

Antipasti _ Vorspeisen _ Starters

- **Carpaccio di salmerino, erba cipollina, senape antica e misticanza** € 20,00
Saibling Carpaccio, Schnittlauch, Altmodischer Senf mit gemischtem Salat
Char carpaccio, chives, old-fashioned mustard with mixed greens
- **Tartare di manzo (Garronese veneta), maionese alla soia, cipolla rossa marinata e capperi fritti** € 19,00
Rindertartar (Garronese Veneta), Soja-Mayonnaise, marinierte rote Zwiebel und frittierte Kapern
Beef tartare (Garronese Veneta), soy mayonnaise, marinated red onion and fried capers
- **Mozzarella di bufala D.O.P., pomodoro San Marzano, olive taggiasche e olio al basilico** € 16,00
Büffelmozzarella g.U., San Marzano Tomate, Taggiasca Oliven und Basilikumöl
Buffalo mozzarella P.D.O., San Marzano tomato, Taggiasca olives and basil oil

Primi _ Erste Gänge _ Courses

- **Tortelli originali di Valeggio sul Mincio al burro, salvia e grana** € 18,00
Original Valeggio sul Mincio Tortelli mit Butter, Salbei und Grana-Käse
Original Valeggio sul Mincio tortelli with butter, sage and Grana cheese
- **Mezzamanica al ragù di pesce di lago, pomodorini confit, crudele di pane** € 17,00
Mezzamanica mit Seefischragout, Confit-Kirschtomaten, Brotkrümel
Mezzamanica with lake fish ragout, confit cherry tomatoes, bread crumble
- **Tagliatelle ai funghi e tartufo estivo del monte Baldo** € 19,00
Tagliatelle mit Pilzen und Sommertrüffel vom Monte Baldo
Tagliatelle with mushrooms and summer truffle from Monte Baldo

Secondi _ Zweite Gänge _ Second Courses

- **Tagliata di manzo "Garronese Veneta" con insalatina misticanza, patate novelle al rosmarino** € 22,00
Geschnittenes Rindfleisch "Garronese Veneta" mit gemischtem Salat und Rosmarin-neue Kartoffeln
Sliced beef "Garronese Veneta" with mixed salad and rosemary new potatoes
- **Trancio di trota alla griglia con ratatouille di verdure e salsa bernese** € 21,00
Gegrilltes Forellensteak mit Gemüse-Ratatouille und Bernersauce
Grilled trout steak with vegetable ratatouille and Bernese sauce
- **Bistecca di cavolfiore con fondo vegetale il suo purè** € 18,00
Blumenkohlsteak mit Gemüsebrühe und seinem Püree
Cauliflower steak with vegetable broth and its puree

Dessert _ Nachtisch _ Dessert

- **Fragole di montagna fresche di nostra produzione con gelato a scelta** € 7,00
Frische Berg-Erdbeeren aus eigener Produktion mit Eis Ihrer Wahl
Fresh mountain strawberries from our production with ice cream of your choice
- **Tiramisù all'Italiana** € 9,00
Tiramisu nach italienischer Art
Italian-style tiramisu
- **Panna cotta, ganache di cioccolato e crumble alle nocciole** € 7,00
Panna cotta, Schokoladen-Ganache und Haselnuss-Crumble
Panna cotta, chocolate ganache and hazelnut crumble

Antipasti _ Vorspeisen _ Starters

- **Carpaccio di salmerino, erba cipollina, senape antica e misticanza** (4,6,10,11)
Saibling Carpaccio, Schnittlauch, Altmodischer Senf mit gemischtem Salat
Char carpaccio, chives, old-fashioned mustard with mixed greens
- **Tartare di manzo (Garronese veneta), maionese alla soia, cipolla rossa marinata e capperi fritti** (3,6)
Rindertartar (Garronese Veneta), Soja-Mayonnaise, marinierte rote Zwiebel und frittierte Kapern
Beef tartare (Garronese Veneta), soy mayonnaise, marinated red onion and fried capers
- **Mozzarella di bufala D.O.P., pomodoro San Marzano, olive taggiasche e olio al basilico** (7)
Büffelmozzarella g.U., San Marzano Tomate, Taggiasca Oliven und Basilikumöl
Buffalo mozzarella P.D.O., San Marzano tomato, Taggiasca olives and basil oil

Primi _ Erste Gänge _ Courses

- **Tortelli originali di Valeggio sul Mincio al burro, salvia e grana** (1,7)
Original Valeggio sul Mincio Tortelli mit Butter, Salbei und Grana-Käse
Original Valeggio sul Mincio tortelli with butter, sage and Grana cheese
- **Mezzamanica al ragù di pesce di lago, pomodorini confit, crudele di pane** (1,4)
Mezzamanica mit Seefischragout, Confit-Kirschtomaten, Brotkrümel
Mezzamanica with lake fish ragout, confit cherry tomatoes, bread crumble
- **Tagliatelle ai funghi e tartufo estivo del monte Baldo** (1,6,7)
Tagliatelle mit Pilzen und Sommertrüffel vom Monte Baldo
Tagliatelle with mushrooms and summer truffle from Monte Baldo

Secondi _ Zweite Gänge _ Second Courses

- **Tagliata di manzo "Garronese Veneta" con insalatina misticanza, patate novelle al rosmarino** (7)
Geschnittenes Rindfleisch "Garronese Veneta" mit gemischtem Salat und Rosmarin-neue Kartoffeln
Sliced beef "Garronese Veneta" with mixed salad and rosemary new potatoes
- **Trancio di trota alla griglia con ratatouille di verdure e salsa bernese** (3,10)
Gegrilltes Forellensteak mit Gemüse-Ratatouille und Bernersauce
Grilled trout steak with vegetable ratatouille and Bernese sauce
- **Bistecca di cavolfiore con fondo vegetale il suo purè** (7,9)
Blumenkohlsteak mit Gemüsebrühe und seinem Püree
Cauliflower steak with vegetable broth and its puree

Dessert _ Nachtisch _ Dessert

- **Fragole di montagna fresche di nostra produzione con gelato a scelta** (3,7)
Frische Berg-Erdbeeren aus eigener Produktion mit Eis Ihrer Wahl
Fresh mountain strawberries from our production with ice cream of your choice
- **Tiramisù all'Italiana** (1,3,7)
Tiramisu nach italienischer Art
Italian-style tiramisu
- **Panna cotta, ganache di cioccolato e crumble alle nocciole** (1,7,8)
Panna cotta, Schokoladen-Ganache und Haselnuss-Crumble
Panna cotta, chocolate ganache and hazelnut crumble