




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**

-  UOVO IN CAMICIA CROCCANTE, fonduta di robiola brescianella, tartufo nero estivo d'Acqualagna  € 16
-  CRISPY EGG, robiola brescianella fondue, Acqualagna black summer truffle
-  KNUSPRIGES EI, Fondue aus Robiola Brescianella, schwarzer Sommertrüffel aus Acqualagna

 *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.






-  Caramelle di zucca Delica, burro nocciola, lamelle di mandorle  € 15
-  Pumpkin tortelli, butter, almond flakes
-  Kürbis-Tortelli, Butter, Mandelblättchen

-  Gnocchi di polenta, ragù bianco d'acqua dolce, pomodori datterino € 16
-  Polenta gnocchi, white freshwater fish ragout, datterino tomatoes
-  Polenta-Gnocchi, weißes Süßwasserfischragout, Datterino-Tomaten





-  *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



-  Caserecce al ragù d'anatra*, carciofi freschi saltati € 18
-  Pasta with duck ragout*, fresh artichokes
-  Pasta mit Entenragout*, frischen Artischocken

-  Risotto carnaroli, funghi porcini*, formaggio Silter dop, stimmi di zafferano di Padenghe € 17
- minimo per 2 persone, prezzo a persona*
-  Carnaroli risotto, porcini mushrooms*, Silter dop cheese, Padenghe saffron stigmas 
- Minimum for 2 people, price per person* 
-  Carnaroli-Risotto, Steinpilze*, Silter Dop-Käse, Padenghe-Safrannarben
- 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  
-  Ge grillter Fisch aus dem See, Ofenkartoffeln
-  Il nostro luccio mantecato*, polenta ai ferri  € 20
-  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

 Filetto di maialino, crosta di Grana Padano, tartufo nero d'Acqualagna, patate al forno € 22

 Pork fillet, Grana Padano crust, Acqualagna black truffle, baked potatoes

 Schweinefilet, Grana-Padano-Kruste, schwarzer Acqualagna-Trüffel, gebackenen Kartoffeln

 Millefoglie di manzo, funghi porcini*, formaggio Tombea, patate al forno € 19

 Beef millefeuille, porcini mushrooms*, Tombea cheese, baked potatoes 


 Rindfleisch-Millefeuille, Steinpilze*, Tombea-Käse, gebackene Kartoffeln


 COSTATA di manzo con patate al forno [max. 1kg] € 4,50 l'etto


 BEEF COSTATA with baked potatoes [max. 1kg] € 4,50 hectogram

 LENDENSTEAK mit gebackenen Kartoffeln [max. 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)

 *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 € 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



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

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
<i>Cedrata 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