



MENU
RISTORANTE

Elenco degli allergeni

Allergene · Allergens list

I piatti contrassegnati con un asterisco (*) possono contenere allergeni.
Chiedi al nostro personale di sala per avere maggiori informazioni.

Mit einem Sternchen () gekennzeichnete Teller können Allergene enthalten.
Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unser Saalpersonal.*

The dishes marked by an asterisk () could have allergens inside.
Ask our staff for more information.*

(**) Alcuni ingredienti possono essere surgelati in assenza di prodotti freschi.

*(**) Einige Zutaten können bei fehlender Verfügbarkeit von Frischware tiefgefroren sein.*

*(**) Some ingredients may be frozen when fresh products are unavailable.*

LA NOSTRA FILOSOFIA

Un incontro tra memoria e creatività: la nostra proposta nasce dall'unione di materie prime superiori e una profonda cultura gastronomica. Seguendo il ritmo delle stagioni, curiamo ogni ingrediente con dedizione e maestria, trasformandolo in un'esperienza capace di elevare ogni sapore alla sua massima purezza.

LA CUCINA È APERTA A PRANZO E A CENA
CON I SEGUENTI ORARI:

12:00 – 15:00 | 19:00 – 22:00

*Die Küche ist mittags und abends zu folgenden Zeiten
für Sie geöffnet:*

12:00 – 15:00 Uhr | 19:00 – 22:00 Uhr

*The kitchen is open for lunch and dinner during
the following hours:*

12:00 PM – 3:00 PM | 7:00 PM – 10:00 PM

ANTIPASTI

VORSPEISEN · STARTERS

PESCIOLINI DI LAGO * **

Frittierte kleine Fische.

Fried lake whitebait.

MOUSSE AL GORGONZOLA *

su frolla sablé, con mostarda di mele e fichi freschi.

Gorgonzola-Mousse auf Sablé-Mürbeteig, mit Apfel-Mostarda und frischen Feigen.

Gorgonzola mousse on a sablé pastry with apple mostarda and fresh figs.

UOVO MORBIDO IN CAMICIA *

su pane in cassetta al pepe rosa e pomodoro, delicata spuma di Trentingrana e semi tostati croccanti.

Pochiertes Ei auf Rosa-Pfeffer-Tomaten-Toastbrot, mit leichtem Trentingrana Schaum und knusprigen gerösteten Kernen.

Soft poached egg on pink pepper and tomato milk bread, with a delicate Trentingrana cheese foam and crunchy toasted seeds.

TRANCIO DI BACCALÀ * **

su crema di zafferano, con polvere di olive nere e chips di olive croccanti.

Kabeljaufilet auf Safrancreme, mit Olivenstaub und Oliven-Chips.

Cod loin on saffron cream, finished with olive dust and crispy olive chips.

TORTEL DI PATATE FATTO IN CASA * PER 2 PERSONE

con affettati e formaggi del territorio, giardiniera fatta in casa, mostarde, fagioli borlotti e cavolo cappuccio a julienne.

Hausgemachte Kartoffel-Tortel serviert mit lokalem Aufschnitt und Käse, hausgemachter Giardiniera, italienischer Mostarda, Borlotti-Bohnen und Weißkohl.

Homemade potato tortel served with local cold cuts and cheeses, homemade giardiniera, Italian mostarda, borlotti beans, and julienne-cut cabbage.

PRIMI

ERSTE GÄNGE · FIRST COURSES

PAELLA * ** ESPRESSA 30 min - PER 2 PERSONE

peperone, taccole, pollo, calamaro, vongole, cozze e gamberone.

Paprika, Kaiserschoten, Hähnchen, Tintenfisch, Venusmuscheln, Miesmuscheln und Riesengarnele.

Bell pepper, snow peas, chicken, squid, clams, mussels, and king prawn.

SPAGHETTONI ALLE VONGOLE VERACI * **

Spaghettoni mit echten Venusmuscheln.

Spaghettoni with hard clams.

TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA * **

mantecati al burro, con tartare di gambero e bisque.

Tintenfischtinte-Tagliolini in Butter geschwenkt, mit Garnelen-Tartar und Garnelen-Bisque.

Squid ink tagliolini tossed in butter, with shrimp tartare and its bisque.

SPAGHETTONI AL LUCCIO * **

mantecati al burro profumato alla maggiorana e aria di limone.

Spaghettoni mit Hecht, aromatisiert mit Majoranbutter und Zitronenluft.

Spaghettoni with pike, creamed with marjoram butter and lemon air.

SPAGHETTONI AL PESTO E BURRATA *

Spaghettoni mit Pesto und Burrata.

Spaghettoni with pesto and burrata.

TORTELLI FATTI IN CASA

RIPIENI ALL'ORTICA *

con fonduta di formaggio Cecco Beppe e panure agli aromi dell'orto.

Brennessel-Tortelli mit Cecco Beppe Käsefondue und Kräuter-Crumble.

Nettle-filled Tortelli with Cecco Beppe cheese fondue and garden herb crumble.

SECONDI

HAUPTGERICHTE · MAIN COURSES

LINGUA DI MANZO *

con salsa al Trentodoc Maso Martis Blanc de Blancs e cavolo viola marinato.

Rinderzunge mit Trentodoc Maso Martis Blanc de Blancs-Sauce und marinierem Rotkohl.

Beef tongue with Trentodoc Maso Martis Blanc de Blancs wine sauce and marinated red cabbage.

PICANHA ALLA GRIGLIA *

con crema di aglio nero e salsa verde, accompagnata da melanzane perline grigliate e patate dorate.

Gegrillte Picanha mit Schwarzknoblauchcreme und grüner Sauce, serviert mit gegrillten Perlina-Auberginen und Kartoffeln.

Grilled Picanha with black garlic cream and green sauce, served with grilled baby eggplants and roasted potatoes.

RADICCHIO COTTO A BASSA TEMPERATURA *

con crema di sedano rapa, spuma di Trentingrana e riduzione di Teroldego Rotaliano.

Sous-vide gegarter Radicchio mit Knollenselleriecreme, Trentingrana-Schaum und einer Reduktion vom Teroldego Rotaliano.

Sous-vide radicchio with celeriac cream, Trentingrana foam and a Teroldego Rotaliano reduction.

TONNO IN CROSTA DI PISTACCHI * **

con salsa al burro acido, finocchi e aria di limone.

Thunfischfilet in Pistazienkruste, mit Sauerbutter, Fenchel und Zitronenluft.

Tuna fillet in a pistachio crust, with beurre blanc, fennel, and lemon air.

FRITTURA DEL LIDO * **

Calamaro, ciuffi di calamaro, triglia, mazzancolla e pesciolini di lago.

Tintenfischringe, Tintenfischtentakel, Seearbe, Garnelen und frittierte kleine Fische.

Squid rings, squid tentacles, red mullet, prawn and fried lake whitebait.

FILETTO DI SALMERINO * **

con crema di patate dolci, bietola e gocce di pompelmo.

Saiblingsfilet auf Süßkartoffelcreme, mit Mangold und Grapefruit-Tropfen.

Char fillet with sweet potato cream, chard, and grapefruit gel.

SAPORI D'ESTATE

SOMMERGESCHMACK · SUMMER FLAVOURS

VITELLO TONNATO *

su valeriana con salsa tonnata, senape in grani, polvere di capperi e frutti di capperi.

Vitello Tonnato auf Feldsalatbett mit Tonnata-Sauce, Körnersenf, Kapernpulver und Kapernäpfeln.

Vitello Tonnato on a bed of lamb's lettuce with tuna sauce, whole grain mustard, caper powder, and caper berries.

ROAST BEEF *

con mostarda di cipolle, rucola fresca e scaglie di grana.

Roastbeef mit Zwiebel-Mostarda, frischer Rucola und Grana Flocken.

Roast beef with onion mostarda, fresh arugula, and Grana cheese flakes.

TARTARE DI MANZO *

maionese all'aglio nero, senape antica e chips di polenta croccante.

Rindertartar mit Schwarzknoblauch-Mayonnaise, grobem Senf und Polentachips.

Beef Tartare with black garlic mayonnaise, whole grain mustard, and polenta chips.

TARTARE DI GAMBERO * **

acqua all'arancia, olio aromatizzato alla menta e burrata.

Garnelentartar mit Orangenwasser, Minzöl und Burrata.

Prawn Tartare with orange water, mint oil and burrata.

CAESAR SALAD *

insalata gentile, radicchio, pomodorini, carote, pane a cubetti, pollo alla griglia, scaglie di grana e salsa caesar.

Salat, Radicchio, Kirschtomaten, Karotten, Brotwürfel, gegrillte

Hähnchen, Grana-Splitter und Caesar-Dressing.

Lettuce, radicchio, cherry tomatoes, carrots, croutons, grilled chicken, Grana cheese flakes, and Caesar dressing.

SALMON * **

insalata gentile, avocado, pomodorini, salmone affumicato e frutti rossi secchi.

Salat, Avocado, Kirschtomaten, Räucherlachs und getrocknete rote Beeren.

Lettuce, avocado, cherry tomatoes, smoked salmon, and dried red berries.

ITALIANA *

insalata gentile, radicchio, pomodorini, carote, tonno e mozzarella.

Salat, Radicchio, Kirschtomaten, Karotten, Thunfisch und Mozzarella.

Lettuce, radicchio, cherry tomatoes, carrots, tuna, and mozzarella.

BACCALÀ * **

insalatina di baccalà, finocchi, pomodorini, rapanelli e fagiolini.

Kabeljau, Fenchel, Kirschtomaten, Radieschen und grüne Bohnen.

Salt cod salad with fennel, cherry tomatoes, radishes, and green beans.

ESTIVA *

cetrioli, radicchio, arancia, acciughe e burrata.

Gurken, Radicchio, Orange, Sardellen und Burrata.

Cucumbers, radicchio, orange, anchovies, and burrata.

CONTORNI

BEILAGEN · SIDE DISHES

INSALATA MISTA

insalata gentile, radicchio, pomodorini, carote.

Salat, Radicchio, Kirschtomaten, Karotten.

Lettuce, radicchio, cherry tomatoes, carrots.

PATATE AL FORNO

saltate con olio e rosmarino.

Ofenkartoffeln mit Öl und Rosmarin.

Baked potatoes with olive oil and rosemary.

VERDURE GRIGLIATE

zucchine, melanzane e peperoni.

Gebratene Zucchini, Auberginen und Paprika.

Grilled zucchini, eggplant and bell peppers.

PATATINE FRITTE * **

Pommes Frites.

French fries.

MENU BABY

KIDS' MENU · KINDERMENÜ

PASTA IN BIANCO *

con olio d'oliva o burro.

Nudeln mit Olivenöl oder Butter.

Plain pasta with olive oil or butter.

PASTA AL POMODORO *

Nudeln mit Tomatensauce.

Pasta with tomato sauce.

PASTA AL RAGOUT *

Nudeln mit ragout.

Pasta with ragout.

WÜRSTEL & PATATINE * **

Würstel mit Pommes.

Sausages and French fries.

COTOLETTA DI MAIALE & PATATINE * **

Schweineschnitzel mit Pommes.

Breaded pork cutlet with French fries.

CAFFETTERIA

KAFFEE · COFFEE

Caffè espresso o ristretto
Caffè decaffeinato
Caffè macchiato
Marocchino
Macchiatone
Caffè americano
Caffè doppio
Caffè corretto
Cappuccino
Latte macchiato
Orzo/Ginseng (tazza piccola)
Orzo/Ginseng (tazza grande)
Caffè shakerato
Crema al caffè
Affogato al caffè
Sgroppino analcolico
Sgroppino alcolico

BIRRE ALLA SPINA

FASSBIERE · DRAFT BEERS

Weihenstephan Original 0,3 l
Weihenstephan Original 0,5 l
Weihenstephan Weissbier 0,3 l
Weihenstephan Weissbier 0,5 l
Felsenkeller non filtrata 0,3 l
Felsenkeller non filtrata 0,5 l
Radler 0,3 l
Radler 0,5 l

BEVANDE

GETRÄNKE · BEVERAGE

Acqua N / F 0,75 l
Win Cola
Win Lemon
Win Tè Pesca
Win Tè Limone
Win Tonica
Bibita in lattina o vetro
Tonica in vetro
Aperitivo (crodino e chinotto)
Aperitivo (gingerino e sanbitter rosso)
Aperitivo Lurisia (genziana o assenzio)
Succo di frutta

BIRRE IN BOTTIGLIA

FLASCHENBIERE · BOTTLED BEERS

Forst 00
Forst 1857
Menabrea Ambrata
Corona

AMARI

MAGENBITTERS · LIQUORS

Limoncello o crema di limoncello
Fernet Branca
Fernet Branca Menta
Amaro del Capo
Anima Nera
Baileys
Grappa Vettorazzi
Grappa al fieno
Grappa alla camomilla
Cynar
Jägermeister
Mirto
Montenegro
Sambuca
Amaro Alpino
Vecchia Romagna
Whisky Jameson
Whisky Jefferson
Whisky Johnny Walker Black Label
Rhum Zacapa
Whisky Ter Lignum

COCKTAIL

COCKTAILS

Hugo
Aperol Spritz
Campari Spritz
Select Spritz
Cynar Spritz
Americano
Negroni
Negroni Sbagliato
Vodka Tonic/Lemon
Vodka Redbull
Moscow Mule
London Mule
Mojito
Piña Colada

I NOSTRI GIN

UNSERE GINS · OUR GINS

Bicken's
Mare
Malfy
Malfy al Pompelmo
Bulldog
Edelschwarz
Tassoni
Nordes
Nordes 0% Alcol

DOLCI

NACHSPEISEN · DESSERTS

TORTA DELLA CASA *

Hausgemachter Kuchen.

Homemade Cake.

TIRAMISÚ *

Tiramisù.

Tiramisù.

PANNA COTTA AL SAMBUCO *

con coulis di pesche piastrate e
crumble di mandorle.

*Holunderblüten-Panna-Cotta mit gegrillter
Pfirsichsauce und Mandel-Crumble.*

*Panna cotta with elderflower, grilled peach
sauce and almond crumble.*

SEMIFREDDO * **

al pistacchio o al caramello salato.

*Halbgefrorenes - Pistazien oder
Salzkaramell.*

Semifreddo - Pistachio or salted caramel.

TORTINO AL CIOCCOLATO * **

con cuore caldo. Con gelato (+1).

*Schokoladenküchlein - Mit warmen Kern.
Mit Eis (+1).*

*Chocolate fondant - With a warm center.
With ice cream (+1).*

MOUSSE AI TRE CIOCCOLATI * **

Dreifach-Schokoladenmousse.

Triple chocolate mousse.

BABA AL RUM * **

con gelato alla vaniglia.

Rum-Baba mit Vanilleeis.

Rum Baba with vanilla ice cream.

SORBETTO AL LIMONE * **

Alkoholfreies Zitronensorbet.

Non-alcoholic lemon sorbet.