

ANTIPASTI (VORSPEISEN)

Tagliere di salumi con verdure in agrodolce ⑨⑫
“Aufschnittplatte” mit süß-saurem Gemüse
10,00

Carpaccio di carne salada, insalatine novelle e gelato al Trentingrana ⑦
Rinder-Carpaccio mit Feldsalat und Trentingrana
12,00

Degustazione di formaggi con miele e mostarde ⑦⑩
Gemischte Käseplatte mit Honig und Senf
12,00

Tartare di trota affinata al miele con crostatine salate al mirtillo rosso ①③④
Forellen-Tartar mit Honig verfeinert, dazu Röstbrot mit Preiselbeeren
15,00

Cruditè di carcifi al limone e olio del Garda
Artischocken- Cruditè mit Zitrone und Olivenöl vom Gardasee verfeinert
9,00

PRIMI / (PASTA - SUPPEN)

Cavatelli in padella al cervo e ginepro ①⑨
Cavatelli (Nudeln aus Apulien) mit Hirschragout und Wacholder
12,00

Gnocchetti di patate al burro di noci ed erbe aromatiche ①③⑦⑧
Gnocchi in Wallnußbutter und Gewürzkräuter
12,00

Cappellacci alla Spressa Dop delle Giudicarie ①③⑦
Teigtaschen, gefüllt mit Käse aus der Region
11,00

Maccheroncini trafilati al torchio con cavolo e trota affumicata ①③④
Hausgemachte frische Nudeln mit Kohl und geräucherte Forelle
13,00

Maccheroncini con salsa di pomodoro fresco e basilico ①③
Maccheroni mit Tomatensauce und frischem Basilikum
8,50

Corde di chitarra ai gamberoni e pomodoro piccante ①②③
*Corde di chitarra (hausgemachte Spaghetti) mit Riesengarnelen und scharfer
Tomatensauce*
13,00

Zuppa di legumi e farro all'olio di frantoio ①
Gemüse-Dinkelsuppe mit Olivenöl
10,00

“TORTEL” DI PATATE (KARTOFFELRÖSTI)

Tortel di patate e caciotta fondente ①⑦
- *mit geschmolzenem Fontina-Käse*

10,00

Tortel di patate con verdure appassite al forno ①
- *mit gegrilltem Gemüse*

10,00

Tortel di patate con salumi e formaggi nostrani ①⑦⑫
- *mit verschiedenen Wurst- und Käsesorten*

12,00

Tortel di patate con capus, arista affumicata, wurstel Meraner e senape
③⑩⑫

- *mit Kraut, Kassler, Meraner Würstchen und Senf*

12,00

SECONDI (FLEISCH – FISCH)

Battuta di vitello

Kalbststeak

13,00

Tagliata di toro con scaglie di sale grosso

Tagliata vom Rind (gegrillt) mit groben Salz

17,00

Tagliata di vitello all'olio crudo del Garda

Tagliata vom Kalb (gegrillt) mit Olivenöl vom Gardasee

17,00

Filetto di bue

Rinderfilet (gegrillt)

20,00

Costolette di agnello scottadito

Gegrillte Lammkotoletts

17,00

Battuta di vitello alla milanese ①③

Wiener Schnitzel vom Kalb

16,00

Pollo alla milanese ①③

Hühnerschnitzel nach Wiener Art

10,00

Filetto di salmerino alle erbe di montagna ④

Saiblingfilet (gegrillt) mit Gewürzkräuter aus unseren Bergen

16,00

CONTORNI (*BEILAGEN*)

Insalata al buffet
Gemüse und Salat vom Buffet
4,50

Tortel di patate a porzione ①
Portion Rösti
6,50

Patate del giorno
Portion Kartoffeln
4,50

Verdure cotte di stagione
Gekochtes Saisongemüse
5,00

DOLCI (NACHSPEISE)

Dolci fatti in casa ①③⑦⑧

Hausgemachter Kuchen

4,00

Crema al fior di latte ③⑦

Crème Brûlée

4,00

Crema al fior di latte con caffè ③⑦⑧

Crème Brûlée mit Espresso-Kaffee

5,00

Gelato alla crema ③⑦⑧

Hausgemachtes Eis

4,00

Gelato alla crema con rumtopf o piccoli frutti di bosco (solo in stagione)

③⑦⑧

Hausgemachtes Vanilleeis mit Rumtopf oder Waldbeeren (nur während der Saison)

5,00

Sorbetti alla frutta

Hausgemachtes Obstsorbet

4,00

Frutta fresca

Frisches Obst

4,00

Fragole o frutti di bosco in coppa (solo in stagione)

Frische Erdbeeren oder Waldbeeren (nur während der Saison)

5,50