




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

€ 16










 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

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 | |
|  | Gnocchi di pane, pasta di salame, radicchio rosso tardivo, robiola bresciana | € 17 |
|  | 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 all'uovo, ragù bianco di quaglietta*
battuto a coltello, carciofi saltati | € 18 |
|  | Maltagliati with egg, quail* ragù (white and cut with a knife),
sautéed artichokes | |
|  | Maltagliati mit Ei, Wachtel*ragout (weiß und mit einem Messer
schneiden), sautierte Artischocken | |
|  | Bigoli di pasta fresca, soffritto d'acciuga, cavolfiore viola,
pane croccante alle erbe | € 15 |
|  | Fresh pasta bigoli, anchovy soffritto, purple cauliflower,
crunchy herb bread |  |
|  | Frische Bigoli-Nudeln, sautierte Sardellen, lila Blumenkohl,
knuspriges Kräuterbrot | |
|  | Risotto carnaroli alla carbonara
<i>minimo per 2 persone, prezzo a persona</i> | € 17 |
|  | Carnaroli risotto with carbonara [rice with bacon and pepper, egg
yolk ice cream]
<i>minimum for 2 people, price per person</i> |  |
|  | Carnaroli-Carbonara-Risotto, [Reis mit Speck und Pfeffer, Eigelbeis]
<i>minimum für 2 Personen, Preis pro Person</i> | |

IL PESCE / THE FISH / ZWEITE FISCHGERICHTE









- | | | |
|---|--|---|
|  | Pescato del giorno ai ferri, patate al forno | € 17 |
|  | Grilled fish, baked potatoes |  |
|  | Gegrillter Fisch, 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



-  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

-  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]

-  *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

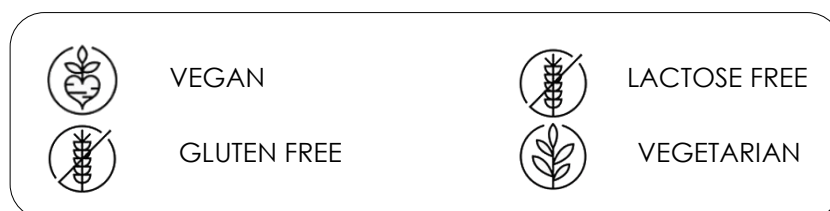
 Fresh pasta with tomatoes sauce or mince

 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



 *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