




MENU

I NOSTRI PIATTI DI ENTRATA / OUR ENTRY DISHES / UNSER EINSTIEGSGESCHIRR





L'APERITIVO DEL GELSO

€ 12

-  Stuzzicherie calde e fredde: verdure marinate, insalatine e...
-  Hot and cold snacks: marinated vegetables, salads and...
-  Warmen und kalten Snacks: mariniertem Gemüse, Salaten und...



TRIS DI PESCE / FISH TRIO / FISCHTRISKE

€ 16

-  Carpaccio di salmerino affumicato, trancetto di trota in saor, involtino primavera** con pesce d'acqua dolce (in base alla disponibilità) 
-  Smoked char carpaccio, slice of trout in saor (vinegar, onion, raisins, pine nuts), spring roll** with freshwater fish (based on availability)
-  Carpaccio von geräuchertem Verkohlen, Forellenscheibe in Saor (Essig, Zwiebeln, Rosinen, Pinienkerne), Frühlingsrolle** mit Süßwasserfisch (je nach Verfügbarkeit)

 UOVO IN CAMICIA CROCCANTE. Robiola Bresciana liquida, tartufo nero di stagione

€ 16


 CRISPY POACHED EGG, melted Robiola Bresciana cheese, seasonal black truffle 

 KNUSPRIGES POCHIERTES EI, geschmolzener Robiola Bresciana-Käse, saisonaler schwarzer Trüffel










 *Frozen product at the origin

 *Gefrorenes Produkt am Ursprung



 ** Produced by us and cut down at the time of production to keep the organoleptic qualities intact








 ** Von uns hergestellt und zum Zeitpunkt der Herstellung gekürzt, um die organoleptischen Eigenschaften zu erhalten

COPERTO € 3 / PLACE SETTING € 3 / GEDECK € 3



- | | | |
|---|--|---|
|  | CROCCHETTE DI POLENTA al gorgonzola dop**, coppa nostrana, speck stagionato 24 mesi in fieno | € 14 |
|  | POLENTA CROQUETTES with gorgonzola dop**, coppa nostrana, 24-month aged speck in hay |  |
|  | POLENTAKROKETTEN mit Gorgonzola-Dop**, Coppa Nostrana, 24 Monate gereifter Speck im Heu |  |
|
 | | |
|  | FORMAGGIO ALLA GRIGLIA | € 9 |
|  | GRILLED CHEESE |  |
|  | GEGRILLTER KÄSE | |





**PASTA FRESCA E RISOTTI / FRESH PASTA AND RISOTTO / FRISCHE TEIGWAREN UND RISOTTI

-  All our first course are homemade production. Vegan and vegetarian meals available upon request
-  Alle unsere produktion. Wir haben immer mindestens ein Format von glutenfreien Nudeln und trockenen Nudeln für vegane Varianten, das vom Personal angefordert werden kann.










- | | | |
|---|--|---|
|  | Tagliatelle tutto tuorlo, tartufo nero di stagione | € 18 |
|  | All-yolk tagliatelle, seasonal black truffle |  |
|  | Tagliatelle aus reinem Eigelb, saisonaler schwarzer Trüffel | |
|
 | | |
|  | Maltagliati profumati al limone, ragù bianco di coniglio*, rosmarino | € 18 |
|  | Lemon-flavoured maltagliati, white rabbit ragout*, rosemary | |
|  | Zitronen-Maltagliati, weißes Kaninchenragout*, Rosmarin | |

-  *Frozen product at the origin
-  *Gefrorenes Produkt am Ursprung









-  ** Produced by us and cut down at the time of production to keep the organoleptic qualities intact
-  ** Von uns hergestellt und zum Zeitpunkt der Herstellung gekürzt, um die organoleptischen Eigenschaften zu erhalten

- | | | |
|---|--|---|
|  | Bigoli al coregone, verdure, pomodori datterino | € 17 |
|  | Bigoli with whitefish (lake fish), vegetables, cherry tomatoes |  |
|  | Bigoli mit Felchen (Seefisch), Gemüse, Kirschtomaten | |

IL PESCE / THE FISH / ZWEITE FISCHGERICHTE

- | | | |
|---|--|---|
|  | Pescato del giorno ai ferri, patate al forno | € 17 |
|  | Grilled fish, baked potatoes |  |
|  | Gegrillter Fisch, Ofenkartoffeln |  |
|  | Luccio* alla gardesana in olio cottura, polenta ai ferri | € 20 |
|  | Gardesana-style pike* in cooking oil, grilled polenta |  |
|  | Gardasana-Hecht* in Speiseöl, gegrillte Polenta | |


LA CARNE / THE MEAT / ZWEITE FLEISCHGERICHTE


- | | | |
|---|--|---|
|  | Filetto di maialino, crosta di Grana Padano, scalogno brasato, timo, patate al forno | € 20 |
|  | Pork fillet, Grana Padano crust, braised shallot, thyme, baked potatoes |  |
|  | Schweinefilet, Grana-Padano-Kruste, geschmorte Schalotten, Thymian, Ofenkartoffeln | |
|  | Millefoglie di manzo, funghi porcini*, formaggio Monte Veronese, patate al forno | € 20 |
|  | Beef millefeuille, porcini mushrooms*, Monte Veronese cheese, baked potatoes |  |
|  | Rindfleisch-Millefeuille, Steinpilze*, Monte Veronese-Käse, Ofenkartoffeln | |


 *Frozen product at the origin


 *Gefrorenes Produkt am Ursprung

 ** Produced by us and cut down at the time of production to keep the organoleptic qualities intact

 ** Von uns hergestellt und zum Zeitpunkt der Herstellung gekürzt, um die organoleptischen Eigenschaften zu erhalten

 Il nostro HAMBURGER, patate al forno € 16
(pane**, insalata, pomodoro, maionese, uovo, bacon,
cipolle caramellate, formaggio)

 Homemade style HAMBURGER, roasted potatoes
(bread**, salad, tomato, mayonnaise, egg, bacon, caramelized onions and
cheese)


 Unser HAMBURGER, Bratkartoffeln
(Brot **, Salat, Tomate, Mayonnaise, Ei, Speck, karamellisierte Zwiebeln, Käse)

VERDURE ALLA GRIGLIA / GRILLED VEGETABLES / GEGRILLTES GEMÜSE € 5

PATATE AL FORNO / BAKED POTATOES / GEBACKENE KARTOFFELN



PER I PIU' PICCOLI / FOR THE KIDS / FÜR DIE KLEINEN
Porzioni ridotte / Smaller portions / Reduzierte Portionen

 Pasta fresca al pomodoro o ragù € 8

 Fresh pasta with tomatoes sauce or mince

 Frische Pasta mit Tomatensauce oder Ragù

 Cotoletta o bistecca ai ferri con patate al forno € 11

 Cutlet or grilled steak served with roasted potatoes

 Schnitzel oder gegrilltes Steak mit Ofenkartoffeln



VEGAN



LACTOSE FREE



GLUTEN FREE




VEGETARIAN

 *Frozen product at the origin

 *Gefrorenes Produkt am Ursprung

 ** Produced by us and cut down at the time of production to keep the organoleptic qualities intact



 ** Von uns hergestellt und zum Zeitpunkt der Herstellung gekürzt, um die organoleptischen Eigenschaften zu erhalten

COPERTO € 3 / PLACE SETTING € 3 / GEDECK € 3

DRINKS - GETRÄNKE

Water (75cl)	€ 2,50
Coca-cola e coca-cola zero	€ 4
Orange juice <i>San Pellegrino</i>	€ 3
Tea & peach <i>Plose</i>	€ 4
Tea & lemon <i>Plose</i>	€ 4
Cedrata <i>Tassoni</i>	€ 4
Tonic water <i>Tassoni</i>	€ 4
Espresso	€ 1,50
Cappuccino	€ 2,50
Hot tea	€ 2,50
Spritz	€ 4,50
Gin Tonic	€ 10

 *Frozen product at the origin
 *Gefrorenes Produkt am Ursprung

 ** Produced by us and cut down at the time of production to keep the organoleptic qualities intact
 ** Von uns hergestellt und zum Zeitpunkt der Herstellung gekürzt, um die organoleptischen Eigenschaften zu erhalten

COPERTO € 3 / PLACE SETTING € 3 / GEDECK € 3