



Antipasti



Il Flan di Zucca

Kürbisflan mit Bagoss-Käsefondue, Kürbiskernen und Paprika-Blätterteig

€ 26

Il Sandwich di Sarde di Lago

Geröstetes Brioche, Zitronenbutter aus Gargnano, marinierte Gardasee-Sardinen, Basilikum-Olivenöl extra vergine

€ 28

La Capasanta gratinata

Überbackene Jakobsmuschel, Süßkartoffelpüree, Gardasee-Zitrusdressing

€ 28

Il Crudo di Mare

Rote und violette Mazara-Garnelen, Kaisergranat, Carpaccio vom Angel-Seebarsch, Jakobsmuschel

€ 35

La Tartare di Garronese Veneta

Rindertatar vom Garronese Veneta, Auswahl "Azienda Sartori", Thunfisch-Salsa-Verde, knackige Radieschen, Saatencracker

€ 28



Primi Piatti



Il Risotto

Risotto mit Basilikum, gerösteten Pinienkernen,
Tomatencoulis und Zitronen-Ricotta

€ 26

Il Tortello al Prezzemolo

Frische Petersilienpasta gefüllt mit Ziegenricotta aus dem Tremosine-Tal,
Steinpilzen und Sommertrüffelschaum

€ 26

Le Corde di Chitarra

Hausgemachte Eiernudeln mit hellem Ragout
von Gardasee-Sardinen und Felchen

€ 26

Il Tortello di Mare

Meeresfrüchte-Tortello gefüllt mit Zahnbrasse und Jakobsmuschel,
auf Safranschaum und Venusmuschelcreme

€ 26

Le Orecchiette di Grano Arso

Orecchiette aus geröstetem Hartweizen mit Mantuaner Kürbiscreme,
knusprigem Guanciale, Casolet-Käse-Fondue und Thymian

€ 24



Secondi Piatti



Il Porcino Fritto

Frittierter Steinpilz, Primosale-Käse, Kichererbsen-Hummus
und knackiger weißer Sellerie

€ 28

Il Rombo alla Mugnaia

Steinbutt nach Müllerin-Art, serviert mit Datterini-Tomaten-Salat
und Taggiasca-Oliven

€ 32

L'Anatra

Rosa gebratene Entenbrust, Brandy-Blaubeer-Reduktion,
karamellisierter Rosenkohl

€ 30

Il Guancialino di Vitello

Kalbsbäckchen in Prosecco geschmort, serviert mit feinem Kartoffelpüree

€ 32

Il Filetto di Manzo

Rinderfilet Auswahl "Sartori" im Sommer-Schwarztrüffelmantel,
serviert mit gebratenen Pfifferlingen

€ 35



I Formaggi e i Dessert



La Tartelletta

Mürbeteig, Konditorcreme, Zitrusfrüchte aus dem Zitronenhaus von Villa Giulia

€ 16

Il Tortino al Cioccolato

Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern,
serviert mit Vanilleeis und Waldbeeren

€ 16

La Cheesecake

Cheesecake mit karamellisierten Feigen

€ 16

I Formaggi

Auswahl von kleinen regionalen Erzeugern,
serviert mit hausgemachten Chutneys

€ 24