



Menù gardesano

Lake Garda Menu

First Courses

€ 8,00 *Bigoli con le sarde del Garda*

Homemade Spaghetti with Lake Garda sardines

€ 10,00 *Spaghetti alla carbonara con trota del
Garda affumicata*

*Spaghetti "Carbonara", with egg, parmesan, pepper and smoked
trout of Lake Garda*

€ 8,00 *Gnocchi di patate fatti in casa con
pomodoro e basilico*

Homemade potato dumplings with tomato sauce and basil

Second Courses

€ 15,00 *Luccio in salsa con polenta grigliata*

*Pike fish in sauce with anchovies, Lake Garda olives Oil, capers
served with grilled polenta*

€ 13,00 *Trota del Garda ai ferri*

Grilled Trout from Lake Garda



Menù gardesano

Gardasee Menü

Hauptgerichte

€ 8,00 *Bigoli con le sarde del Garda*

Hausgemachte Spaghetti mit Gardasee Sardinen

€ 10,00 *Spaghetti alla carbonara con trota del
Garda affumicato*

*Spaghetti nach "Carbonara Art" mit Ei, Pfeffer, Parmesan und
geräucherter Garda Forelle*

€ 8,00 *Gnocchi di patate fatti in casa con
pomodoro e basilico*

Hausgemachte Kartoffelklößchen mit Tomato Soße und Basilikum

Zweite Gänge

€ 15,00 *Luccio in salsa con polenta grigliata*

*Hecht in Soße mit Sardellen, Gardasee Oliven Öl und Kapern,
serviert mit gegrillte Polenta*

€ 13,00 *Trota del Garda ai ferri*
Gegrillte Forelle vom Gardasee



Antipasti, Appetizers

€ 9,00 *Bresaola della Valtellina con rucola e
grana padano a scaglie*

"Bresaola" dried beef with parmesan shavings and rocket

€ 7,00 *Mozzarella di bufala alla caprese*

Caprese with Buffalo Mozzarella cheese and Tomatoes

€ 8,00 *Salmone marinato al finocchietto con crostino
di pane casereccio*

Salmon marinated with wild fennel and served with homemade crouton

€ 9,00 *Tartare di manzo dello Chef Luca con
crostini di pane*

Beef Tartare served with homemade croutons

€ 7,00 *Soufflé di grana padano con pomodorini
marinati al basilico e olio del Garda*

*Grana Padano Soufflé and fresh tomatoes marinated with basil and
olives oil of Lake Garda*

€ 10,00 *Salumi misti con verdure all'aceto dello Chef*
Assortment of cured meats and homemade pickled vegetables



Antipasti, Vorspeisen

€ 9,00

*Bresaola della Valtellina con rucola e
grana padano a scaglie*

Bresaola von Veltlin (Rinderschinken) mit Rauke und Parmesan Splitter

€ 7,00

Mozzarella di bufala alla caprese

Caprese mit Büffel Mozzarella and Tomaten

€ 8,00

*Salmone marinato al finocchietto con crostino
di pane casereccio*

*Lachs mariniert mit wildem Fenchel und serviert
mit hausgemachten Croutons*

€ 9,00

*Tartare di manzo dello Chef Luca con
crostini di pane*

Rind Tartare mit hausgemachten Croutons

€ 7,00

*Soufflé di grana padano con pomodorini
marinati al basilico e olio del Garda*

*Grana Padano Soufflé und Tomaten marinierte mit Basilikum und
Oliven Öl aus Gardasee*

€ 10,00

Salumi misti con verdure all'aceto dello Chef

Gemischter Aufschnitt und hausgemachtes (in Essig) eingelegtes Gemüse



Primi piatti, Hauptgerichte

€ 9,00

*Raviolone ai funghi porcini con
burro e salvia*

Raviolo gefüllt mit Steinpilzen und sautiert mit Butter und Salbei

€ 10,00

Tagliatelle all'uovo con crema di tartufo

Bandnudeln mit Baldo-Trüffel Creme

€ 8,00

Garganelli all'uovo con pesto alla genovese

"Garganelli" Eiernudeln mit Basilikum und Pinienkerne Pesto Soße

€ 8,00

*Spaghetti all'olio del Garda, aglio e
peperoncino*

Spaghetti sautiert mit Gardasee Oliven Öl, Knoblauch und Chili-Pfeffer

€ 7,00

Penne al pomodoro e basilico

"Penne" Nudeln mit Tomaten Soße und Basilikum

€ 8,00

Penne alla bolognese

Penne Nudeln nach "Bolognese" Art, mit Fleisch Ragout



Primi piatti, First Courses

€ 9,00 *Raviolone ai funghi porcini con
burro e salvia*

Raviolo filled with Porcini mushrooms sauteed with butter and sage

€ 10,00 *Tagliatelle all'uovo con crema di tartufo*
Tagliatelle with Baldo-Truffle Cream

€ 8,00 *Garganelli all'uovo con pesto alla genovese*
"Gargannelli" egg pasta with basil and pine nuts pesto sauce

€ 8,00 *Spaghetti all'olio del Garda, aglio
e peperoncino*

Spaghetti sauteed with Lake Garda olives oil, garlic and chilli pepper

€ 7,00 *Penne al pomodoro e basilico*
"Penne" Pasta with tomato sauce and basil

€ 8,00 *Penne alla bolognese*
Pasta "Bolognese" with meat ragout



Secondi Piatti, Zweite Gänge

€ 16,00 *Filetto di manzo al pepe verde*
Rinderfilet mit grüner Pfeffer-Soße

€ 16,00 *Tagliata di manzo con rucola e grana*
"Tagliata" geschnittene Rindfleisch mit Rauke und Parmesan Splitter

€ 13,00 *Polipo tiepido con patate e olive taggiasche*
Warme Oktopus Salat mit Kartoffeln und Taggisca-Oliven

€ 10,00 *Carpaccio di melone veronese con*
prosciutto crudo
Melone Carpaccio mit Parma Schinken

€ 10,00 *Cotoletta alla Milanese con*
patatine fritte
Wienerschnitzel mit Pommes

Contorni, Beilagen

€ 4,00 *Buffet di insalata*
Salat Buffet

€ 4,00 *Verdure del giorno*
Gekochtes Gemüse des Tags



Secondi Piatti, Second Courses

€ 16,00 *Filetto di manzo al pepe verde*
"Tagliata" sliced beef steak with rocket and parmesan flakes

€ 16,00 *Tagliata di manzo con rucola e grana*
"Tagliata" sliced beef steak with rocket and parmesan flakes

€ 13,00 *Polipo tiepido con patate e olive taggiasche*
Warm octopus salad with potatoes and Taggiasca-olives

€ 10,00 *Carpaccio di melone veronese e*
prosciutto crudo
Melon Carpaccio and Parma raw ham

€ 10,00 *Cotoletta alla Milanese*
con patatine fritte
Breaded pork escalope "Milanese style" with french fries

Contorni, Side dishes

€ 4,00 *Buffet di insalata*
Salad Buffet

€ 4,00 *Verdure del giorno*
Daily cooked vegetables