




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 zucchini, tartufo nero estivo

€ 16










 CRISPY POACHED EGG, courgette cream, black summer truffle  

 KNIUSPRIGES POCHIERTES EI, Zucchini creme, schwarzer Sommertrüffel



 *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 estivo | € 18 |
|  | All-yolk tagliatelle, black summer truffle |  |
|  | Tagliatelle aus reinem Eigelb, schwarzer Sommertrüffel | |
|  | Gnocchi di polenta, ragù di rana pescatrice*, taccole* | € 17 |
|  | Polenta gnocchi, monkfish ragout*, snow peas* | |
|  | Polenta-Gnocchi, Seeteufelragout*, 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* € 18

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

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

 Risotto carnaroli, crema di basilico, stracciatella vaccina,
polvere di pomodoro *minimo per 2 persone, prezzo a persona* € 17

 Carnaroli risotto, basil cream, stracciatella (broken mozzarella with
cream), tomato powder


minimum for 2 people, price per person




 Carnaroli-Risotto, Basilikumcreme, Stracciatella (gebrochener
Mozzarella mit Sahne), Tomatenpulver

minimum für 2 Personen, Preis pro Person

IL PESCE / THE FISH / ZWEITE FISCHGERICHTE


 Pescato del giorno ai ferri, patate al forno


 Grilled fish, baked potatoes

 Gegrillter Fisch, Ofenkartoffeln

€ 17



 Luccio* alla gardesana in olio cottura, polenta ai ferri


 Gardesana-style pike* in cooking oil, grilled polenta

 Gardasana-Hecht* in Speiseöl, gegrillte Polenta


€ 20




 *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**, pesche e basilico, patate al forno € 22

 Chicken supreme**, peaches and basil, baked potatoes 

 Hähnchenbrust**, Pfirsiche und Basilikum, 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]

 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)

 *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