



Antipasti



L'Anguria e il Primosale

Wassermelonen-Carpaccio, mariniert, mit rotem Tomatengel
und grünem Apfelmostrich

€ 26

La Capasanta

Jakobsmuschel, gratiniert, mit Süßkartoffelpüree
und einem Zitrusfrucht-Dressing vom Gardasee

€ 26

Il Sandwich di Sarde di Lago

Getoastetem Brioche, Zitronenbutter aus Gargnano, marinierten Seesardinen,
Basilikum Natives Olivenöl Extra

€ 28

La Tartare di Garronese Veneta

Rindertatar aus der Auswahl „Azienda Sartori“, serviert mit einer Salsa Verde
mit Thunfisch, knackigen Radieschen und einer Samen-Waffel

€ 28

Il Crudo di Mare

Rohe Meeresfrüchte-Platte mit roten und violetten Garnelen aus Mazara,
Kaisergranat, Carpaccio vom geangelten Wolfsbarsch und Jakobsmuschel

€ 35



Primi Piatti



Il Gazpacho

Kalte Gazpacho-Suppe aus Tomatenessenz, mit einem Burrata-Kern, leichtem Basilikumschaum, nativem Olivenöl extra und Croûton

€ 24

I Casoncelli Tradizionali

Casoncelli-Pasta nach traditioneller Brescianer Art mit einer mageren Füllung (Ricotta Käse und Brotbrösel), geschwenkt in flüssiger Alpentunke (Alpenbutter) und Salbei

€ 24

Le Corde di Chitarra

Chitarra-Eiernudeln, hausgemacht, mit einem weißen Ragout aus Gardasee-Sardinen und Felchen

€ 26

Il Risotto agli Scampi

Kaisergranat-Risotto mit Büffel-Stracciatella und gesalzenen Zitronen aus der Villa Giulia

€ 26

Il Tortello al Prezzemolo

Petersilien-Tortelli, frische Pasta gefüllt mit Ziegenmilch-Ricotta aus dem Tremosine-Tal, serviert mit Steinpilzen und einem Schaum von Sommer-Trüffel

€ 26



Secondi Piatti



Il Cavolfiore

Blumenkohl-Steak, zartschmelzend gegart (fondant),
mit einer Blauschimmelkäse-Creme und knackigen Piemont-Haselnüssen g.g.A.

€ 28

L'Anatra

Entenbrust, rosa gebraten, serviert mit einer Brandy-Blaubeer-Reduktion
und einem Flan von violetten Karotten

€ 30

La Cernia

Zackenbarsch-Filet, auf der Haut kross gebraten, mit Sauerrahmbutter,
Frühlingszwiebeln und einem Gratin von jungem Mangold

€ 32

Il PescePersico

Flussbarsch nach „Mailänder Art“ serviert mit einem Weißkohlsalat
mit Kreuzkümmelaroma

€ 32

Il Filetto di Manzo

Rinderfilet aus der Auswahl „Sartori“ in einer Sommer-Trüffelkruste,
serviert mit Kartoffel-und Topinamburpüree

€ 35



I Formaggi e i Dessert



La Tartelletta

Mürbeteig-Törtchen aus feinem Mürbeteig und klassischer Konditorcreme

€ 16

La Dacquoise

Kuchen mit Kokosgebäck, weißer Schokoladen-Namelaka,
Ingwergel und frischer Ananas

€ 16

Fragole e Rabarbaro

Erdbeer- und Rhabarber-Dessert, in Zucker mariniert, mit einer cremigen
Ganache aus weißer Schokolade und Limette, Basilikum-Biskuit und Baiser

€ 16

I Formaggi

Käseplatte mit einer Auswahl von kleinen lokalen Erzeugern,
serviert mit unseren hausgemachten Chutneys

€ 24