

GARDONE RIVIERA
LAGO DI GARDA

MENÙ A LA *CARTE*

A la Carte · Speisekarte

La nostra cucina è un incontro sincero tra l'intensità del fuoco, il ritmo delle stagioni e le radici della tradizione. Attraverso l'uso sapiente della brace e dialoghi audaci con suggestioni internazionali, trasformiamo le migliori eccellenze di terra e d'acqua in un'esperienza contemporanea di forte identità. Ogni nostro piatto è pensato per celebrare il puro piacere del gusto, unendo sapori decisi e consistenze inaspettate in una tavola che parla di creatività, concretezza e assoluto rispetto per la materia prima.

Our cuisine is a sincere encounter between the intensity of fire, the rhythm of the seasons, and the roots of tradition. Through the skillful use of open-fire cooking and bold dialogues with international inspirations, we transform the finest treasures from land and water into a contemporary experience with a strong identity. Each dish is designed to celebrate the pure pleasure of taste, blending bold flavors and unexpected textures in a dining experience that speaks of creativity, substance, and absolute respect for the raw ingredient.

Unsere Küche ist eine aufrichtige Begegnung zwischen der Intensität des Feuers, dem Rhythmus der Jahreszeiten und den Wurzeln der Tradition. Durch den gekonnten Einsatz von Glut und mutigen Dialogen mit internationalen Inspirationen verwandeln wir das Beste aus Land und Wasser in ein zeitgemäßes Erlebnis mit starker Identität. Jedes unserer Gerichte ist darauf ausgerichtet, den puren Genuss zu feiern, indem es kräftige Aromen und unerwartete Texturen an einem Tisch vereint, der von Kreativität, Substanz und absolutem Respekt vor dem Produkt spricht.

MENU' DEGUSTAZIONE

4 portate a scelta

4 courses of your choice · 4 Gänge degustationsmenü nach Wahl

€ 110

Abbinamento vini · Abbinamento 4 calici | 4 glass wine pairing |
4 Gläser Weinbegleitung + € 45

MENU' DELLO CHEF

5 portate a scelta dello Chef

5 course Chef's selection · 5 Gänge degustationsmenü des Küchenchefs

€ 135

Abbinamento vini · Abbinamento 5 calici | 5 glass wine pairing |
5 Gläser Weinbegleitung + € 55

Antipasti

Starters Vorspeisen

UOVO BARZOTTO CROCCANTE ^{1,3,5,7}

funghi, crema di patate, Bagoss

€ 26

CRISPY SOFT-BOILED EGG

mushrooms, potato cream, Bagoss cheese

KNUSPRIGES WEICHGEKOCHTES EI

Pilze, Kartoffelcreme, Bagoss-Käse

CALAMARO ^{4,7}

scottato, cime di rapa, vongole alla
marinara

€ 30

SEARED SQUID

turnip greens, marinara clams

GEBRATENER TINTENFISCH

Stängelkohl, Venusmuscheln nach
Seemannsart

CAPASANTA ^{4,6,9}

legumi in umido, rosmarino

€ 30

SCALLOP

stewed legumes, rosemary

JAKOBSMUSCHEL

geschmortes Hülsenfruchtgemüse,
Rosmarin

ALICI MARINATE ^{4,7,8,12}

bagna cauda, pinoli tostati, finocchietto

€ 28

MARINATED ANCHOVIES

bagna cauda, toasted pine nuts, wild
fennel

MARINIERTE SARDELLEN

Bagna Cauda, geröstete Pinienkerne,
wilder Fenchel

BATTUTA DI FASSONA ^{6,8,10}

nocciole, tartufo nero invernale

€ 28

FASSONA BEEF TARTARE

hazelnuts, winter black truffle

FASSONA-RINDERTATAR

Haselnüsse, schwarzer Wintertrüffel

Primi Piatti

First Courses Erste Gänge

SPAGHETTO 1,4,8,9
pesto di prezzemolo, calamaro spillo

€ 28

SPAGHETTI
parsley pesto, baby squid
SPAGHETTI
Petersilienpesto, Babytintenfisch

CALAMARATA 1,2,4,9
astice al vapore, frutti di mare - (min 2
persone)

€ 45
p.p.

CALAMARATA
steamed lobster, seafood - (min. 2 people)
CALAMARATA
*gedämpfter Hummer, Meeresfrüchte -
(min. 2 Personen)*

PAPPARDELLE 1,3,7,9,12
ragù di coniglio, zenzero

€ 28

PAPPARDELLE
rabbit ragù, ginger
PAPPARDELLE
mit Kaninchenragout und Ingwer

RISOTTO 7,9
zucca mantovana, agrumi

€ 28

RISOTTO
Mantuan pumpkin, citrus fruits
RISOTTO
Mantuaner Kürbis, Zitrusfrüchte

RAVIOLI 1,3,7
di patate, parmigiano, funghi porcini

€ 28

RAVIOLI
potato and Parmigiano, porcini mushrooms
RAVIOLI
Kartoffel und Parmesan, Steinpilze

Secondi

Main Courses Hauptgänge

TRANCIO DI FASSONA PIEMONTESE ^{6,7,9}

alla brace, salsa al pepe verde, miso di
funghi

€ 42

FASSONA PIEMONTESE STEAK
grilled, green pepper sauce, mushroom
miso

FASSONA-PIEMONTESE-STEAK
vom Grill, Grüne-Pfeffer-Sauce, Pilzmiso

FIORENTINA ALLA BRACE ^{3,5,6,7}

salsa bernese, crema di rafano

€ 12/hg

GRILLED FIORENTINA
béarnaise sauce, horseradish cream
GEGRILLTE FIORENTINA
Sauce béarnaise, Meerrettichcreme

GALLETTO ALLA BRACE ^{7,9}

tartufo nero invernale

€ 35

GRILLED COCKEREL
winter black truffle
GEGRILLTES STUBENKÜKEN
schwarzer Wintertrüffel

ROMBO AL GRILL ^{4,14}

vongole, pomodorini e limone

€ 48

GRILLED TURBOT
clams, cherry tomatoes and lemon
GEGRILLTER STEINBUTT
Venusmuscheln, Kirschtomaten und
Zitrone

PESCATO DEL GIORNO ^{2,4,7,14}

al barbecue

€ 48

CATCH OF THE DAY
barbecue style
TAGESFANG
vom Barbecue

CAVOLFIORE ALLA BRACE ^{5,7,8}

toffee vegetale, arachidi salate

€ 26

GRILLED CAULIFLOWER
vegetable toffee, salted peanuts
GEGRILLTER BLUMENKOHL
Gemüse-Toffee, gesalzene Erdnüsse

Contorni

Sides Beilagen

PURÈ DI PATATE ⁷
(+ tartufo 12 €)

€ 7

MASHED POTATOES
(+ truffle 12 €)
KARTOFFELPÜREE
(+ Trüffel 12 €)

ERBE RIPIENE ALLA
BRESCIANA ^{1,7}

€ 7

BRESCIA-STYLE STUFFED
HERBS
GEFÜLLTE KRÄUTER AUF
BRESCIANER ART

PATATE AL
ROSMARINO ^{5,7}

€ 7

ROSEMARY POTATOES
ROSMARINKARTOFFELN

FUNGHI TRIFOLATI ^{5,7}

€ 7

SAUTÉED MUSHROOMS
GEBRATENE PILZE

ZUCCA SOTTO CENERE ⁷

€ 7

ASH-BAKED PUMPKIN
IN ASCHE GEBACKENER KÜRBIS

Dolci

Desserts Nachspeisen

TORTA DI ROSE 1,3,7,12
sfogliata, zabaione al marsala

€ 15

PUFF PASTRY ROSE CAKE
marsala zabaione
BLÄTTERTEIG-ROSENCUCHEN
Marsala-Zabaione

GELATO DELLA CASA 7,8

€ 15

HOMEMADE GELATO
freshly churned
HAUSGEMACHTES GELATO
Frisch zubereitetes

**MILLEFOGLIE AL
CACAO** 3,7
cioccolato, yuzu, albicocca

€ 15

COCOA MILLE-FEUILLE
chocolate, yuzu, apricot
KAKAO-MILLEFEUILLE
Schokolade, Yuzu, Aprikose

**CREMOSO ALLA
NOCCIOLA E
CARAMELLO** 7,8
kumquat, gelato al cioccolato

€ 15

**HAZELNUT AND CARAMEL
CREAMY MOUSSE**
kumquat, chocolate ice cream
**HASELNUSS-KARAMELL-
CREMOSO**
Kumquat, Schokoladeneis

CUORE MORBIDO 1,7
pere e caramello salato

€ 15

SOFT HEART
pears and salted caramel
WEICHER KERN
Birnen und gesalzenes Karamell

ALLERGENI

Allergens · Allergene · 14 categorie obbligatorie

1 **Glutine**
Gluten
Gluten

3 **Uova**
Eggs
Eier

5 **Arachidi**
Peanuts
Erdnüsse

7 **Latte**
Milk
Milch

9 **Sedano**
Celery
Sellerie

11 **Sesamo**
Sesame
Sesam

13 **Lupini**
Lupins
Lupinen

2 **Crostacei**
Crustaceans
Krebstiere

4 **Pesce**
Fish
Fisch

6 **Soia**
Soy
Soja

8 **Frutta a guscio**
Tree nuts
Schalenfrüchte

10 **Senape**
Mustard
Senf

12 **Solfiti**
Sulphites
Sulfite

14 **Molluschi**
Molluscs
Weichtiere

INFORMATIVA

Per ulteriori informazioni sugli allergeni e sulla presenza di ingredienti specifici nelle nostre preparazioni, Vi invitiamo a rivolgerVi al personale di sala. Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o abbattuti in loco nel rispetto del Reg. CE 852/2004. Le nostre preparazioni sono realizzate in un unico ambiente di cucina: pur adottando la massima cura, non possiamo garantire l'assenza totale di tracce di allergeni dovute a contaminazione crociata.

GUEST INFORMATION

For further information regarding allergens and the presence of specific ingredients in our preparations, please do not hesitate to ask our dining room staff. Some products may be frozen at origin or blast-chilled on site in compliance with EC Reg. 852/2004. As all our dishes are prepared in a single kitchen environment, despite the utmost care we cannot guarantee the complete absence of allergen traces due to cross-contamination.

HINWEIS

Für weitere Informationen zu Allergenen und dem Vorhandensein spezifischer Zutaten in unseren Zubereitungen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Einige Produkte können gemäß EG-Verordnung 852/2004 am Ursprungsort tiefgekühlt oder vor Ort schockgefrostet worden sein. Da alle unsere Speisen in einer gemeinsamen Küche zubereitet werden, können wir trotz größter Sorgfalt das vollständige Fehlen von Allergenspuren durch Kreuzkontamination nicht garantieren.

