




# MENU

-  Our dishes varies based on seasonal and freshness of ingredients.  
 Alle unsere Gerichte variieren je nach Saison und Frische der Rohstoffe.

## 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. Taleggio dop liquido, tartufo nero di stagione
-  CRISPY POACHED EGG, melted Taleggio cheese, seasonal black truffle
-  KNUSPRIGES POCHIERTES EI, geschmolzener Taleggio-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



- |   |  |   |
|---|--|---|
|  | 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                  |   |
|  | Gnocchi di pane, pasta di salame, radicchio rosso tardivo, robiola bresciana | € 16  |
|  | Bread gnocchi, salami paste, late red radicchio, Robiola cheese from Brescia |   |
|  | Brotgnocchi, Salamipaste, früher roter Radicchio, Robiola-Käse aus Brescia   |   |






-  \*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

-  Maltagliati al cacao, ragù di cinghiale\* € 18  
Olive taggiasche
-  Maltagliati with cocoa, wild boar ragout\*, Taggiasca olives
-  Maltagliati mit Kakao, Wildschweinragout\*, Taggiasca-Oliven



-  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


-  \*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



## 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


 COSTATA di manzo con patate al forno [max. 1kg] € 4,50 hectogram


 BEEF COSTATA with baked potatoes [max. 1kg]



 LENDENSTEAK mit gebackenen Kartoffeln [max. 1kg]

 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, karamellierte Zwiebeln, Käse)

 \*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

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