

# GLI ANTIPASTI



- Il tradizionale carpione di lago** € 16,00  
*Traditional lake fish*  
*Specialité de poisson lacustre traditionnelle*  
*Traditionelle See-Fisch-Spezialität*
- Il fresco tris di mare •••** € 24,00  
*Fresh seafood platter*  
*Sélection de fruits de mer frais*  
*Auswahl frischer Meeresfrüchte*
- Il tonno di coniglio con verdure in agro ed emulsione di datterino giallo •** € 20,00  
*Grilled rabbit with vegetables and yellow tomato Sauce*  
*Lapin grillé aux légumes et sauce tomate jaune, création originale*  
*Gegrilltes Kaninchen mit Gemüse und gelber Tomatensauce*
- La battuta di Fassona** € 22,00  
**con stracciatella di bufala e tartufo estivo**  
*Italian beef tartare with cheese and summer truffle*  
*Tartare de boeuf italien aux saveurs de fromage de bufflonne et truffe d'été*  
*Italienisches Rinder-Tartar mit Büffelmozzarella und Sommertrüffel*
- La Parmigiana di melanzane dello Chef** € 16,00  
*Chef's eggplant parmesan*  
*Parmigiana d'aubergine, recette signature de notre Chef*  
*Auberginen-Parmigiana, ein Rezept von unserem Chef*

## I PRIMI PIATTI

- Il Risotto vongole e crescione** € 24,00  
*Clams and watercress risotto*  
*Risotto aux palourdes et cresson*  
*Risotto mit Venusmuscheln und Kresse*
- I mezzi paccheri al pesto trapanese e gamberi •** € 24,00  
*Shrimp and pesto pasta*  
*Pâtes au pesto trapanese avec crevettes*  
*Pasta mit Pesto und Garnelen*
- Tagliatelle al ragù di maialino, n'duja e bufala** € 20,00  
*Pork ragu tagliatelle with mozzarella*  
*Tagliatelles au ragù de porcelet avec mozzarella de bufflonne*  
*Tagliatelle mit schweinefleisch-sauce und mozzarella*
- x I tortelli al formaggio e basilico su crema di piselli e pomodorini confit** € 20,00  
**x Tortelli filled with cheese and basil, served on a bed of pea cream and topped with cherry tomatoes confit.**  
**x Tortelli farcis au fromage et au basilic, servis sur un lit de crème de pois et garnis de tomates cerises confites.**  
**x Tortelli gefüllt mit Käse und Basilikum, serviert auf einer Erbsencreme und topptiert mit konfitierten Kirschtomaten.**

*NB a parte i tortelli x, gli altri primi piatti possono essere realizzati con prodotti Gluten free*  
*Apart from the tortelli x, the other first courses can be made with Gluten free products*  
*Hormis les tortelli x, les autres entrées peuvent être réalisées avec des produits sans gluten*  
*Abgesehen von den Tortelli x können die anderen ersten Gänge mit glutenfreien Produkten zubereitet werden*

## I SECONDI PIATTI

- Il pescato del giorno (lago o mare).... € 27,00  
*Fresh catch of the day*  
*Pêche du jour (lac ou mer?)*  
*Fisch des Tage*
- Il mar nel piatto con insalatina, cipollotto e zucchine • € 30,00  
*The sea on the plate with mixed greens, onions, and zucchini*  
*La Mer dans l'Assiette avec salade mixte, oignons et courgettes*  
*Tagesfang mit gemischtem salat, zwiebeln und frischen zucchini*
- Roast beef con misticanza d'erbe, crescione e mostarda antica € 23,00  
*Roast Beef served with a mix of herbs, watercress, and traditional mustard*  
*Boeuf rôti avec un mélange d'herbes, cresson et moutarde traditionnelle*  
*Rinderbraten mit einer Mischung aus kräutern, kresse und traditionellem Senf*
- Il maialino in camicia di pancetta con kumquat e biette € 20,00  
*Pork belly wrapped in bacon, served with kumquat and beetroot*  
*Porcelet en robe de bacon avec kumquat et betterave*  
*Schweinebauch im speckmantel, serviert mit kumquat und roter beete*
- L'involto di verdure con pak choi e salsa yogurt € 16,00  
*Veggie Roll with pak choi and yogurt sauce*  
*Rouleau de légumes avec pak choi et sauce au yogurt*  
*Gemüseroulade mit pak choi und joghurtsauce*

## I DOLCI

- Il tiramisù del Monte Rosso € 8,00  
*Monte Rosso tiramisu*  
*Tiramisu du Monte Rosso*  
*Tiramisu vom Monte Rosso*
- La Bavarese alla Ricotta con "cialda cannolo" e confettura di fichi € 8,00  
*Ricotta Bavarese with Cannoli shell and fig jam, a creamy dessert*  
*Bavarois à la Ricotta avec cialda cannolo et confiture de figues, un dessert crémeux avec une coque croustillante*  
*Ricottabavarois mit Cannoli-Schale und Feigenmarmelade, ein cremiges dessert mit knuspriger schale*
- Cheesecake alla vaniglia con salsa ai frutti rossi € 8,00  
*Vanilla cheesecake with red fruit Sauce*  
*Cheesecake à la vanille avec sauce aux fruits rouges, Vanille-Cheesecake mit roter fruchtsauce*
- La Tartelletta con crema pasticcera e frutta fresca € 8,00  
*Pastry cream tartlet with fresh fruit,*  
*Tartelette à la crème pâtissière avec fruits frais,*  
*Tartelette mit patiscrème und frischem obst*

# TERRITORIO

Selezione di Salumi.....  
*Cold cuts selection*  
*Sélection de charcuterie*  
*Aufschnitta Auswahl*

€ 17,00

Selezione di Formaggi.....  
*Cheese selection*  
*Sélection de fromages*  
*Käseauswahl*

€ 18,00

Con mieli e composte.....  
*With honey and compote*  
*Avec miel et compote*  
*Mit Honig und Kompott*

## MENU' DEGUSTAZIONE "STRETTA DI MANO CON LO CHEF":

FREE HAND BY THE CHEF - TASTING MENU

MAIN LIBRE PAR LE CHEF - MENU DÉGUSTATION

VERKOSTUNGSMENÜS

Percorso di quattro portate per conoscere  
la filosofia della cucina del nostro ristorante

€ 65,00



*Four courses menù to approach the Restaurant cuisine philosophy*

*Menu de quatre plats pour aborder la philosophie de la cuisine du restaurant*

*Vier-Gang-Menü, um der Küchenphilosophie unseres Restaurants näher zu kommen*

A scelta Abbinamento vino

€ 30,00

*Matching Wine*

*Vin assorti*

*Passende Weine*

Percorso di sei portate per conoscere la filosofia  
della cucina del nostro ristorante

€ 75,00

*Six courses menù to approach the Restaurant cuisine philosophy*

*Menu de six plats pour aborder la philosophie de la cuisine du restaurant*

*Sechs-Gang-Menü, um der Küchenphilosophie unseres Restaurants näher zu kommen*

A scelta Abbinamento vino

€ 50,00

*Matching Wine*

*Vin assorti*

*Passende Weine*

*(I menù si intendono per la partecipazione di tutti i commensali)*

*(Tasting menù are available when all fellow diner order them)*

*(Le menu de dégustation est disponible lorsque tous les convives les commandent)*

*(Verkostungsmenüs sind erhältlich, wenn sie von allen Tischgästen bestellt werden)*

# ALLERGENI, ALLERGEN, ALLERGENE

Caro cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sui nostri prodotti. E' possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio.

Dear customer, if you have allergies and/or intolerances, you can ask information about our products. It also possible to consult the appropriate documentation that will be provided on your request by the staff on duty.

Cher client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances alimentaire, vous pouvez demander des informa-tion sur nos produits. Il est possible de consulter la documentation sue les produits alimentaires, qui sera fournis sur demande par le personnel de service

Lieber Kunde, wenn Sie Lebensmittel Nahrungsmittelallergien haben, bitte fragen Sie uns Information über un-sere Produkte. Um entsprechenden Unterlagen zu konsultieren fragen Sie an unsere Mitar



GLUTEN FREE:



- = prodotto abbattuto all'origine  
Product killed at the origin
- = in assenza di reperimento del prodotto fresco, alcuni prodotti possono essere surgelati provenienti da congelazione tramite abbattitore  
In the absence of finding the fresh product, some products can be deep-frozen coming from freezing using a blast chiller
- = il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, Capitolo 3, lettera D, punto 3  
The fish intended to be eaten raw has been subjected to preventive remediation treatment in complian-ce with the requirements of EC regulation 853/2004, annex III, section VIII, Chapter 3, letter D, point 3

**L'elenco degli allergeni presenti in questo menù è a disposizione dei clienti**  
**The list of allergens in this menu is available to all customers**