

# Antipasti

Luccio con verdure in carpione e polenta grigliata <i>Hecht mit eingelegtem Gemüse und gegrillter Polenta</i> <i>Pike with soured vegetables and grilled polenta</i>	€ 11,00
Battuto di Manzo, salsa verde e cialda di Grana <i>Tatar vom Rind, grüne Sauce und Grana Padano-Waffel</i> <i>Beef tartare, green sauce and Grana Padano wafer</i>	€ 14,00
Crema di zucca con moscardini al rosmarino <i>Kürbiscremesuppe mit Rosmarin-Baby-Oktopus</i> <i>Pumpkin cream with rosemary baby octopus</i>	€ 11,00
Arrostino di vitello affettato, salsa tonnata, capperi e pomodorini confit <i>Kalbsbraten in Scheiben, Thunfischsauce, Kapern und konfitierte Tomaten</i> <i>Sliced roast veal, tuna sauce, capers and confit tomatoes</i>	€ 13,00
Flan ai funghi porcini con scaglie di Baldo mezzano <i>Steinpilzflan mit Baldo-Mezzano-Käseflocken</i> <i>Porcini mushroom flan with Baldo mezzano cheese flakes</i>	€ 12,00
Tomino tiepido con insalata di carote piccanti e tartufo scorzone <i>Warmer Tomino mit würzigem Karottensalat und Scorzontrüffel</i> <i>Warm tomino with spicy carrot salad and scorzone truffle</i>	€ 12,00

# Primi piatti

Tagliolino nero con vongole veraci e porri <i>Schwarze Tagliolini mit Venusmuscheln und Lauch</i> <i>Black tagliolini with clams and leeks</i>	€ 15,00
Riminesi con salsa al radicchio e gorgonzola <i>Riminesi-Nudeln mit Radicchio und Gorgonzolasauce</i> <i>Riminesi pasta with radicchio and gorgonzola sauce</i>	€ 11,00
Maccheroncini all'uovo finferli, capesante e tartufo <i>Maccheroncini mit Eierschwammerl, Jakobsmuscheln und Trüffel</i> <i>Egg Maccheroncini with chanterelle, scallops and truffle</i>	€ 16,00
Tortellini di Valeggio rapa rossa e noci tostate <i>Tortellini di Valeggio mit roten Rüben und gerösteten Walnüssen</i> <i>Tortellini di Valeggio, beetroot and toasted walnuts</i>	€ 12,00
Gnocchi di pane al ragù di anatra <i>Brot Gnocchi mit Enten Ragout</i> <i>Bread Gnocchi with duck ragout</i>	€ 12,00
Zuppa di ceci e sarde di lago con crostini al rosmarino <i>Kichererbsensuppe und Seesardinen mit Rosmarin-Croutons</i> <i>Chickpea soup and lake sardines with rosemary croutons</i>	€ 10,00

# Secondi piatti

Filetto di trota bianca gratinato al timo e salsa di Bardolino <i>Überbackenes Forellenfilet mit Thymian und Bardolino-Sauce</i> <i>White trout fillet au gratin with thyme and Bardolino sauce</i>	€ 16,00
Costolette di agnello scottadito con cavolo cappuccio <i>Gegrillte Lammkoteletts mit Kraut</i> <i>Grilled lamb chops with cabbage</i>	€ 23,00
Trancio di salmone rosato alla griglia con chutney di mele <i>Gegrillte rosa Lachsscheibe mit Apfelchutney</i> <i>Grilled rose salmon slice with apple chutney</i>	€ 19,00
Tagliata di manzo con cipolla rossa semi caramellata e riduzione all'aceto balsamico <i>Rindergeschnetzeltes mit halbkaramellisierten roten Zwiebeln und Balsamico-Essig-Reduktion</i> <i>Sliced beef with semi-caramelized red onion and balsamic vinegar reduction</i>	€ 20,00
Baccalà tradizionale alla vicentina con polenta grigliata <i>Traditioneller Stockfisch nach Vicenza-Art mit gegrillter Polenta</i> <i>Traditional Vicenza-style salt cod with grilled polenta</i>	€ 18,00
Filetto di maialino bardato con salsa al tartufo <i>Schweinerückenfilet mit Trüffelsauce</i> <i>Harnessed fillet of pork with truffle sauce</i>	€ 18,00
Costata di manzo alla griglia (500g) <i>Gegrillte Rinderrippe (500g)</i> <i>Grilled beef rib (500g)</i>	€ 22,00

# Dolci

Piccola torta di Verona con salsa alla vaniglia <i>Kleiner Verona-Kuchen mit Vanillesoße</i> <i>Small Verona cake with vanilla sauce</i>	€ 5,00
Cheese cake alla liquerizia, arancio e noci <i>Cheesecake mit Lakritz, Orangen und Walnüssen</i> <i>Liquorice, orange and walnut cheesecake</i>	€ 6,00
Cestino di frolla con crema di ricotta e pistacchi <i>Mürbegebäckkorb mit Ricottacreme und Pistazien</i> <i>Shortbread basket with ricotta cream and pistachios</i>	€ 6,00
Tiramisù classico <i>Klassisches Tiramisù</i> <i>Classic Tiramisù</i>	€ 5,00
Mousse al cioccolato bianco e rum, crumbles di mais e lamponi <i>Mousse aus weißer Schokolade und Rum, Maisstreusel und Himbeeren</i> <i>White chocolate and rum mousse, corn crumbles and raspberries</i>	€ 6,00
Panna cotta con salsa ai frutti di bosco <i>Panna cotta mit Beerensauce</i> <i>Panna cotta with berry sauce</i>	€ 5,00