

” In questo viaggio desidero farvi sperimentare una cucina semplice ma ricercata, creata dall’unione di sapori della tradizione, ingredienti locali e mossa dal desiderio di riscoperta delle mie origini.”

Renith Fernando – Chef

La Nostra Pizza Soffice e Croccante

N. 1 - € 9,50

Polpa di pomodoro, fiordilatte, basilico, olio EVO del Garda (1,7)

Tomatensauce, Mozzarella Käse, Basilikum, Garda Olivenöl
Tomato sauce, mozzarella cheese, basil, Garda olive oil

N. 2 - € 12,50

Polpa di pomodoro, fiordilatte, Speck dell’Alto Adige, Brie (1,7,12)

Tomatensauce, Mozzarella, südtiroler Speck, Brie Käse
Tomato sauce, mozzarella, south tyrolean speck, brie cheese

N. 3 - € 10,50

Polpa di pomodoro, varietà di verdure, olio EVO del Garda (1)

Tomatensauce, Gemüse sorten, Garda Olivenöl
Tomato sauce, mixed vegetables, Garda olive oil

N. 4 - € 12,50

Polpa di pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto di Praga, funghi (1,7,12)

Tomatensauce, Mozzarella Käse, Pilze, Pragerschinken
Tomato sauce, mozzarella cheese, mushrooms, Prague ham

N. 5 - € 11,50

Polpa di pomodoro, fiordilatte, salame piccante, peperoncini Peruviani (1,7,12)

Tomatensauce, Mozzarella Käse, würzige Salami, peruanische Chilischoten
Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami, peruvian chili peppers

N. 6 - € 12,50

Fiordilatte, salsiccia nostrana, friarielli (1,7)

Mozzarella Käse, Mettwurst und Friarielli Brokkoli
Mozzarella cheese, sausage and friarielli broccoli

N. 7 - € 13,50

Polpa di pomodoro, fiordilatte, tonno, cipolle rosse di Tropea, origano, olio EVO del Garda (1,7)

Tomatensauce, Mozzarella Käse, Thunfisch, rote Zwiebeln, Oregano, Garda Olivenöl
Tomato sauce, mozzarella cheese, tuna, red onions, oregano, Garda olive oil

N. 8 - € 14,50

Polpa di pomodoro, stracciatella, acciughe del Cantabrico, capperi, olive, olio EVO del Garda (1,4,7)

Tomatensauce, Stracciatella Käse, kantabrische Sardellen, Kapern, Oliven, Garda Olivenöl
Tomato sauce, stracciatella cheese, cantabrian anchovies, capers, olives, Garda olive oil

N. 9 - € 15,50

Polpa di pomodoro, stracciatella, prosciutto San Daniele, pomodorini colorati, olio EVO del Garda (1,7,12)

Tomatensauce, Stracciatella Käse, Parmaschinken, tomaten, Garda Olivenöl
Tomato sauce, stracciatella cheese, Parma ham, tomatoes, Garda olive oil

N. 10 - € 12,50

Fiordilatte, formaggella di Tremosine, pancetta arrotolata (1,7,12)

Mozzarella Käse, Tremosine Käse, Bauchspeck
Mozzarella cheese, Tremosine cheese, pork belly

N. 11 - € 14,50

Fiordilatte, friarielli, acciughe del Cantabrico, pomodorini confit, olio EVO del Garda (1,4,7)

Mozzarella Käse, Friarielli-Brokkoli, Anchovis, Tomaten Confit, Garda Olivenöl
Mozzarella cheese, friarielli broccoli, anchovies, confit tomatoes, Garda olive oil

N. 12 - € 12,50

Fiordilatte, formaggio cremoso, Mortadella, granella di pistacchi, gocce di balsamico (1,7,8,12)

Mozzarella Käse, Cremigkäse, Mortadella, Pistazien, Balsamico Essig
Mozzarella cheese, creamy cheese, mortadella, pistachios, balsamic vinegar

Nell'attesa

La nostra focaccia al rosmarino e sale Maldon - € 6,00 (1)

Unsere frische Focaccia mit Rosmarin und Maldonsalz
Ours fresh focaccia with rosemary and maldon salt

Gli antipasti sfiziosi

Flan di melanzane alla parmigiana - € 13,00 (7)

Auberginen-Flan nach Parmigiana Art
Parmigiana style Aubergine flan

Uovo poché, crema di parmigiano, porro, speck croccante e tartufo nero
- € 15,00 (1,3,7)

Pochiertes Ei, Parmesancreme, Lauch, knuspriger Speck und Schwarz Trüffel.
Poached egg, parmesan cream, leek, crispy speck and black truffle.

Crudo di salmerino, mandarino, quinoa, emulsione di zucchini* - € 16,00 (4,7)

Rohes Saibling, Mandarine, Quinoa und Zucchini-Emulsion.
Raw Arctic char, mandarin, quinoa, and zucchini emulsion.

Capriolo scottato, melograno e funghi di stagione - € 19,00 (7)

Gebratenes Reh, Granatapfel und Pilze der Saison.
Seared venison, pomegranate, and seasonal mushrooms.

Polpo scottato, crema di zucca, amaretti e salsa orientale* - € 20,00 (1,4,6,7,8)

Gebratener Oktopus, Kürbiscreme, Amaretti und orientalische Sauce.
Seared octopus, pumpkin cream, amaretti, and oriental sauce.

** La ricetta può contenere prodotti congelati all'origine o abbattuti successivamente*

I primi piatti tradizionali e moderni

*Linguina aglio, olio e peperoncino con ceviche di seppia** - € 16,00 (1,4,7)

Linguine mit Knoblauch, Öl und Chili, serviert mit Tintenfisch-Ceviche.
Linguine with garlic, oil and chili pepper, served with cuttlefish ceviche.

Maccheroncino mantecato alla crema di zucca, salsa al berggenuss e polvere di caffè - € 17,00 (1,3,7)

Maccheroncino mit Kürbiscreme, Berggenuss-Käse und Kaffeepulver.
Maccheroni pasta with pumpkin cream, Berggenuss-cheese sauce and coffee powder.

Gnocchi di polenta, finferli, ragù d'anatra e tombea - € 18,00 (1,3,7)

Polenta-Gnocchi, Pfifferlinge, Ente-ragout und Tombea-Käse.
Polenta gnocchi, chanterelle mushrooms, duck ragù, and Tomebea cheese.

Raviolo ripieno con guancetta di maiale, patata croccante, taleggio e salsa ai frutti rossi - € 19,00 (1,3,7)

Ravioli mit Schweinebacke, knuspriger Kartoffel, Taleggio-Käse und roter Fruchtsauce.
Ravioli with pork cheek, crispy potato, Taleggio-cheese and red fruit sauce.

*Tagliolino mantecato al burro Ocelli con scorza di limone e crudo di gambero rosso** - € 19,00 (1,2,3,7)

Tagliolini mit Ocelli-Butter, Zitronenschale und rohen roten Garnelen.
Tagliolini pasta creamed with Ocelli butter, lemon zest, and raw red shrimp.

* La ricetta può contenere prodotti congelati all'origine o abbattuti successivamente

I secondi piatti di pesce e carne

Filetto di maiale, crema di patate e salsa BBQ - € 25,00 (7)

Schweine-Fillet, Kartoffelcreme und BBQ-Sauce.
Pork fillet, potato cream, and BBQ sauce.

Bavetta di manzo, zucca, funghi shiitake, caprino e cannella - € 27,00 (6,7)

Rinderflanke, Kürbis, Shiitake-Pilze, Ziegenkäse und Zimt.
Beef flank, pumpkin, shiitake mushrooms, goat cheese, and cinnamon.

Filetto di vitello, purè di cavolfiore al profumo di tartufo e bagoss
- € 29,00 (7)

Kalbsfilet, Blumenkohlpüree mit Trüffelaroma und Bagoss-Käse.
Veal fillet, cauliflower purée with a hint of truffle, and Bagoss cheese.

Trancio di trota scottata, crema allo zafferano, carota e mandorle tostate
- € 25,00 (1,4,7,8)

Gebatene Forellenfilet, Safrancreme, Karotten und geröstete Mandeln.
Seared trout fillet, saffron cream, carrots, and toasted almonds.

Ricciola alla plancha, salsa vichyssoise, porri grigliati e anacardi - € 27,00
(4,5,7)

Gegrillte Bernsteinmakrele, Vichyssoise-Sauce, gegrillte Lauch und Cashewkerne.
Grilled amberjack, vichyssoise sauce, grilled leeks, and cashews.

*Trilogia di mare (capesante, seppie e gamberi), vellutata di fagioli e panko
al prezzemolo** - € 29,00 (1,2,4)

Meeres-Trilogie (Jakobsmuschel, Tintenfisch und Garnelen), Bohnenvelouté und Petersilienbrot.
Trilogy of the sea (scallop, cuttlefish, and shrimp), bean velouté, and parsley bread.

* La ricetta può contenere prodotti congelati all'origine o abbattuti successivamente

I dolci fatti in casa

Tiramisù fatto in casa - € 8,00

(1,3,7)

Hausgemachtes Tiramisù.
Homemade Tiramisù.

Namelaka allo yogurt con crumble alle mandorle, gel al melograno e frutti di bosco - € 8,00

(1,7,8)

Joghurt-Namelaka mit Mandelcrumble, Granatapfelgel und Waldfrüchten.
Yogurt namelaka with almond crumble, pomegranate gel, and berries.

Cannolo con crema di ricotta, miele, gocce di cioccolato e arancia candita
- € 9,00

(1,7)

Cannolo mit Ricottacreme, Honig, Schokoladenstückchen und kandierter Orange.
Cannolo with ricotta cream, honey, chocolate chips, and candied orange.

Tortino al cioccolato e gelato alla vaniglia - € 9,00

(1,3,7)

Schokoladenkuchen und Vanilleeis.
Chocolate cake and vanilla ice cream.

Gelati artigianali - € 5,00

(1,3,7,8)

Hausgemachtes Eis.
Homemade ice creams.

Varie

Coperto, cover charge, Gedeck - € 3,50

Allergie alimentari

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE:

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari il nostro personale è a disposizione per fornire adeguate informazioni su cibi e bevande

In case of allergies or food intolerances, kindly notify our staff who will provide you with detailed information about dishes and beverages