus dem dringenden Wunsch entstanden, euch eine Küche zu bieten, die noch stärker mit den regionalen Zutaten und der Saisonalität verbunden ist – ohne dabei das zu verlieren, was ihr so sehr liebt.

Für alle, die uns gut kennen, möchten wir eines klarstellen:

WIR WOLLEN NICHT DEN KURS ÄNDERN,
sondern einfach nur
EINEN SCHRITT NACH VORNE MACHEN.

*I Signori Clienti sono pregati di fare presente al momento dell'ordine eventuali allergie e intolleranze alimentari.
Customers are kindly requested to inform us of any food allergy and intolerance prior to ordering their meal.
Die geehrten Kunden werden gebeten, bei der Bestellung auf mögliche Nahrungsmittelallergien und Unverträglichkeiten hinzuweisen.*

ANTIPASTI

APPETIZERS - VORSPEISEN

La Merenda di Pratello € 24,00

Salumi di Mangalica del nostro allevamento -
Giardiniera croccante dal nostro orto bio - Grana
24 mesi con confettura di stagione - Caprino e
Miele

(Tagliere da condividere per 2 pax)



*Mangalica cured meats from our farm - Pickled
vegetables from our organic garden - 24-month-aged
Grana cheese with seasonal jam - Goat cheese and
honey (Sharing platter for 2 people)*

*Gemischte Wurstplatte aus Mangalica - Eingelegtes
Gemüse aus unserem Bio-Garten - 24 Monate gereifter
Grana-Käse mit Marmelade der Saison - Ziegenkäse und
Honig (Platte zum Teilen für 2 Personen)*

Manzo con cetriolini € 16,00

Manzo con cetriolini in agrodolce, senape di
Digione in grani



*Beef with sweet-and-sour gherkins, whole grain Dijon
mustard*

Rindfleisch mit süß-sauren Gurken, Vollkorn-Dijon-Senf

Tartare di trota, panna acida e sedano € 16,00



Trout tartare, sour cream and celery

Forellentatar, Sauerrahm und Sellerie

Frittura di pesce di lago € 16,00

Frittura di pesce di lago, agrumi e cavolo
cappuccio marinato



Fried lake fish, citrus fruits and marinated cabbage

*Gebratener Seefisch, Zitrusfrüchte und marinierter
Weißkohl*

Panzanella € 12,00

Insalata di pane con pomodori, cetrioli, cipolle rosse e
basilico.



*Panzanella: bread salad with tomatoes, cucumbers, red
onions, and basil.*

*Panzanella: Brotsalat mit Tomaten, Gurken, roten
Zwiebeln und Basilikum.*

Uova, radici e ra-di-cì € 14,00



Eggs, radishes and radicchio

Zwiebel, Radieschen und Radicchio

Coperto € 3,00

Pane artigianale sfornato ogni giorno nella nostra cucina
Our homemade artisan bread, baked fresh daily
Täglich frisch gebackenes, hausgemachtes Brot

PRIMI

FIRST COURSES - ERSTE GÄNGE

Tagliatelle al ragù € 14,00

Tagliatelle verdi all'uovo con il nostro ragù di manzo



Spaghetti ai pomodori € 14,00

Spaghetti ai pomodori, stracciatella e origano



Spghettini AOP € 12,00

Spghettini aglio, olio, peperoncino, capperi e olive



Malfatti, burro e salvia € 13,00

Malfatti di ricotta ed erbe, con burro e salvia



Casoncelli con brasato e salsa verde € 18,00

Casoncelli fatti a mano con brasato e salsa verde



Green egg tagliatelle with our beef ragù

Grüne Eier-Tagliatelle mit unserem Rinderragout

Spaghetti with tomatoes, stracciatella and oregano

Spaghetti mit Tomaten, Stracciatella und Oregano

Spghettini with garlic, oil, chilli, capers and olives

Spghettini mit Knoblauch, Öl, Chili, Kapern und Oliven

Ricotta and wild greens "malfatti" (similar to gnocchi) with butter and sage

Ricotta und Wildkräuter „Malfatti“ (ähnlich wie Gnocchi) mit Butter und Salbei

Handmade casoncelli - typical ravioli - with braised meat and green sauce

Handgemachte Casoncelli - typische Ravioli - mit geschmortem Rindfleisch und grüner Sauce

SECONDI

SECOND COURSES - HAUPTGERICHTE

Parmigiana di melanzane € 14,00



Eggplant parmigiana

Auberginen-Parmigiana

Zucchina gratinata € 14,00



Zucchini au gratin

Überbackene Zucchini

Taglio di manzo alla griglia € 5,00/h

Taglio pregiato di carne di manzo dai nostri allevamenti (in base alla disponibilità)

*Premium cut of beef from our farms
(subject to availability)*

*Premium-Rindfleischstücke von unseren Bauernhöfen
(je nach Verfügbarkeit)*

Galletto alla diavola € 18,00



Deviled Rooster

Teufelshahn

Trota e peperoni € 18,00



Trout and peppers

Forelle und Paprika

Nizzarda di lago € 16,00

Insalata di verdure del nostro orto, cornetti sott'aceto, uova pochè, trota marinata affumicata, dressing ai capperi



Lake niçoise: Vegetables from our garden, pickled green beans, poached eggs, marinated smoked trout, caper dressing

Nizzaer See: Gemüse aus unserem Garten, eingelegte grüne Bohnen, pochierte Eier, marinierte Räucherforelle, Kaperndressing

CONTORNI

SIDE DISHES - BEILAGEN

Insalata mista fresca di stagione € 6,00

Fresh seasonal salad

Frischer saisonaler Salat

Verdura dal nostro orto € 6,00

Vegetables from our garden

Gemüse aus unserem Garten

Patate al forno € 6,00

Baked potatoes from our garden

Gebackene Kartoffeln aus unserem Garten

DESSERT

DESSERT - NACHTISCH

Granita di mandorle e uva € 7,00

Almond granita, grape

Mandel-Granita, Traube



Tarte tatin di albicocche, gelato alla lavanda € 9,00

Apricot Tarte Tatin, Lavender Ice Cream

Aprikosen-Tarte Tatin, Lavendeleis



Tiramisù € 7,00

Tiramisu

Tiramisu



Gelato stecco, caramello salato, arachidi e cioccolato € 5,00

Salted caramel, peanut and milk chocolate ice cream stick

Eis am Stiel mit gesalzenem Karamell, Erdnüssen und Milkschokolade



Melone, cetriolo e sorbetto all'anguria € 7,00

Melon, cucumber and watermelon sorbet

Melone, Gurke und Wassermelonensorbet

ALLERGENI

ALLERGENS

In questo esercizio possono venire utilizzati i seguenti allergeni | List of allergenic ingredients used in this place.

-  **Cereali** contenenti glutine e relativi prodotti: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut
Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products
-  **Crostacei** e prodotti a base di crostacei
Crustaceans and products based on shellfish
-  **Uova** e prodotti a base di uova
Eggs and by-products
-  **Pesce** e prodotti a base di pesce
Fish and products based on fish
-  **Arachidi** e prodotti a base di arachidi
Peanuts and peanut-based products
-  **Semi di soia** e prodotti a base di semi di soia
Soy and soy-based products
-  **Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
Milk and dairy products (lactose included)
-  **Frutta a guscio:** mandorle, nocciole, noci, pistacchi, anacardi
Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products
-  **Sedano** e prodotti a base di sedano
Celery and products based on celery
-  **Senape** e prodotti a base di senape
Mustard and mustard-based products
-  **Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo
Sesame seeds and sesame seeds-based products
-  **Anidride solforosa** e solfiti superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro riportati come SO₂
Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg
-  **Lupini** e prodotti a base di lupini
Lupine and lupine-based products
-  **Molluschi** e prodotti a base di molluschi
Molluscs and products based on molluscs

Il personale è a disposizione per ulteriori informazioni | For further information the staff is at your disposal

PROVENIENZA DEGLI ALIMENTI - PROVENANCE OF FOOD

Salumi - Cold cuts: Cooperativa agricola Garda Latte Lonato del Garda e Az. Agricola Marchesini Bedizzole

Formaggi - Cheese: Cooperativa agricola Garda Latte Lonato del Garda, Pasini San Rocco Bedizzole

Carne - Meat: Az Agricola Savoldi Lonato del Garda AZ. Agricola Marchesini Bedizzole

Pesce - Fish: Cavallaro Desenzano

Pane - Bread: Forneria Massa di Soiano del lago

DI NOSTRA PRODUZIONE - OUR PRODUCTION

Pasta fresca - Homemade Pasta

Verdure e derivati: es. giardiniera, pomodoro confit, cipolla senapata, marmellate e confetture, salsa di pomodoro.

Vegetables and their derivatives: eg. pickled vegetables, confit cherry tomatoes, onion mustard, jam and marmalade, tomato sauce.

Prodotti da forno: Grissini, focacce, pane nero, pane al sesamo, schiacciatine, crackers.

Bakery products: Breadsticks, focaccia, black bread, sesame bread, crackers.

Vino e Olio Extra Vergine d'Olive - Wine and Extra Virgin Oil

Amari e Liquori - Liqueurs and Spirits: Amaro Millel, Limoncello, Vermouth, Gin, Grappe e Brandy.

Aceto: bianco, rosso e balsamico.

Vinegar: white, red, balsamic.

Ai sensi dell'allegato II al Regolamento (UE) n.1169/2011 del parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione.