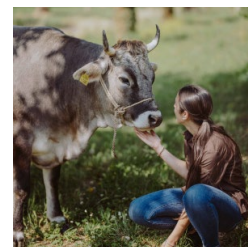
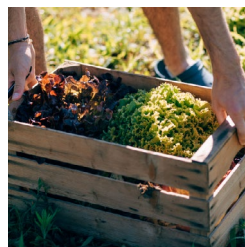
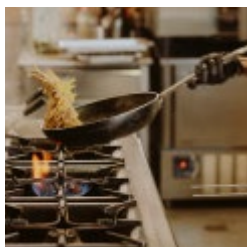




Il nostro **nuovo menù** nasce dal desiderio di offrirvi una cucina sempre più legata alla materia prima e alla stagionalità del territorio senza perdere nulla di ciò che amate.

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

(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 (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
(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

Sarde in saor € 12,00



A traditional Venetian fish dish made with fried sardines

*Ein typisches venezianisches Fischgericht aus frittierten
Sardinen*

Panzanella € 12,00

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



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

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

Flan di zucca € 12,00

Flan di zucca, fonduta di taleggio e amaretto



Pumpkin flan with taleggio fondue and amaretto

Kürbisflan mit Taleggio-Fondue und Amaretto

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



Green egg tagliatelle with our beef ragù

Grüne Eier-Tagliatelle mit unserem Rinderragout

Spaghetti ai pomodori € 14,00

Spaghetti ai pomodori, stracciatella e origano



Spaghetti with tomatoes, stracciatella and oregano

Spaghetti mit Tomaten, Stracciatella und Oregano

Zuppa di cipolle € 10,00



Onion soup

Zwiebelsuppe

Malfatti, burro e salvia € 13,00

Malfatti di ricotta ed erbe, con burro e salvia



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

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

Casoncelli con brasato € 18,00

Casoncelli al brasato fatti a mano



Handmade casoncelli - typical ravioli - filled with braised meat

Hausgemachte Casoncelli – typische gefüllte Teigwaren, mit geschmortem Fleisch gefüllt

SECONDI

SECOND COURSES - HAUPTGERICHTE

Lumache, polenta e funghi € 16,00



Snails with polenta and mushrooms

Schnecken mit Polenta und Pilze

Ossobuco € 18,00

con riso allo zafferano al salto



Ossobuco with saffron risotto "al salto"

Ossobuco mit Safranrisotto „al salto“

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

Galletto ai ferri con salsa diavola piccante



Chargrilled young chicken with a spicy diavola sauce

Gegrilltes Jungmasthuhn mit pikanter Tomaten-Chili-Sauce

Filetto di trota e peperoni € 18,00



Trout fillet with peppers

Filet von der Forelle mit Paprika

Manzo all'olio e crema di carote € 16,00



Beef braised in olive oil with carrot cream

*Rindfleisch in Olivenöl geschmort mit
Karottencreme*

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

Brownie con gelato al cioccolato bianco € 7,00

Brownie with white chocolate ice cream

Brownie mit Weißschokoladeneis



Sbrisolona con gelato € 9,00

Sbrisolona with ice cream

Sbrisolona mit Eis



Tiramisù € 7,00

Tiramisu

Tiramisu



Torta di Rose con crema € 7,00

Rose Cake with pastry cream

Rosentorte mit creme



Strudel € 7,00

Strudel

Strudel



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.