

*Primi piatti*  
*Teigwaren Und Reis - First Courses*

**BIGOLI ALLE SARDE DI LAGO E POMODORINI  
CON CROCCANTE DI PANE AROMATICO**

*BIGOLI-NUDELN MIT SÜBWASSERSARDINEN AUS DEM GARDASEE,  
KIRSCHTOMATEN UND GERÖSTETEN KRÄUTERBROTSCHNITTEN*

*BIGOLI (THICK SPAGHETTI) WITH LAKE SARDINES AND CHERRY TOMATOES  
WITH AROMATIC BREADCRUMBS*

**CAPPELLACCI DI LUCCIO ALLA BARCAIOLA**

*CAPPELLACCI MIT FEINER HECHTFÜLLUNG  
CAPPELLACCI WITH PIKE, BOATMAN STYLE*

**\*RISOTTO AI GAMBERI E LAMPONI MANTECATO  
ALL'AGLIO ORSINO (min. 2 pers.)**

*RISOTTO MIT GARNELEN UND HIMBEEREN, VERFEINERT MIT BÄRLAUCH  
RISOTTO WITH PRAWNS AND RASPBERRIES CREAMED WITH WILD GARLIC*

**BAVETTE DI GRAGNANO CON CALAMARETTI,  
BOTTARGA DI MUGGINE E CREMA DI DATTERINI GIALLI**

*BAVETTE DI GRAGNANO (NUDELN) MIT BABY-TINTENFISCHEN, MEERÄSCHE-ROGEN  
UND TOMATENCREME AUS GELBEN DATTELTOMATEN*

*BAVETTE DI GRAGNANO (PASTA) WITH BABY SQUIDS, GREY MULLET BOTTARGA  
AND CREAM OF YELLOW TOMATOES*

**SPAGHETTI "CHITARRA" ALL'ASTICE SPOLPATO E POMODORINI**

*SPAGHETTI "CHITARRA" MIT ENTFLEISCHTEM HUMMER UND KLEINEN TOMATEN  
"CHITARRA" SPAGHETTI WITH LOBSTER FLESH AND CHERRY TOMATOES*

**RAVIOLACCI AL RADICCHIO ROSSO E TALEGGIO  
AL BURRO E SALVIA CON PANCETTA CROCCANTE**

*GROSSE RAVIOLI MIT RADICCHIO ROSSO UND TALEGGIOKÄSEFÜLLUNG  
IN FEINER BUTTER, SALBEI UND KNUSPRIGEM BAUCHSPECK GESCHWENKT*

*RAVIOLACCI (LARGE RAVIOLI) WITH RED CHICORY AND TALEGGIO CHEESE  
DRESSED WITH BUTTER, SAGE AND CRISPY BACON*

**TAGLIATELLE AL RAGÙ D'ANATRA CON RIDUZIONE  
AL VINO ROSSO DELLA VALPOLICELLA**

*TAGLIATELLE-NUDELN MIT ENTENRAGOUT UND VALPOLICELLA-ROTWEINFOND  
TAGLIATELLE WITH DUCK RAGOUT IN VALPOLICELLA RED WINE REDUCTION*

**GARGANELLI ALLE MELANZANE ED OLIO EVO DEL GARDA**

*GARGANELLI MIT AUBERGINE UND NATIVEM OLIVENÖL VOM GARDASEE  
GARGANELLI WITH EGGPLANT AND LAKE GARDA EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL*