

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, karamellisierte 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

COPERTO € 3 / PLACE SETTING € 3 / GEDECK € 3

 FLAN DI ASPARAGI, calamari*, bisque di gamberi € 14

 FLAN OF ASPARAGUS, squid*, shrimp bisque

 SPARGELFLAN, Tintenfisch*, Krabbenbisque



 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

COPERTO € 3 / PLACE SETTING € 3 / GEDECK € 3

****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.

 Tortelli ripieni alla faraona* arrosto, burro e salvia € 16

 Tortelli stuffed with roast guinea fowl*, butter and sage

 Gefüllte Tortelli mit gebratenem Perlhuhn*, Butter und Salbei

 Gnocchetti di polenta, fave, ragù di tinca € 16

 Gnocchetti with polenta, broad beans, tench ragout

 Gnocchetti mit Polenta, Saubohnen, Schleienragout

 Maltagliati al farro spelta, ragù bianco di coniglio profumato € 15
al rosmarino e limone

 Pasta with spelt, white rabbit ragout scented with rosemary and
lemon

 Pasta mit Dinkel, weißes Kaninchenragout, duftend mit Rosmarin
und Zitrone

 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, zafferano di Padenghe, gorgonzola naturale, pere Kaiser € 16

minimo per 2 persone

 Carnaroli risotto, Padenghe saffron, natural gorgonzola, Kaiser pears



minimum for 2 persons

 Carnaroli-Risotto, Padenghe-Safran, Gorgonzola natur, Kaiserbirnen



Minimum für 2 Personen

 Risotto carnaroli, asparagi, gelato allo zabaione salato
minimo per 2 persone

€ 15

 Carnaroli risotto, asparagus, salted zabaglione ice cream



minimum for 2 persons

 Carnaroli-Risotto, Spargel, gesalzenes Zabaglione-Eis



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 piselli*, bacon croccante € 20

 Codfish escalope*, cream of peas*, crispy bacon



 Kabeljau-Schnitzel*, Erbsencreme*, knuspriger Speck

 Il nostro luccio* mantecato, polenta ai ferri € 18

 Our creamed pike*, grilled polenta



 Unser Rahmhecht*, 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

COPERTO € 3 / PLACE SETTING € 3 / GEDECK € 3

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, scalogno, timo e Porto Rosso € 19

 Pork fillet, Grana Padano crust, shallot, thyme and red port

 Schweinefilet, Grana Padano-Kruste, Schalotten, Thymian und roter Portwein

 Capretto disossato, arrotolato, cotto alla bresciana, polenta ai ferri € 20

 Boneless kid, rolled, cooked Brescia style, grilled polenta

 Zicklein ohne Knochen, gerollt, nach Brescianer Art zubereitet, gegrillte Polenta



 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

COPERTO € 3 / PLACE SETTING € 3 / GEDECK € 3

-  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

COPERTO € 3 / PLACE SETTING € 3 / GEDECK € 3