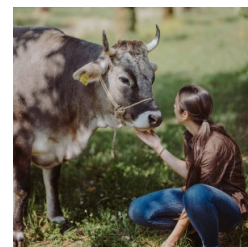
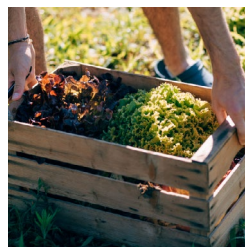
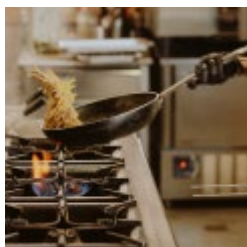




Il nostro **nuovo menù** nasce dal desiderio di offrirvi una cucina sempre più legata alla materia prima e alla stagionalità del territorio senza perdere nulla di ciò che amate.

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
(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
(Sharing platter for 2 people)*

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

Carpaccio di manzo € 12,50

Carpaccio di manzo marinato alla liquirizia con spuma al caprino



Beef carpaccio marinated with licorice with goat-cheese foam

Mit Lakritze mariniertes Rinder-Carpaccio mit Ziegenkäse-Schaum

Formaggio Asiago fuso con lardo € 12,00



Melted Asiago cheese with lard

Geschmolzener Asiago-Käse mit Speckfett

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

Zuppa di stagione € 10,00

Per allergeni chiedere al nostro team di sala

Seasonal soup (For allergen information, please ask our team)

Suppe der Saison (Bei Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Team)

Malfatti € 13,00

Malfatti al radicchio rosso su crema di barbabietola



Red radicchio "malfatti" (similar to gnocchi) on beetroot cream

„Malfatti“ (ähnlich wie Gnocchi) mit rotem Radicchio auf Rote-Bete-Creme

Ravioli di zucca € 18,00

Pasta all' uovo ripiena di zucca Violina del nostro orto



Egg pasta filled with Violina pumpkin from our garden

Eierteigwaren gefüllt mit Violina-Kürbis aus unserem Garten

SECONDI

SECOND COURSES - HAUPTGERICHTE

Tagliata di manzo alla griglia € 18,00

Tagliata di manzo dei nostri pascoli,
accompagnata da verdure dell'orto

*Sliced beef from our pastures served with garden
vegetables*

*Rinder-Tagliata aus unseren Weiden mit Gemüse aus
dem Garten*

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*

Spezzatino con polenta € 16,00

Spezzatino di manzo con polenta



Beef stew with polenta

Rindergulasch mit Polenta

Manzo all'olio € 16,00

con polenta di mais nero spinoso
e piccolo contorno di verdure dell'orto



*Beef braised in olive oil with black corn polenta and
a small side of garden vegetables*

*Rindfleisch in Olivenöl geschmort mit Polenta aus
schwarzem Mais und einer kleinen Beilage von
Gartengemüse*

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

Torta di Rose con crema € 7,00

Rose Cake with custard

Rosentorte mit creme



Tarte tatin alla mele con gelato alla vaniglia € 7,00

Apple tarte tatin with vanilla ice cream

Apfel-Tarte Tatin mit Vanilleeis



Tiramisù € 7,00

Tiramisu

Tiramisu



Creme brulée € 7,00

Creme brulée

Creme brulée



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.