

Antipasti

Vorspeisen – Starters

Flan ai carciofi, monte mezzano e fondù di pomodoro piccante € 12,00

Artischocken-Flan, Monte Mezzano und pikante Tomatenfondue

Artichoke flan, Monte Mezzano and spicy tomato fondue

Spuma di monte veronese, radicchio agro, pinoli e tartufo nero scorzone € 12,00

Mousse „Monte Veronese“, saurer Radicchio, Pinienkerne, schwarzer Trüffel „Scorzone“

Monte Veronese mousse, sour radicchio, pine nuts and black Scorzone truffle

Roast beef di manzo, asparagi bianchi e cialda al Valpolicella € 13,00

Roastbeef, weißer Spargel und Valpolicella-Waffel

Roast beef, white asparagus and Valpolicella waffle

Luccio in salsa alla gardesana con crostone di pane ai cereali € 11,00

Hecht in Gardesana-Sauce mit Getreidebrotkruste

Pike with Gardesana sauce and cereal bread crouton

Crema di cipolla, code di gambero e asparagi verdi € 13,00

Zwiebelcreme, Krebschwänze und grüner Spargel

Onion cream, shrimp tails and green asparagus

Trota marinata al rosmarino con polenta fritta € 14,00

In Rosmarin marinierte Forelle mit gebratener Polenta

Rosemary marinated trout with fried polenta



Primi

Erste Kurse – First courses

Riso vialone nano mantecato con asparago bianco di Verona, spinaci e speck € 15,00
croccante (min. 2 persone)

Vialone Nano-Reis mit weißem Spargel aus Verona, Spinat und knusprigem Speck (ab 2 Pers.)
Creamed Vialone Nano rice with white asparagus of Verona, spinach and crunchy speck
(minimum two pers.)

Gnocchi di patate e zucca spadellati con tartufo nero scorzone € 15,00

Kartoffel-Kürbis-Gnocchi mit schwarzem Trüffel „Scorzone“
Potato and pumpkin gnocchi sautéed with black Scorzone truffle

Maccheroncini di pasta fresca con ragù di coniglio € 14,00

Frische Maccheroncini mit Kaninchenragout
Egg maccheroncini with rabbit ragout

Tortelloni verdi al gorgonzola dolce, pesto di noci e riduzione al Bardolino € 14,00

Grüne Tortelloni mit süßem Gorgonzola, Walnusspesto und Bardolino-Reduktion
Green tortelloni with sweet Gorgonzola, walnut pesto and Bardolino reduction

Bigoli al torchio con sarde di lago € 13,00

Bigoli al Torchio mit Seesardinen
Bigoli al torchio with lake sardines

Pasta e fagioli tradizionale alla veneta € 12,00

Pasta und Bohnen nach typischer Venetianischen Art
Traditional Venetian pasta and fagioli



Secondi

Hauptgerichte – Main courses

Tagliata di manzo, asparagi verdi croccanti e tartufo nero scorzone <i>Tagliata vom Rind, knuspriger grüner Spargel und schwarzer Trüffel „Scorzone“ Beef tagliata, crunchy green asparagus and black Scorzone truffle</i>	€ 22,00
Bocconcini di cinghiale in casseruola con polenta grigliata <i>Wildschweinkasserolle mit gegrillter Polenta Pan-cooked wild boar bites with grilled polenta</i>	€ 19,00
Carrè di agnello al timo con marmellata di pomodorini gialli <i>Lammkarree mit Thymian und gelber Kirschtomatenmarmelade Rack of lamb with thyme and yellow tomato jam</i>	€ 26,00
Costata di manzo alla griglia (500 g) <i>Gegrilltes Rib-Eye-Steak (500 g) Grilled ribeye (500 g)</i>	€ 24,00
Filetto di branzino alla griglia con maionese alle erbe aromatiche e limone <i>Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit Kräuter-Zitronen-Mayonnaise Grilled sea bass fillet with wild herb mayo and lemon</i>	€ 20,00
Filetto di trota bianca iridea di lago, pepe nero e purea di carote <i>Filet von der weißen Regenbogenforelle aus dem See, schwarzer Pfeffer und Karottenpüree White lake rainbow trout fillet, black pepper and carrot mash</i>	€ 18,00
Seppie in umido, piselli e pomodoro piccante <i>Geschmorter Tintenfisch, Erbsen und pikante Tomaten Stewed cuttlefish with peas and spicy tomato</i>	€ 18,00



Desserts

Tiramisù classico <i>Klassisches Tiramisu</i> <i>Classic tiramisù</i>	€ 5,00
Panna cotta con frutti di bosco <i>Panna Cotta mit Waldbeeren</i> <i>Panna cotta with wild berries</i>	€ 5,00
Cestino di frolla, ricotta e pere al Valpolicella <i>Mürbeteigkörbchen mit Ricottacreme und Birnen in Valpolicella-Wein</i> <i>Shortcrust basket with ricotta cream and pears with Valpolicella</i>	€ 6,00
Torta caprese al cacao e mandorle con gelato alla crema di latte <i>Caprese-Torte mit Kakao und Mandeln mit Sahneeis</i> <i>Caprese cake with cocoa and almonds, and vanilla ice-cream</i>	€ 6,00
Piccola torta di Verona con salsa alla vaniglia <i>Kleine Verona-Torte mit Vanillesauce</i> <i>Small Verona cake with vanilla sauce</i>	€ 6,00
Mousse al lampone e croccante alle nocciole <i>Himbeermousse mit Haselnusskrokant</i> <i>Raspberry mousse with hazelnut brittle</i>	€ 6,00

