

Antipasti

Vorspeisen - Starters

SARDA DI LAGO SOTTO SALE, PANZANELLA E FEGATINI DI POLLO 4/8

GESALZENE SEESARDE, PANZANELLA UND HÜHNERLEBER

SALT-CURED LAKE SARDINE, PANZANELLA AND CHICKEN LIVER

LINGOTTO DI PANE MORBIDO AL CARBONE VEGETALE

CON COREGONE MANTECATO E LARDO NOSTRANO 3/4/5/8

WEICHES BROT MIT PFLANZENKOHLE, CREMIG AUFGESCHLAGENER RENKE

UND HAUSGEMACHTEM SPECK

SOFT CHARCOAL BREAD WITH WHIPPED WHITEFISH

AND LOCAL CURED PORK FAT (LARDO)

*** POLPO IN DOPPIA COTTURA, CREMA DI CAROTE,**

PAPRIKA DOLCE E PANNA ACIDA 5/8

OKTOPUS IN DOPPELTER GARUNG, KAROTTENCREME, SÜSSEM PAPRIKA, SAUERRAHM

TWICE-COOKED OCTOPUS, CARROT CREAM, SWEET PAPRIKA, SOUR CREAM

*** TAGLIATELLA DI SEPIA CON CAVIALE DI TROTA** 8

SEPIA-TAGLIATELLE MIT FORELLENKAVIAR / CUTTLEFISH TAGLIATELLE WITH TROUT CAVIAR

*** GAMBERI CON FINOCCHIO IN AGRO E CREMA DI ZAFFERANO** 5/11/13

GARNELEN MIT SÜSS-SAUER EINGELEGTEM FENCHEL UND SAFRANCREME

PRAWNS WITH SWEET-AND-SOUR FENNEL AND SAFFRON CREAM

CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA,

STRACCIATELLA DI BURRATA E BOTTARGA DI MUGGINE 5/13

CARPACCIO VON ROTEM MAZARA-GARNELEN, BURRATA-STRACCIATELLA UND MEERÄSCHEN-BOTTARGA

MAZARA RED PRAWN CARPACCIO, BURRATA STRACCIATELLA AND MULLET BOTTARGA

MILLEFOGLIE DI PATATE, TARTARE DI SCAMPO,

DRESSING ALLO YOGURT E CAVIALE DI ARENKHA 5/13

KARTOFFEL-MILLEFEUILLE, KAISERGRANAT-TATAR, JOGHURTDRESSING, ARENKHA-KAVIAR

POTATO MILLEFEUILLE, LANGOUSTINE TARTARE, YOGURT DRESSING, ARENKHA CAVIAR

TARTARE DI RICCIOLA CON MELONE E SEDANO 8/10

BERNSTEINMAKRELEN-TATAR MIT MELONE UND SELLERIE

AMBERJACK TARTARE WITH MELON AND CELERY

UOVO A 62°C, PECORINO, GUANCIALE E MIELE 3/5/11

EI BEI 62 °C GEGART, PECORINO-KÄSE, GUANCIALE UND HONIG

62°C EGG WITH PECORINO CHEESE, GUANCIALE AND HONEY

BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE,

PERA ABATE E TARTUFO NERO ESTIVO

PIEMONTESE FASSONA-RINDERTATAR MIT ABATE-BIRNE UND SOMMERTRÜFFEL

PIEDMONT FASSONA BEEF TARTARE WITH ABATE PEAR AND SUMMER BLACK TRUFFLE

CULACCIA "PROSCIUTTO CRUDO", BURRATA E POMODORINI 5/11

CULACCIA „ROHSCHINKEN“, BURRATA UND KIRSCHTOMATEN

CULACCIA "RAW HAM", BURRATA AND CHERRY TOMATOES

MELANZANA BOTTONATA CON CAPONATINA,

GEL DI BASILICO E DATTERINO

GEBRATENE AUBERGINE MIT CAPONATA, BASILIKUMGEL UND DATTERINO-TOMATEN

PAN-SEARED AUBERGINE WITH CAPONATA, BASIL GEL AND DATTERINO TOMATOES

La pasta fatta in casa *Hausgemachte Pasta - Homemade pasta*

BIGOLO AL TORCHIO CON SARDA DI LAGO, POMODORINI ARROSTITI E PANE ALLE ERBE 2/3/4/5

*BIGOLI-NUDELN MIT SÜSSWASSERSARDINE, GERÖSTETEN
KIRSCHTOMATEN UND KRÄUTERBROT*

*HAND-PRESSED BIGOLI PASTA WITH LAKE SARDINE,
ROASTED CHERRY TOMATOES AND HERB BREADCRUMBS*

RISOTTO CARNAROLI, PEPERONE CRUSCO, 8/11 PERSICO DEL GARDA, CAPPERO FRITTO E LIMONE (MIN. 2 PERSONE)

*CARNAROLI-RISOTTO MIT KNUSPRIGER PAPRIKA, GARDASEE-BARSCH,
FRITTIERTER KAPERN UND ZITRONE (MINDESTENS 2 PERSONEN)*

*CARNAROLI RISOTTO WITH CRISPY DRIED PEPPER, LAKE GARDA PERCH,
FRIED CAPERS AND LEMON (MINIMUM 2 PEOPLE)*

TORTELLI DI BRANZINO, CREMA DI SCAROLA ALLA NAPOLETANA E PINOLI 2/4/8

*WOLFSBARSCH-TORTELLI MIT NEAPOLITANISCHER ENDIVIENCREME UND PINIENKERNEN
SEA BASS TORTELLI WITH NEAPOLITAN-STYLE ESCAROLE CREAM AND PINE NUTS*

FUSILLI INTEGRALI MANCINI, CREMA DI CARBONARA, FINFERLI E SCAMPI 3/4/5/8

*VOLLKORN-FUSILLI VON MANCINI MIT CARBONARA-CREME,
PIFFERLINGEN UND KAISERGRANAT*

*MANCINI WHOLE WHEAT FUSILLI WITH CARBONARA CREAM,
CHANTERELLES AND LANGOUSTINES*

TAGLIOLINI CON ASTICE SPOLPATO E POMODORINI 3/4/8/10/13

*TAGLIOLINI MIT AUSGELÖSTEM HUMMER UND KIRSCHTOMATEN
TAGLIOLINI WITH SHELLLED LOBSTER AND CHERRY TOMATOES*

LASAGNA ALLA BRACE CON FONDUTA DI GRANA 3/4/5/10

*GEGRILLTE LASAGNE MIT GRANA-FONDUE
CHARGRILLED LASAGNA WITH GRANA FONDUE*

SPAGHETTONE MANCINI AI TRE POMODORI 4/5

*MANCINI-SPAGHETTONI MIT DREI TOMATENSORTEN
MANCINI SPAGHETTONI WITH THREE VARIETIES OF TOMATOES*

BOTTONI DI ORTICA E RICOTTA CAPRINA, BURRO E SALVIA 3/4/5

*BRENNESSEL-RAVIOLI MIT ZIEGENRICOTTA, BUTTER UND SALBEI
NETTLE BUTTONS (NETTLE RAVIOLI) FILLED WITH GOAT'S MILK RICOTTA, BUTTER AND SAGE*

Secondi piatti *Hauptgerichte - Main courses*

NUOVA INTERPRETAZIONE DEL LUCCIO ALLA GARDESANA 8/11

NEUE INTERPRETATION DES HECHTS NACH GARDESANER ART
A MODERN TAKE ON GARDESANA-STYLE PIKE

ANGUILLA CON SALSA TERIYAKI, MIELE E SESAMO 8

AAL MIT TERIYAKI-SAUCE, HONIG UND SESAM
EEL WITH TERIYAKI SAUCE, HONEY AND SESAME

FILETTO DI ROMBO CHIODATO IN CROSTA DI PATATE SU CREMA DI PISELLI 3/8

STEINBUTTFILET IN KARTOFFELKRUSTE AUF ERBSENCREME
TURBOT FILLET IN A POTATO CRUST ON CREAMY PEA PURÉE

CATALANA DI CROSTACEI 10/13

KATALANISCHE KRUSTENTIERPLATTE
CATALAN-STYLE SHELLFISH

BRANZINO IN CROSTA DI SALE (MIN. 2 PERSONE) 8

WOLFSBARSCH IN SALZKRUSTE (MIND. 2 PERSONEN)
SEA BASS BAKED IN A SALT CRUST (MIN. 2 PEOPLE)

FILETTO MANZO IN CROSTA DI SALE (MIN. 2 PERSONE)

RINDERFILET IN SALZKRUSTE (MIND. 2 PERSONEN)
BEEF TENDERLOIN IN A SALT CRUST (MIN. 2 PEOPLE)

PLUMA IBERICA TOSTATA AL CAFFÈ CON PESCHE E SALSA DI SOIA 7/11

IBERISCHE PLUMA MIT KAFFEE GERÖSTET, PFIRSICHEN UND SOJASAUCE
COFFEE-ROASTED IBERIAN PLUMA PORK WITH PEACHES AND SOY SAUCE

CREPINETTE DI FARAONA BARDATA AL GUANCIALE, ERBORINATO E GEL DI MIRTILLO 5

PERLUHUN-CREPINETTE, GUANCIALE UMWICKELT, BLAUSCHIMMELKÄSE UND HEIDELBEERGEL
GUINEA FOWL CREPINETTE WRAPPED IN GUANCIALE, BLUE CHEESE AND BLUEBERRY GEL

CONTROFILETTO DI AGNELLO CON NOCCIOLE, BURRO, SALVIA E FRIGGITELLI 2/5

LAMMRÜCKEN MIT HASELNÜSSEN, BUTTER, SALBEI UND FRIGGITELLI
LAMB LOIN WITH HAZELNUTS, BUTTER, SAGE AND FRIGGITELLI PEPPERS

Verdure e contorni
Gemüse und Beilagen - Vegetables and side dishes

CONTORNI DI STAGIONE DELL' ANTICA CONTRADA

SAISONALE BEILAGEN
SEASONAL SIDE DISHES

INSALATA MISTA DI STAGIONE

GEMISCHTES GEMÜSE DER SAISON
MIXED SALAD IN SEASON

INSALATA DI POMODORI (3 TIPI)

TOMATENSALAT (3 SORTEN)
TOMATO SALAD (3 TYPES)

PATATE AL FORNO

OFENKARTOFFELN
ROASTED POTATOES

- * Congelati o surgelati a seconda della stagione o del mercato. - Gli scampi e i gamberoni sono congelati.
- * Tiefgekühlt oder gefroren je nach der Jahreszeit und dem Markt. - Kaiserhummer und Riesengarnelen sind tiefgekühlt.
- * Frozen or deep-frozen depending on the season and the market. - Scampi and prawns are frozen.