

ANTIPASTI - VORSPEISEN - HORS D'OEUVRES

Il crudo di Parma 24 mesi con zucchine all'agro € 11,00

Parmaschinken 24 Monate gereift mit marinierte Zucchini

24 months old Parma ham with marinated zucchini

Jambon de Parme 24 mois avec courgettes marinés

Il "tonno" di coniglio con verdure primaverili e salsa tonnata € 10,00

Kaninchensalat mit Frühlingsgemüse "Giardiniera Art" und Thunfischsauce

Rabbit salad with marinated vegetables "giardiniera style" and tuna sauce

Salade de lapin avec légumes marinés et sauce au thon

La carne salata di cervo marinata dallo Chef, € 12,00

scaglie di Tombea e aspretto di bosco

Gesalzenes Fleisch Hirsch Carpaccio mit Tombea-Käse Flocken und Beerenessig

Chefs marinated deer carpaccio with Tombea-cheese shavings and berry vinaigrette

Viande salée de chevreuil avec fromage Tombea et vinaigre de baies

La croquetta ai carciofi, maionese al pomodoro € 9,00

Artichockenkroketten mit Tomatenmayonnaise

Artichokes croquette with tomato mayonnaise

Croquette d'artichaut avec mayonnaise aux tomates

Il luccio marinato alla gardesana, capperi e crema al prezzemolo € 12,00

Marinierte Hecht "Gardesana Art" mit Petersiliesauce und Kapern

Marinated pike "Gardesana style" with parsley sauce and capers

Brochet de Garda mariné , sauce au persil et olives et câpres

LA PASTA FRESCA
HAUSGEMACHTE PASTA-HOMEMADE NOODLES

Maccheroni alla trafila con ragù € 12,00

di selvaggina e rosmarino

Hausegemachte Maccheroni mit Wildbret Ragout und Rosmarin

Hausemade Maccheroni with game ragout and rosemary

Macaroni faits maison avec ragoût de gibier et romarin

Tortelloni con borragine e crescenza, pesto di noci e salvia € 13,00

Hausgemachte Ravioli aus Mangold und Crescenza Käse mit Walnuss-Pesto und Salbei

Homemade ravioli of chard and crescenza cheese with nuts-pesto and sage

Raviolis fait maison aux blettes et fromage crescenza, pesto aux noix et sage

Le tagliatelle della casa con sarde di lago e limone € 13,00

Hausegemachte Bandnudeln mit Gardasee Sardellenragout und Zitrone

Homemade tagliatelle with fresh lake-sardines ragout and lemon

tagliatelle maison aux sardines du lac et citron

Gli gnocchi di patate con asparagi e provola affumicata € 13,00

Hausegemachte Gnocchi mit Spargel und geräuchert Provolakäse

Homemade gnocchi with asparagus and smoked provola-cheese

Gnocchi de pommes de terre avec asperges et fromage provola fumé

Gli spaghetti alla Bolognese o aglio olio e peperoncino € 11,00

Spaghetti mit Fleischsoße oder mit Knoblauch, Olivenöl und Chili

Spaghetti with meat sauce or with garlic, olives oil and chili

Spaghetti avec sauce à la viande ou à l'ail, à l'huile et au piment fort

SECONDI PIATTI - HAUPTGERICHTE - MAIN COURSES

con contorno - mit beilage - with side dish

La sarda palamita alla griglia con zuppetta di olive verdi € 19,00

Gegrillte echter Bonito (Sarda-Arten) mit grüner Olivensuppe

Atlantic bonito (palamita) grilled with green olives soup

Filet de listaos (bonito) grillé avec soupe aux olives vertes

Il trancio di pesce del giorno arrosto con verdure di stagione € 18,00

Gebackene Fisch des Tages mit Gemüse der Saison

Baked fillet of fish of the day with seasonal vegetables

Filet de poisson du jour avec plat d'accompagnement (légumes de saison)

Il controfiletto di manzo arrostito, groppello, senape e camomilla € 22,00

Lendensteak mit "Groppello" Weinsauce, Senf und Kamille

Entrecôte steak with wine "Groppello" sauce, mustard and chamomile

Contrefilet de bœuf grillé avec sauce aux vin groppello, moutarde et camomille

Il reale di maialino glassato, patate e salsa profumata € 18,00

all'anice stellato

Glasierter Schweinebraten mit Kartoffeln und Sternanissauce

Glazed roast pork with potatoes and star-anise sauce

Rôti de porc glacé à la sauce anis étoilé avec pommes de terre

L'hamburger dello Chef con patate novelle (220gr) € 14,00

Hamburger des Küchenchefs mit neuen Kartoffeln

Chef's hamburger with new potatoes

Hamburger du chef avec pommes de terre nouvelles

CONTORNI EXTRA - EXTRA-BEILAGEN - EXTRA-SIDE DISHES

L'insalata mista di verdure € 4,00

Gemischter Salat der Saison

Mixed seasonal salad

Légumes frais mélangés

LE NOSTRA PROPOSTA
LIGHT MENU

€ 15,00

Gli Spaghetti alla Bolognese

Spaghetti mit Fleischsoße
Spaghetti with meat sauce
Spaghetti avec sauce à la viande

Oppure / Oder / Or / Ou /

Gli Spaghetti aglio, olio e peperoncino

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chilli
Spaghetti with garlic, olive oil and chilli pepper
Spaghetti à l'ail, à l'huile et au piment fort

Insalata Mista

Gemischter Salat
Mixed salad
Salade mixte

LE NOSTRA PROPOSTA
MENU BABY

€ 10,00

La pasta al pomodoro

Nudeln mit frische Tomatensoße
Pasta with fresh tomato sauce
Nouilles sauce aux tomates fraîches

Il gelato misto

Gemischtes Eis
Mixed Ice Cream
Crème glacée mixte

DESSERT

*Il tortino caldo al cioccolato fondente, gelato
e crema alle fragole (15 min.)* € 7,00

Heier Schokoladenkuchen, Eis und Erdbeeren Sauce (15 min.)
Hot chocolate pie, icecream and strawberry sauce (15 min.)
Gâteau au chocolat chaud, glace et sauce à la fraise (15 min.)

La terrina alla vaniglia con amaretti e salsa fondente € 6,00

Vanilleterrine mit Amaretti und dunkler Sauce (Halbgefrorenes)
Vanille terrine with amaretti and dark sauce (half-frozen)
Bol de vanille avec amaretti et sauce noire

La panna cotta con fragole fresche € 6,00

Panna cotta mit frischen Erdbeeren
Panna cotta with fresh strawberries
panna cotta aux fraises fraîches

Il tiramisù della casa € 6,00

Hausgemachtes Tiramisù
Homemade Tiramisù
Tiramisù maison

La crostatina saracena, cremoso all'acqua e lamponi € 7,00

Mrbeteig mit weier Schokoladencreme und Himbeeren
Short pastry with white chocolate sauce and raspberries
Pâte sablé avec crème au chocolat blanc et framboises