

Antipasti

Pecora, caviale e cavolfiore - € 22

Schafsfleisch mit Blumenkohl und Kaviar
Sheep meat with cauliflower and caviar

Testina di vitello croccante su salsa verde con spuma di bacon, alici di Cetara e senape Maille - € 23

Kalbskopf paniert und knusprig gebraten mit Pesto, Sardellen, Bacon Schaum und Maille Senf
Crispy calf's head served with pesto sauce, anchovies, bacon foam and Maille mustard

Seppioline scottate con pomodoro disidratato, stracciatella di bufala e bottarga - € 21

Kleine Tintenfische leicht angebraten mit getrockneten Tomaten, Büffel Mozzarella und Thunfisch Rogen
Baby squids lightly sauteed with sun-dried tomatoes, buffalo mozzarella and tuna roe

Scaloppa di foie gras d'anatra con polvere di olive nere del Garda, polpa di kumquat, gelatina al gin e schiuma al basilico - € 23

Foie Gras von der Ente mit Olivenpulver, Kumquat, Gin-Gelatine und Basilikumschaum
Duck foie gras with olive powder, kumquat, gin gelly and basil foam

Filetto di trota in guazzetto di campo con i suoi gnocchi e le uova di pesce - € 21

Filet von der Forelle im Kräuter Sud gegart mit eigenem Kaviar
Trout filet cooked in herbs broth and caviar

Primi piatti

Spaghetti Damigella con pomodoro del Piennolo del Vesuvio, baccalà e origano - € 22

Spaghetti mit Piennolo Tomaten, Stockfisch und Oregano
Spaghetti with Piennolo tomatoes, cod fish and oregano

Tortello di farina bruciata ripieno di toma di pecora Bric' dei Galli con ragù d'agnello e le sue frattaglie - € 24

Hausgemachte Tortelli mit Ziegenkäse gefüllt auf Lammragout und Innereien
Homemade tortelli stuffed with goat cheese on lamb stew and offal

Crema di castagne con colatura di alici, pralina di foie gras d'anatra verza croccante e olio all'alloro - € 25

Kastaniencreme mit Foie Gras Praline, Sardellen Öl und Wirsing
Chestnut cream with foie gras praline, anchovy oil and savoy cabbage

Risotto affumicato e cotto in acqua di Grana Padano con curry, polvere di aceto balsamico e mela verde del Trentino - € 21

Curry-Risotto leicht geräuchert mit Balsamico Essig und grünen Äpfeln
Smoked curry risotto with balsamic vinegar and green apples

Conchiglioni su crema Parmigiana e bufala bruciata - € 21

Riesennudeln auf Auberginencreme mit leicht angebratener Büffel Mozzarella
Pasta on eggplant cream and slightly fried buffalo mozzarella

Secondi piatti

Anguilla a tutta birra su crema di peperoni con friggitelli
e limone candito del Garda - € 25

*Aal im dunklem Bier geschmort auf Creme von gerösteten Paprikaschoten mit kandierter Zitrone
Eel stewed in dark beer served on roasted sweet pepper cream and candied lemon*

Coregone affumicato e glassato con salsa Teriyaki, la sua tartare
e anacardi con verdure croccanti - € 27

*Zweierlei von der Ränke: geräuchert und in Teriyaki Soße glasiert, roh als Tatar serviert
Whitefish smoked and glazed in teriyaki sauce and served raw as tartar*

Luccio marinato in acqua di mozzarella e vino bianco
su salsa verde e funghi shitake - € 29

*Hecht in Mozzarella-Wasser und Weißwein mariniert auf grüner Soße serviert mit Shitake Pilzen
Pike marinated in mozzarella water and white wine served on green sauce with shitake mushrooms*

Animelle di vitello salsa Yuzu, porcini con spuma d'aglio e pastinache - € 28

*Kalbsbries in Yuzu Sauce mit Steinpilze, Knoblauchschaum und Pastinaken
Sweetbreads in yuzu sauce with porcini mushrooms, garlic foam and parsnips*

Piccione su crema di zucca con foie gras d'anatra, salvia fritta e salsa Cumberland - € 27

*Taube auf Kürbiscreme mit Foie Gras von der Ente und Cumberland Soße
Pigeon on pumpkin cream with duck foie gras and Cumberland sauce*

Bianchetto di vitello con salsa Rubra, patata e crema all'erba cipollina - € 29

*Blanquette de Veau - Geschnetzeltes vom Kalb mit Salsa Rubra, Kartoffeln und Schnittlauchsoße
Blanquette de Veau - veal stew with Salsa Rubra, potatoes and chive sauce*



Matteo Felter

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