

## Il caviale

'L'uovo cotto a bassa temperatura  
con patate all'olio extravergine di oliva  
e caviale Calvisius Tradition'

'The Egg cooked at low temperature,  
potatoes with extra virgin olive oil  
and Calvisius Tradition caviar'

Euro 30,00

'Questo cibo è da sempre considerato degno di un re.  
Non solo perché raro e costoso ma anche perché ha,  
nella sua essenza, qualcosa di arcano e misterioso.  
Qualcosa che si impara ad apprezzare solo quando lui vuole.'

'This food has always been considered worthy of a king.  
Not just because it is rare and expensive  
but mostly for its mysterious and arcane essence.  
Something you learn to appreciate just when it wants'

## Vini da Dessert

Moscato d'Asti

6,50

Recioto della Valpolicella '*Ca' dei Maghi*'

11,50


Vinsanto del Chianti

11,50


Passito di Pantelleria '*Arbaria*' Vinisola

11,50

## Dessert

Il semifreddo al caffè e arancia candita Coffee parfait and candied orange	10,00
La crème brûlée alle erbe e fiori del giardino, gelato al fiordilatte Crème brûlée with herbs and flowers of our garden with fiordilatte ice cream	10,00
La tartelletta frangipane alle pere con gelato alla mandorla Tartlets of frangipane and pear with almond ice cream	10,00
La panna cotta al cocco, gelatina al passion fruit e meringhette Coconut cream pudding, passion fruit gelatin and meringues	10,00
 Il tortino vegano all'arancia amara gardesana, mousse di cioccolato e spuma alla cedrata Tassoni Vegan orange pie, chocolate and citron lemonade mousse	10,00
I gelati e sorbetti del giorno Ice creams and sorbets of the day	7,50
Il semifreddo alle nocciole piemontesi igp, pistacchio, salsa al caffè e biscotto morbido al cacao Piemontesi hazelnut parfait, pistachio, coffee sauce and soft cocoa biscuit	10,00

## Antipasti

Il crudo e cotto di pesce di lago in cinque diverse preparazioni Raw and cooked of the Lake in five variations	15,00
L'insalata di primavera con puntarelle, storione affumicato, noci pecan e crema soffiata allo yogurt Spring salad with chicory hearts, smoked sturgeon, pecan nuts and yogurt cream	15,00
Il carpaccio di manzo alle erbe, maionese al wasabi e carciofi violetti Beef-carpaccio with herbs, wasabi mayonnaise and violet artichokes	15,00
I salumi delle nostre valli, il prosciutto crudo San Daniele, focaccina calda e giardiniera di verdure Cured meats from our Valleys, San Daniele raw ham, warm flat bread and pickled vegetables	14,00
 L'uovo morbido, piccolo flan di asparagi e croccante di Parmigiano Soft egg, small flan of asparagus and crunchy Parmesan cheese	16,00
L'astice tiepido, verdure primaverili e olio al bergamotto Warm lobster, spring vegetables and Bergamot oil	27,50

 Vegetarian

 Vegan

## Primi Piatti

<p>✓ I tortelli ripieni di formaggio bagoss, burro alla camomilla e aglio nero Tortelli filled with bagoss cheese, with chamomile butter and black garlic</p>	15,50
<p>I tagliolini freschi al ragù di pesce di lago, erba cipollina e pomodorini Thin tagliatelle with Garda fish ragu, chives and cherry tomatoes</p>	13,50
<p>Le fettuccine di grano antico integrale 'Senatore Cappelli' aglio, olio, peperoncino e calamari Durum wheat Fettuccine 'Senatore Cappelli' with garlic, oil, chilli-pepper and squids</p>	15,50
<p>Gli gnocchi di piselli con gamberi rossi, menta, cipolla di tropea e pinoli tostati Peas dumplings with red prawns, mint Tropea onion and pine nuts</p>	17,50
<p>Il risotto agli asparagi, formaggella fresca della Valsabbia e guanciaiale speziato Risotto with asparagus, Valsabbia formaggella cheese and spicy pork cheek</p>	13,50
<p>La zuppa di topinambur, trancetti di salmone e crostini di pane integrale Jerusalem artichoke soup with salmon and wholemeal bread croutons</p>	13,50

## Secondi Piatti

<p>Il fritto di pesce di lago con verdure e salsa tartara Lake Garda fish tempura with vegetables and tartar sauce</p>	23,50
<p>La trota farcita di pomodori secchi, acciughe e capperi con salsa al prezzemolo e popcorn di quinoa Trout filled with dried tomatoes, anchovies and capers with parsley sauce and quinoa popcorn</p>	24,00
<p>Il trancio di ombrina in crosta di olive nere, cime di rapa al peperoncino e pomodorini confit Shi drum in a black olive crust, chili-pepper turnip tops and confit tomatoes</p>	25,00
<p>Le animelle di vitello croccanti, carciofi e maggiorana Crisp calf sweetbreads, artichokes and marjoram</p>	23,50
<p>Il petto d'anatra al rosa, salsa alla liquirizia, torcione di foie gras e pan brioche tostato Pinkish duck breast, licorice saue, pâté de foie gras and toasted bread brioche</p>	27,50
<p>La tagliata di maialino arrostito in padella con mele, rafano e cipolline all'aceto balsamico Roast pig steak with apple, horseradish and pearl onions with balsamic vinegar</p>	25,00
<p>Il filetto di manzo con salsa al Lambrusco e senape in grani, pure di patate Fillet of beef with Lambrusco sauce and seeds of mustard, mashed potatoes</p>	28,00