

Gli Antipasti

Caprese di pomodori e burrata con olio al basilico  € 16.00

Caprese tomatoes and Burrata with basil oil

Caprese mit Tomaten, Burrata und Basilikum Öl

Insalata di mare con verdure croccanti € 18.00

Sea salad with crunchy veggies

Meeresfrüchtesalat mit knackigem Gemüse

Tartare di salmone con salsa ponzu e frutto della passione € 19.00

Salmon tartare with ponzu sauce and passion fruit

Lachs Tartare mit Ponzu Soße und Passionsfrucht

Tris di Lago: € 19.00

trota en saor, lavarello affumicato e luccio a salsa con polenta abbrustolita

Lago tris: trout "en saor" sauce, smoked whitefish and pike "a salsa" with polenta

Lago Tris: Forelle "en saor" Soße, Gerauchertes Felchen und Hecht "a salsa" mit Polenta

Cozze alla Tarantina € 18.00

Mussel in Tarantina style

Muscheln nach Tarantina Art

Gran tagliere di salumi all'italiana con giardiniera fatta in casa e stracciatella €24.00

Cold cuts platter with homemade pickled veggies and stracciatella

Wurst-Platte mit Hausgemachter Giardiniera und Stracciatella

Battuta di manzo con salsa al sesamo e cipolla allo zafferano € 20.00

Beef tartare with sesame sauce and saffron onion

Rindertartare mit Sesam Soße und Safran Zwiebeln

Salmone marinato agli agrumi con salsa yogurt ed aneto € 19.00

Marinated salmon with citrus fruits with yogurt sauce and dill

Marinierte Lachs in Zitrusfruchten mit Yogurt Soße und Dill

I Primi Piatti

Risotto con la Tinca alla gardesana

€ 18.00

Tench risotto in Garda style

Schleier Risotto nach Garda Art

Spaghetti quadri alle vongole

€ 20.00

Squared Spaghetti with clams

Spaghetti mit Venusmuscheln

Paccheri allo scoglio

€ 24.00

Paccheri Pasta with Seafood

Paccheri Pasta mit Meeresfrüchte

Tortelli fatti a mano al nero di seppia ripieni di salmone affumicato e ricotta conditi con olio, aglio e peperoncino

€ 22.00

Handmade black squid ink tortelli, filled with smoked salmon and fresh cheese flavoured with garlic, olive oil and hot chili peppers

Handgemachte Schwarze Tintenfisch Tortelli gefüllt mit geräuchertem Lachs und Frischkäse, gewürzt mit Knoblauch, feinem Olivenöl und Chili

Spaghetto quadro al limone e porri con tartare di gambero

€ 22.00

Spaghetti with lemon, leek and prawn tartare

Spaghetti mit Zitrone, Lauch und Garnelen Tartare

Tagliatelle al ragu bianco di cortile

€ 20.00

Handmade Tagliatelle with white meat ragout

Handgemachte Tagliatelle mit Hofragout

Lasagne alla Bolognese

€ 16.00

Baked "Bolognese Lasagne"

Gebackene "Bolognese Lasagne"

Tortelli fatti a mano alle ortiche di Graziano spadellati con pomodorini

€ 22.00

Handpicked nettle handmade Tortelli with cherry tomatoes

Handverlesene Nesseln anschließend Handgemachte Tortelli mit Kirschtomaten

I Secondi d'Acqua

Lavarello o Trota di lago ai ferri

€ 20.00

Grilled Gardalake whitefish or trout

Gegrillter Gardasee Felchen-Fisch oder Forelle

Trancio di salmone grigliato con spuma di patate e aneto

€ 20.00

Grilled salmon slice with potato cream and dill

Gegrillter Lachs mit Kartoffeln Creme und Dill

Grigliata mista di pesce: gamberi, calamari, branzino, salmone e verdure grigliate - 2 persone

€ 27.00 per Person

Grilled mixed fish: prawns, squid, salmon, seabass and grilled veggies

Gegrillter gemischter Fisch: Garnelen, Tintenfisch, Lachs, Seebarsch und gegrilltes Gemüse

Tentacoli di polipo croccante con crema di ceci neri della Murgia

€22.00

Crunchy octopus tentacles with pea purée and tomatoes powder

Knackiger Oktopus-Tentakel mit Schwarzen Kichererbsen

Calamaro alla griglia su pesto rosso

€ 20.00

Grilled squid on red pesto sauce

Gegrillter Tintenfisch auf roter Pesto Soße

Branzino al forno con patate, pomodorini e olive greche

€ 24.00

Baked seabass with potatoes, cherry tomatoes and olives

Gebackene Seebarsch mit Kartoffeln, Kirschtomaten und Oliven

I Secondi di Terra

Costata del Bepi in grotta di pane con soncino, pinoli e grana (ca. 500g) € 26.00

Porterhouse steak "Bepi" with valerian salad, pine nut and Grana in bread cave

Ripperlen "Bepi" mit Ackersalat, Pinienkerne und Parmesan (ca. 500g)

Sovracoscia di pollo ai ferri con patate fritte al rosmarino € 18.00

Grilled chicken with rosemary french fries

Gegrilltes Hähnchen mit Rosmarin Pommes

Picanha con patate al forno - min. 2 persone € 26.00 per Person

Picanha with baked potatoes

Picanha mit gebackenen Kartoffeln

**Grigliata mista ai profumi dell'orto:
sovracoscia di pollo, tagliata di manzo, salsiccia e costine di
maiale servite con patate fritte e focaccia - 2 persone** € 25.00 per Person

Grilled mixed meat: chicken, sliced beef, Italian sausage and pork ribs served with rosemary fries and pizza bread

Gegrilltes gemischtes Fleisch: Hanchen, geschnittenes Rindfleisch, Italienische Wurst und Schweinrippchen mit Rosmarin Pommes und Pizza Brot

Parmigiana di melanzane  €16.00

Eggplant Parmigiana

Aubergine Parmigiana

Tagliata di manzo insalata pomodorini e rucola €22.00

Sliced beef with cherry tomatoes and rocket salad

Geschnittenes Rindfleisch mit Kirschtomaten und Rucola salat

I Contorni

Patate al forno 🌿	€ 6.00
<i>Baked potatoes – Gebackene Pommes</i>	
Patatine fritte al rosmarino 🌿	€ 6.00
<i>Rosemary french fries – Rosmarin Pommes</i>	
Insalata mista 🌿	€ 6.00
<i>Mixed salad - Gemischter Salat</i>	
Insalata Gardesana: pomodoro, cipolla e basilico	€ 6.00
<i>Tomatoes, onions and basil – Tomaten, Zwiebeln und Basilikum</i>	
Verdure cotte di stagione 🌿	€ 6.00
<i>Seasonal cooked vegetable - Gemüse der Saison</i>	
Verdure alla griglia di stagione 🌿	€ 7.00
<i>Seasonal grilled vegetables - Gegrilltes Gemüse</i>	
Insalata di cetrioli, pesca, menta, finocchietto, sesamo e formaggio caprino cremoso 🌿	€ 11.00
<i>Cucumbers, pear, mint, peaches, wild fennel, sesame seeds and goat cheese salad</i>	
<i>Gurken, Pfirsiche, Minze, wilder Fenchel, Sesamsamen und Ziegenkäse Salat</i>	
Insalata di radicchio, arance, finocchio, olive greche e feta 🌿	€ 11.00
<i>Radicchio, orange, fennel, Greek olives and Feta cheese</i>	
<i>Radicchio, Orange, Fenchel, Griechisches Oliven und Feta Käse</i>	