

Le nostre Proposte del giorno

Zuppe	8€
Paste	8 / 10€
Secondi con contorni	13€ / 15€

Tagesvorschlägen

Suppen	8€
Nudeln	8 / 10€
Zweite Gänge mit Beilagen	13€ / 15€

Proposals of the day

Soups	8€
Pasta	8€ / 10€
Main courses with side dishes	13€ / 15€

í nostri ANTIPASTI

Carpaccio di manzo marinato al valpolicella con caprino fresco	€ 12,00
Tortino di sfoglia con melanzane e mozzarella su letto di crema di pomodoro confit	€ 12,00
Tagliere con salumi e formaggi del territorio	€ 12,00
Trota alla gardesana con polenta	€ 12,00

í nostri PRIMI PIATTI

Risotto con limoni del Garda e rosmarino (min. 2 persone)	€ 12,00
Fettuccine fatte in casa ai porcini	€ 12,00
oppure al ragù di cortile	€ 12,00
Gnocchi di patate con crema ai formaggi del Baldo e tartufo	€ 14,00
Tortelloni di branzino con ragù di crostacei	€ 15,00

í nostri SECONDI PIATTI

...di pesce *

Tagliata di tonno su caponata leggera	€ 20,00
Code di gambero e zucchine in tempura con pane panko	€ 20,00

(In mancanza di reperibilità di prodotto fresco, viene utilizzato prodotto gelo)

...di carne *

Stratagliata di controfiletto garronese con misticanza e olio aromatizzato alle erbe (250 Gr.)	€ 23,00
Quancetta di maialino nostrano al Soave	€ 17,00

(* i secondi piatti sono completi di contorno)

í nostri DOLCI / DESSERT fatti in casa	€ 6,00
--	--------

COPERTO	€ 3,00
---------	--------

...e buon appetito !!!

Unsere Vorspeisen

Carpaccio vom Rind mit Valpolicella-Marinade und frischem Ziegenkäse	€ 12,00
Blätterteigtörtchen gefüllt mit Auberginen, Mozzarella und Tomatenconfit	€ 12,00
Gemischte Platte mit Aufschnitt und Käse aus der Region	€ 12,00
Gardaseeforelle mit Polenta	€ 12,00

Unsere ersten Gänge

Zitronenrisotto vom Gardasee mit Rosmarin (für mind. 2 Personen)	€ 12,00
Hausgemachte fettuccine (Bandnudeln) mit Steinpilzen	€ 12,00
„ „ oder Ragout aus weißem Fleisch	€ 12,00
Kartoffelgnocchi mit Käsesauce vom Monte Baldo und Trüffel	€ 14,00
Seebarsch-Tortelloni mit Schalentier-Ragout	€ 15,00

Unsere zweiten Gänge

... auf Fischbasis *

Geschnittenes Thunfischsteak über leichter Gemüse- Caponata	€ 20,00
Riesengarnelen mit Zucchini in Tempurateig und Pankobrot	€ 20,00

(Falls die frischen Zutaten nicht verfügbar sein sollten, werden Tiefkühlprodukte verwendet.)

... auf Fleischbasis *

Lendenstück vom Garronese-Rind mit gemischtem Salat und Kräuteröl (250 Gr.)	€ 23,00
Schweinebäckchen nach Hausmacherart in Soave-Sauce	€ 17,00

(*zu den Hauptgerichten wird eine Beilage serviert)

HAUSGEMACHTE NACHSPEISEN € 6,00

Gedeck € 3,00

.....und Guten Appetit...!!!

Our Starters

Carpaccio beef marinated in valpolicella wine with fresh goat cheese	€ 12,00
Aubergine and Mozzarella puff pastry pie on tomato "Confit" cream	€ 12,00
Selection of local salami and cheese	€ 12,00
Garda Style Trout with Polenta	€ 12,00

Our First Courses

Risotto with Rosemary and Lemon-sauce from Garda (minimum for 2 persons)	€ 12,00
Home made Fettuccine with porcini mushrooms	€ 12,00
Or with courtyard meat sauce	€ 12,00
Potato dumplings with Monte Baldo cheese-sauce and Truffle	€ 14,00
Seabass Large Ravioli with Shellfish ragù	€ 15,00

Our Main Courses

...of fish*

Tuna steak over light vegetable caponata	€ 20,00
Tempura cougrette of king prawns and zucchini with panko bread	€ 20,00

(in case of unavailability of fresh product we'll use frozen product)

...of beef*

Stratagliata of beef with with mixed vegetables and seasoned mixed herbs olive oil (250gr.)	€ 23,00
Pork cheek cooked with Soave wine	€ 17,00

(*complete with side dish)

Home made dessert	€ 6,00
Service Charge	€ 3,00

...and Enjoy your meal!!!