






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**

 FLAN DI ZUCCA, fonduta di Grana Padano, lamelle di mandorle, speck croccante





€ 16


 PUMPKIN FLAN, Grana Padano cheese fondue, almond slivers, crispy speck


 PUMPKIN FLAN, Grana Padano Käsefondue, Mandelblättchen, knuspriger Speck

-  *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

 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


 GRILLED CHEESE

 GEGRILLTER KÄSE



€ 9

 *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.

 Capunsei [gnocchetti di pane], ragù di moscardini* € 17

 Capunsei [bread dumplings], moscardini ragout*

 Capunsei [Semmelknödel], Moscardini-Ragout*

 Tortelli ripieni di salsiccia e cipolle caramellate, passata di zucca € 15

 Tortelli filled with sausage and caramelised onions, pumpkin puree

 Tortelli gefüllt mit Wurst und karamellisierten Zwiebeln, Kürbispüree

 Tagliatelle con farina di farro, funghi porcini**

 Tagliatelle with spelt flour, porcini mushrooms**

 Tagliatelle mit Dinkelmehl, Steinpilzen**



€ 16

 Sedanini, ragù di faraona, funghi finferli**


 Pasta, guinea fowl ragout, chanterelle mushrooms**





 Pasta, Perlhuhnragout, Eierschwammerl**

€ 18














 *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* alla carbonara
 [riso al guancialino e pepe, gelato al tuorlo d'uovo]
minimo per 2 persone
 -  Ferron carbonara carnaroli risotto
 [pork cheek and pepper rice, egg yolk ice cream]
minimum for 2 persons
 -  Ferron Carbonara Carnaroli Risotto
 [Schweinebacke und Pfefferreis, Eigelb-Eis]
Minimum für 2 Personen
-  € 16



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
-
-  Trancetti di polipo* al vapore ripassato in padella,
 purè di patate affumicato, cime di rapa
 
€ 20
 -  Steamed octopus* slices, pan-fried smoked mashed potatoes,
 turnip greens
 -  Gedämpfte Oktopus*-Scheiben, gebraten geräuchertes
 Kartoffelpüree, Rübenkraut
-
-  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,
 suo fondo di cottura al rosmarino
 
€ 18
 -  Fillet of suckling pig, Grana Padano crust, its rosemary
 cooking juices
 -  Spanferkelfilet, Grana Padano-Kruste, Rosmarin-Kochsäfte






 *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

 Suprema di faraona, Porto Rosso, melagrana   € 20
 Guinea fowl supreme, red port, pomegranate
 Perlhuhn supreme, roter Portwein, Granatapfel



 Millefoglie di manzo, funghi porcini**, formaggio Tombea  € 18
 Beef millefeuille, porcini mushrooms**, Tombea cheese
 Rindfleisch-Millefeuille, Steinpilze**, Tombea-Käse

 Pluma di maialino nazionale cotta a bassa temperatura,   € 19
cipolle brasate, polvere di liquerizia
 Domestic pork pluma cooked at low temperature braised onions,
liquorice powder
 Schweinspluma, gekocht bei niedriger Temperatur, geschmorte
Zwiebeln, Lakritzpulver

 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

 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

 *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

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



VEGANO



NO LATTOSIO




NO GLUTINE




VEGETARIANO

 *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

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