

Antipasti

- Luccio in salsa Gardesana con Polenta** *Piatto della tradizione* D/O/L € 18
Hecht mit Polenta/ Pike with polenta
- Polpettine croccanti di Lavarello su crema di Piselli** A/G/C/D/L/O/E € 18
Felchenfrikadellen auf Erbsencreme/ Whitefish meatballs on peas cream
- Trilogia di pesce di lago** D/O/L/A/C/G € 20
Vorspeise von Gardasee Fischen/ Hors d'oeuvres of lake fish
- Alici Cantabriche con crudità di Puntarelle** D € 22
Sardellen mit Zichorienherzsalat/ Anchovies with salad of chicory hearts
- Baccalà mantecato e Crackers di Riso venere** € 20
Stockfischpüree mit schwarze-Knäckebrot/ Purée of dried cod with black biscuits
- Polpo arrostito su Erbette e cremoso di Patate** L/R/O € 24
Gerösteter Oktopus mit Kartoffelngreme/ Roasted octopus with potatoes cream
- *Cappesante gratinate** A/R/G € 22
Gratinierte Jakobsmuscheln/ Scallops au gratin
- Gamberi al vapore con insalata di Carciofi e Ricotta stagionata** B/G € 25
Garnelen in Dampf gegart mit Artischoken und reifer Ricotta/ Steamed shrimp with Artichokes and matured ricotta
- Trilogia di Pesce di mare** A/B/D/O/R/G/L € 26
Drei Vorspeise von Meer Fischen/ Three hors d'oeuvres of sea fish
- Pepata di Cozze al Pomodoro** L/R/O/A € 18
Sautierte Miesmuscheln mit Tomaten/ Sautéed mussels with tomatoes
- Parmigiana di Melanzane** G/L € 14
Auberginen-Parmigiana/ Eggplant parmigiana

Primi piatti

Risotto alla Tinca (min 2 pers.) *Piatto della tradizione* D/G/L/C/B € 22

Reis mit Schleie/ Risotto with tench

Risotto Cappelante Prosecco e polvere di Capperi (min 2 pers.) D/L/O/R/G € 25

Reis mit Jakobsmuscheln, Prosecco und Kapernpulver/ Risotto with scallops, Prosecco and caper powder

***Ravioli di Ricotta e Funghi Porcini crema di Zucca e Orata** A/C/G/D € 23

Ricotta- und Steinpilze-Ravioli mit Kürbiscrème und Goldbrasse

Ravioli with Ricotta-cheese and wild mushrooms with pumpkin cream and gilthead

Spaghetti al Baccalà e mollica di Pane tostato G/A/D/O € 22

Spaghetti mit Kabeljau und gerösteten Semmelbrösen/ Spaghetti with cod and toasted breadcrumbs

Gnocchetti di Patate al Granchio A/O/L/C/B € 24

Kartoffelknöbchen mit Krebse/ Potato dumplings with crab

***Spaghetti Aglio Olio Peperoncino, tartara di Gamberi e Briciole di Taralli** € 23

Spaghetti mit Knoblauch, Öl, Chilischoten und Garnelen-Tartare

A/B/C

Spaghetti with garlic, oil & hot pepper with prawns tartar

Spaghetti al Pomodoro, Burrata e Basilico A/G/L € 20

Spaghetti mit Tomatensauce Burrata und Basilikum/ Spaghetti with tomato sauce, burrata and basil

Caramelle di Carne spadellate alla Salvia A/C/G/L/O € 20

Fleisch-Ravioli mit Salbei/ Meat ravioli with sage

Secondi piatti dalla Cucina

Filetto di Pesce Persico alla mugnaia con Insalata di Finocchio G/D/O € 22
Barschfilet nach Müllerin-Art mit Fenchelsalat/ Miller's style perchfilet with fennel salad

Scottata di Tonno con crema di Avocado e salsa Teriyaki D/N/O/F € 26
Thunfischschnitte mit Avocadocreme und Teriyaki-Sauce/ Seared sesame tuna with avocado cream and teriyaki sauce

Branzino in crosta di sale con Patate all'olio (x2 persone) D € 60
Seebarsch in Salzkruste mit gedämpfte Kartoffeln/ Bass in a salt crust with steamed potatoes
(it needs 35 minutes of cooking)

Rombo al forno alla Mediterranea oppure alla mugnaia (x2 pers) D/B/L/O/G € 62
Gebackener Steinbutt mit Kartoffeln und Tomaten/ Baked turbot with potatoes and tomatoes
(it needs 35 minutes of cooking)

***Frittura mista** A/E/B/D/R € 26
Fritierte gemischte Fische/ Mixed fried fish

***Frittura di Calamari** A/E/B € 24
Fritierte Tintenfische/ Fried squids

*A necessità vengono usati prodotti surgelati

Bei Bedarf werden tiefgefrorene Zutaten verwendet/ In case of need frozen products are used

Secondi piatti alla griglia

Lavarello , Felchen/ Lavaret € 20

Trota salmonata , Lachsforelle/ Trout € 20

Sarde di lago , Sardines/ Sardines € 18

Branzino/Orata , Seebarsch oder Goldbrassel/ Bass or Gilthead € 22

***Seppie** R/A/G Tintenfische/ Cuttle fish € 22

***Gamberoni con Insalata di Riso Basmati alle Verdure ,** € 25

Garnelen mit Basmatiereis/ King prawns with basmati rice

Filetto di Rombo con Caponata di Ortaggi G/O/D € 25

Steinbuttfilet mit gemüsegewürfel/ Turbot fillet with diced vegetables

Trancio di Salmone con Verdure al vapore D/L € 25

Lachs mit Gemüse in Dampf gegart/ Salmon with steamed vegetables

Grigliata mista di Pesce (per 2 persone) con

Orata, Seppie, Scampi e Gamberoni D/B/R/A € 76

Gemischter gegrillter Fisch für 2 Personen mit Goldbrasse, Tintenfisch, Scampi und Garnelen

Mixed grilled fish for 2 persons with gilthead, cuttlefish, scampi and prawns