



Gli antipasti

Scampi, Rhabarber, Kapern und Meeresspargel * 2 - 4 - 12 - 14 *	18,00
Marinierte Forelle "Fario", Kürbis, Liquorice und Tzatziki Sauce * 4 - 7 - 12 *	18,00
Roher Saibling, Zwiebeln-Schillerlocke, Avocado und Mango * 1 - 4 - 8 - 12 *	18,00
Glasierte Krake, Schalotten, Tomaten und Stracciatella Käse * 4 - 6 - 7 - 8 - 12 *	18,00
Vegetarischer Caesar Salat * 3 - 7 - 12 *	16,00
Schälrippchen vom Schwein, Paprikaschote, Champignons und Brombeeren * 6 - 7 - 12 *	16,00
Roher Parma Schinken, Briochebrot und würzige Pfirsich-Marmelade * 1 - 3 - 7 - 12 *	18,00



I primi

Kraftbrühe, Zucchini, Hummer, kleine Klößchen mit Petersilien und Knoblauch * 1 - 2 - 3 - 4 - 7 - 9 - 14 *	18,00
Spaghetti „alla Chitarra“, schwarzer Knoblauch, Rosmarin, Barsch und Muschelpulver * 1 - 2 - 3 - 4 - 7 - 12 - 14 *	18,00
„Creste di gallo“ Nudeln mit Füllung aus Ziegenkäse, Auberginen, Minze und Mandeln * 1 - 3 - 7 - 8 - 9 *	18,00
Paccheri-Nudeln, Fischbrühe von Garnelen, Pinienkerne und Meeräsche-Rogen * 1 - 2 - 3 - 4 - 7 - 12 *	18,00
Kartoffel-Maccheroni „al ferretto“, Bagoss-Käse, Brotkrümel mit Pilzen gewürzt und Würstchen „Filetto baciato“ * 1 - 3 - 7 - 12 *	16,00
Käse-Risotto „Blau aus Gardasee“, Bier GranPina und rote Beten (min. 2 Personen) * 1 - 7 - 12 *	18,00



I secondi

Schwarzer Kabeljau aus Alaska, Koriander und Puffkartoffeln * 1 - 4 - 7 *	24,00
Hecht, Süßkartoffeln und Rosmarin * 4 *	24,00
Barsch, Tintenfisch und Tapenade von Paprikaschoten * 1 - 4 - 12 *	24,00
Paillard von Kaninchen, Soubise Sauce, rohen und gekochten Artischocken * 1 - 3 - 7 - 12 *	24,00
Spanferkel-Karree, schwarzer Trüffel, Sellerie- und grüne Apfelkompott * 1 - 9 *	24,00
Mit grünem Pfeffer glasiertes Rinderfilet und Kürbis "Hokkaido" * 12 *	24,00



Selezione di formaggi

Stracchino aus Valsabbia, Käse aus "Alto Garda", Ziege- Formaggella Treviso Bresciano, Nostrano Valtrompia, Tombea und Bagoss 36 Monate serviert mit saisonalen Marmeladen, Schokolade Brioche und Feigen, Rosinen Brioche und Pinienkernen	14,00
---	-------

I nostri menù degustazione

Tra il lago e il mare

Marinierte Forelle "Fario", Kürbis, Liquorice und Tzatziki Sauce

* 4 - 7 - 12 *

Glasierte Krake, Schalotten, Tomaten und Stracciatella Käse

* 4 - 6 - 7 - 8 - 12 *

Spaghetti „alla Chitarra“, schwarzer Knoblauch, Rosmarin, Barsch und Muschelpulver

* 1 - 2 - 3 - 4 - 7 - 12 - 14 *

Paccheri-Nudeln, Fischbrühe von Garnelen, Pinienkerne und Meeräsche-Rogen

* 1 - 2 - 3 - 4 - 7 - 12 *

Barsch, Tintenfisch und Tapenade von Paprikaschoten

* 1 - 4 - 12 *

Dessert

70,00

Natura del territorio

Vegetarischer Caesar Salat

* 3 - 7 - 12 *

Kartoffel-Maccheroni „al ferretto“, Bagoss-Käse, Brotkrümel mit Pilzen gewürzt und Würstchen „Filetto baciato“

* 1 - 3 - 7 - 12 *

Hecht, Süßkartoffeln und Rosmarin

* 4 *

Dessert

62,00

...Pasta e basta

Dall'acqua

Kraftbrühe, Zucchini, Hummer, kleine Klößchen mit Petersilien und Knoblauch

* 1 - 2 - 3 - 4 - 7 - 9 - 14 *

Spaghetti „alla Chitarra“, schwarzer Knoblauch, Rosmarin, Barsch und Muschelpulver

* 1 - 2 - 3 - 4 - 7 - 12 - 14 *

Alla terra

Kartoffel-Maccheroni „al ferretto“, Bagoss-Käse, Brotkrümel mit Pilzen gewürzt und Würstchen „Filetto baciato“

* 1 - 3 - 7 - 12 *

„Creste di gallo“ Nudeln mit Füllung aus Ziegenkäse, Auberginen, Minze und Mandeln

* 1 - 3 - 7 - 8 - 9 *

Dessert

42,00

I dessert

Kuchen nach Großmutter's Rezept mit Pinienkerne und sein Eiscreme

* 1 - 3 - 7 - 8 - 12 *

12,00

Obstkuchen mit spritziger Erdbeersauce

* 1 - 3 - 7 - 12 *

12,00

Sommerekuchen... Mandeln, weiße Schokolade und Passionsfrucht

* 1 - 3 - 7 - 8 *

12,00

Laurianna... Pistazien-Mousse, Birnen, Schokolade und Mou Sauce

* 1 - 3 - 7 - 8 - 12 *

12,00

Weißkaffee... Marshmallow, Panna Cotta und Kaffee- und Zimteis

* 1 - 3 - 7 - 8 *

12,00

Schokoladenpudding, Kirsche mit Likör und Rosmarin, weiße Schokolade und „Plasmon“ Kekseis

* 1 - 3 - 7 - 12 *

12,00