






# 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

-  Piccolo buffet -servito al tavolo- di stuzzicherie calde e fredde, composto da verdure marinate, insalatine e...
-  Small buffet -served at the table- of hot and cold snacks, consisting of marinated vegetables, salads and...
-  Kleines Buffet - am Tisch serviert - mit warmen und kalten Snacks, bestehend aus mariniertem Gemüse, Salaten und...

### TRIS DI PESCE / FISH TRIO / FISCHTRISKE

€ 16

-  Carpaccio di coregone affumicato, luccio alla gardesana in olio cottura, involtino primavera\*\* di salmerino
-  Smoked whitefish carpaccio, Gardesana-style pike in cooking oil, char spring roll\*\*
-  Carpaccio von geräuchertem Felchen, Hecht nach Gardasee-Art in Speiseöl, Saibling-Frühlingsrolle\*\*



-  SALAME FRESCO SCOTTATO, cipolle rosse caramellate, pane ai cereali abbrustolito

€ 14

-  FRESH SCALED SALAMI, caramelized red onions, toasted cereal bread

-  FRISCHSCHALIGE SALAMI, karamellierte rote Zwiebeln, geröstetes Müslibrot

-  \*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

 UOVO IN CAMICIA CROCCANTE, crema di pecorino, € 14  
carciofi saltati

 CRISPY POACHED EGG, pecorino cream, sautéed artichokes


 KNUSPRIG POCHIERTES, pecorino-Creme, sautierte Artischocken 

 CROCCHETTE DI POLENTA al gorgonzola dop\*\*, coppa nostrana, € 14  
speck stagionato 24 mesi in fieno

 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


 \*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

## \*\*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.

 Caramelle di zucca, burro, salvia, lamelle di mandorle  € 15

 Pumpkin tortelli, butter, sage, almond flakes


 Kürbistortelli, Butter, Salbei, Mandelblättchen


 Mezze maniche di pasta fresca al cacao, ragù di cinghiale\*, olive taggiasche € 16


 Fresh pasta with cocoa, wild boar ragout\*, taggiasche olives

 Mezze-Maniche aus frischen Nudeln mit Kakao, Wildschweinragout\*, Taggiasche-Oliven


 Tagliatelle saracene, fonduta di Taleggio dop, verza e castagne € 15

 Saracen noodles, Taleggio dop fondue, Savoy cabbage and chestnuts 

 Sarazenische Nudeln, Taleggio-Dop-Fondue, Wirsing und Kastanien

 Spaghetti quadrati alla carbonara di lago € 16  
[con pesce di lago affumicato da noi]

 Spaghetti with lake carbonara [with lake fish smoked by us]










 Spaghetti Carbonara vom See [mit von uns geräuchertem Seefisch]

 \*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





-  Risotto carnaroli *Ferron*, zafferano di Padenghe, gorgonzola naturale, pere Kaiser € 16  
*minimo per 2 persone* 
-  Ferron carnaroli risotto, Padenghe saffron, natural gorgonzola, Kaiser pears  
*minimum for 2 persons* 
-  Ferron-Carnaroli-Risotto, Padenghe-Safran, Gorgonzola natur, Kaiserbirnen  
*Minimum für 2 Personen*
-  Risotto carnaroli *Ferron* rosso al barbabietola, fagioli Azuki, tataki di tonno\* € 17  
*minimo per 2 persone* 
-  Ferron red carnaroli risotto with beetroot, Azuki beans, tuna tataki\*  
*minimum for 2 persons*
-  Risotto carnaroli *Ferron* rosso al barbabietola, fagioli Azuki, tataki di tonno\*  
*Minimum für 2 Personen*

## IL PESCE / THE FISH / ZWEITE FISCHGERICHTE



-  Pescato di lago ai ferri, patate al forno   € 16  
 Grilled lake fish, baked potatoes  
 Gegrillter Fisch aus dem See, Ofenkartoffeln
-  Scaloppa di baccalà\*, crema di patate e porcini\*, briciole croccanti di pane agli aromi € 20  
 Cod escalope\*, potato and porcini cream\*, crispy bread crumbs with herbs  
-  Kabeljauschnitzel\*, Kartoffel-Steinpilz-Creme\*, knusprige Panade mit Kräutern





 \*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





-  Il nostro luccio\* mantecato, polenta ai ferri € 18
-  Our creamed pike\*, grilled polenta 
-  Unser Rahmhecht\*, gegrillte Polenta

## LA CARNE / THE MEAT / ZWEITE FLEISCHGERICHTE

-  The meat is served with baked potatoes
-  Das Fleisch wird mit gebackenen Kartoffeln serviert



-  Filetto di maialino, crosta di Grana Padano, funghi porcini\* € 19
-  Pork fillet, Grana Padano crust, porcini mushrooms\* 
-  Schweinefilet, Grana Padano-Kruste, steinpilzen\*




-  Tagliata di suprema di faraona\*, radicchio invernale brasato al rosso del Garda € 20
-  Guinea fowl\* supreme tagliata, braised winter radicchio with Garda red wine
-  Tagliata vom Perlhuhn Supreme\*, geschmorter Winterradicchio mit Gardaseerotwein 

-  Millefoglie di manzo, formaggio Tombea, carciofi € 18
-  Millefeuille of beef, Tombea cheese, artichokes 
-  Millefeuille von Rindfleisch, Tombea-Käse, Artischocken



-  COSTATA di manzo con patate al forno [circa 1kg] € 4,50 
-  BEEF COSTATA with baked potatoes [about 1kg] € 4,50 hectogram
-  LENDENSTEAK mit gebackenen Kartoffeln [etwa 1KG] € 4,50 hectogram

-  \*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

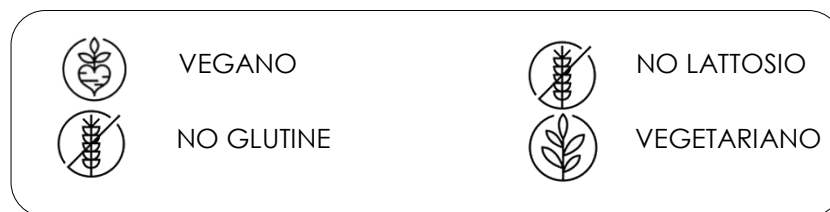
-  Il nostro HAMBURGER, patate al forno € 16  
 (pane\*\*, insalata, pomodoro, maionese, uovo, bacon, cipolle caramellate, formaggio)
-  Homemade style HAMBURGER, roasted potatoes  
 (bread\*\*, salad, tomato, mayonnaise, egg, bacon, caramelized onions and cheese)
-  Unser HAMBURGER, Bratkartoffeln  
 (Brot \*\*, Salat, Tomate, Mayonnaise, Ei, Speck, karamellisierte Zwiebeln, Käse)

VERDURE ALLA GRIGLIA / GRILLED VEGETABLES / GEGRILLTES GEMÜSE   € 5



PATATE AL FORNO / BAKED POTATOES / GEBACKENE KARTOFFELN   € 5

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



 \*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/Sprite	€ 3,50
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	€ 8

 \*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