




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. crema di asparagi, sottile di Monte Veronese



€ 16

 CRISPY EGG, asparagus cream, Monte Veronese cheese













 KNUSPRIGES EI, Spargelcreme, Monte Veronese-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

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 d'Acqualagna**	€ 18
	All-yolk tagliatelle, Acqualagna black truffle**	
	Tagliatelle aus reinem Eigelb, schwarzer Acqualagna-Trüffel**	
	Gnocchi di polenta, ragù di rana pescatrice*, taccole* saltate	€ 17
	Polenta gnocchi, monkfish ragout*, sautéed snow peas*	
	Polenta-Gnocchi, Seeteufelragout*, sautierte Zuckerschoten*	


-  *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, fave fresche € 18

 Maltagliati with egg, quail* ragù (white and cut with a knife),
fresh broad beans

 Maltagliati mit Ei, Wachtel*ragout (weiß und mit einem Messer
schneiden), frische Saubohnen

 Risotto carnaroli, limone, rosmarino, tonno di coniglio € 17
minimo per 2 persone, prezzo a persona

 Carnaroli risotto, lemon, rosemary, rabbit tuna
minimum for 2 people, price per person

 Carnaroli-Risotto, Zitrone, Rosmarin, Kaninchenthunfisch
minimum für 2 Personen, Preis pro Person



IL PESCE / THE FISH / ZWEITE FISCHGERICHTE


 Pescato di lago ai ferri, patate al forno € 17

 Grilled lake fish, baked potatoes

 Gegrillter Fisch aus dem See, 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


 Suprema di pollo**, bacon e funghi primaverili,
patate al forno € 22

 Chicken supreme**, bacon and spring mushrooms,
baked potatoes

 Hähnchenbrust**, Speck und Frühlingspilze, Ofenkartoffeln

 Millefoglie di manzo, carciofi saltati, formaggio Tombea,
patate al forno € 20


 Beef millefeuille, braised radicchio, Monte Veronese cheese,
baked potatoes


 Rindfleisch-Millefeuille, sautierte Artischocken,
Tombea-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