



Genovesi Riccardo  
*Executive Chef*

In Conformità con il Regolamento sull' Informazione Alimentare facilitata al Consumatore (Reg. UE 1169/2011), vi comunichiamo che disponiamo delle Informazioni dettagliate sulla presenza di allergeni negli alimenti messi a Vostra disposizione. Se soffrite di un' allergia o di un' intolleranza Alimentare, vogliate contattare il nostro personale.

In compliance with the regulation on food information (Reg. UE 1169/2011), we would like to inform you that we have detailed information about all the allergens present in the food products we offer you. If you suffer from any food allergies or intolerance, please contact our staff.

In Übereinstimmung mit der Verordnung (Reg. UE 1169/2011), betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel, steht unseren Gästen eine ausführliche Dokumentation über das Vorhandensein von Allergenen in unserem Nahrungsangebot zur Verfügung. Wenn Sie unter einer Lebensmittelallergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden kontaktieren Sie bitte unsere Mitarbeiter.

## Antipasti *Starters – Vorspeisen*

Il nostro caciucco  
*Our fish soup “Caciucco”*  
*“ Caciucco”, unsere Fischsuppe*

€ 24,00

Il crudo di mare  
*Raw fish*  
*Roher Salzwasserfisch*

€ 28,00

Il polipo croccante alla frutta e fumo  
*Crunchy octopus with fruit cooked with smoke*  
*Knuspriger Tintenfisch mit Früchten und Rauch*

€ 24,00

L'orto nel piatto  
*Vegetables from our garden*  
*Gemüse aus unserem Garten*

€ 20,00

Il cracker e il foie gras  
*Cracker and foie gras*  
*Cracker und Gänseleberterrine*

€ 22,00

La quaglia, la pera e la N'Duja  
*Quail, pear and N'Duja*  
*Wachtel, Birne und N'Duja*

€ 22,00

## Primi piatti

### *First Courses - Nudelgerichte*

I tagliolini con gambero, burrata e lingotto di caviale  
*Tagliolini with shrimps, burrata cheese and caviar*  
*Tagliolini Nudeln mit Garnelen, Burrata Käse und geraspelter Kaviar-Riegel*

€ 26,00

I gobbetti al ragù di crostacei  
*Gobbetti with ragout sauce and crustaceans*  
*Gobbetti Nudeln mit Ragout aus Krustentieren*

€ 26,00

I tortelli alla rana pescatrice con pesto rustico  
*Tortelli with monkfish and homemade pesto sauce*  
*Tortelli Nudeln mit Seeteufel und rustikalem Pesto*

€ 24,00

Gli anelli e i vegetali  
*Maccheroncini with vegetables*  
*Kleine Makkaroni mit Gemüse*

€ 20,00

Il cannellone di vitello in confitte  
*Cannellone with veal in confit*  
*Cannellone mit Kalb Confit*

€ 22,00

I bucatini al torchio con anatra, crema di porcini e Grana Padano Riserva  
*Bucatini with duck, porcini mushroom cream and Grana Padano cheese*  
*Bucatini Nudeln mit Ente, Steinpilzcreme und Grana Padano Käse*

€ 22,00

## La Carta del risotto Acquerello

### *Risotto Acquerello menu – Risotto Acquerello Menu*

con Lugana Brut, ostriche e caviale  
*with Lugana Brut wine, oysters and caviar*  
*mit Lugana Brut Wein, Austern und Kaviar*

€ 28,00

con zafferano di Pozzolengo e aceto balsamico  
*with Saffron from Pozzolengo and balsamic vinegar*  
*mit Safran aus Pozzolengo und Balsamico-Essig*

€ 26,00

con zucca, tartufo e speck  
*with Pumpkin, truffle and speck*  
*mit Kürbis, Trüffel und Speck*

€ 26,00

con capperante, peperone giallo e mela verde  
*with scallops, yellow pepper and green apple*  
*mit Jakobsmuscheln, gelbem Paprika und grünem Apfel*

€ 26,00

con salmone e lime  
*with salmon and lime*  
*mit Lachs und Limette*

€ 26,00

## Secondi piatti pesce

### *Fish Main Courses - Hauptspeisen Fisch*

Il salmerino con melanzana farcita, ragù di mare e zucchine  
*Char with stuffed aubergine, seafood ragout and zucchini*  
*Saibling mit gefüllter Aubergine, Meeresfrüchteragout und Zucchini*

€ 26,00

Il salmone, crema affumicata, rafano e mela verde  
*Salmon, smoked cream, horseradish and green apple*  
*Lachs, geräucherte Kreme, Meerrettich und grüner Apfel*

€ 28,00

Il branzino farcito alla mediterranea e pistacchio  
*Seabass Mediterranean style and pistachio*  
*Gefüllter Seebarsch nach Mediterraner Art und Pistazien*

€ 28,00

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Fish which should be eaten raw or practically raw has been undergone to a preventive freezing treatment in compliance with Regulations CE 853/2004, appendix III, section VIII, chapter 3, article D, item 3.

Fisch der zur rohem oder fast rohem Verzehr angeboten wird, wurde einer vorbeugenden Behandlung unterzogen, entsprechend den Anforderungen der EG-Verordnung 853/2004, Anhang III Abschnitt VIII Kapitel 3, Abschnitt D Nummer 3.

## Secondi Piatti Carne

### *Meat Main Courses - Hauptspeisen Fleisch*

La tagliata di Fassona con cipolla morbida-croccante, spinaci e passito del Garda  
*Fassona sliced beef with soft-crunchy onion, spinach and Passito del Garda wine*  
*Lendenschnitte vom Fassona Rind mit zart-knusprige Zwiebeln,*  
*Spinat und Passito Wein aus dem Gardasee*

€ 32,00

Il carrè di agnello con amaretti e caffè, Roccaverano e patate dolci  
*Lamb loin with amaretti and coffee, Roccaverano cheese and sweet potatoes*  
*Lammkarree mit Amaretti und Kaffee, Roccaverano Käse und Süßkartoffeln*

€ 32,00

Il maialino da latte con zucca, verza e noci  
*Suckling pig with pumpkin, cabbage and nuts*  
*Spanferkel mit Kürbis, Wirsing und Walnüssen*

€ 30,00

## Piatti alla lampada - Flambéed Courses - Flambierte Gerichte

### *Primi piatti - First Courses - Warme Vorspeisen*

Gli spaghetti alla carbonara di mare

*Spaghetti carbonara style with fish*

*Spaghetti Carbonara mit Fisch*

€ 24,00

Le tagliatelle al ragù di vitello

*Tagliatelle with veal ragout*

*Tagliatelle mit Kalbsragout*

€ 22,00

Gli spaghetti cacio, pepe e guanciale

*Spaghetti with cacio cheese, pepper and pork cheek*

*Spaghetti mit Cacio Käse, Pfeffer und Guanciale Speck*

€ 20,00

### *Secondi Piatti - Meat Main Courses - Hauptspeisen*

Le mazzancolle al curry

*Shrimps with curry*

*Garnelen in Currysauce*

€ 32,00

Il pollo alla diavola

*Chicken devilled style*

*Hähnchen "alla diavola"*

€ 28,00

Il filetto di manzo al pepe verde

*Tenderloin with green pepper*

*Rinderfilet mit grüner Pfeffersoße*

€ 32,00

### *Dessert*

Le crêpes suzette

€ 16,00

L' ananas flambé

*Pineapple flambé*

*Ananas flambé*

€ 16,00

Le crêpes ai frutti di bosco

*Wildberry crepes*

*Crêpes mit Waldbeeren*

€ 16,00

## Dessert

La selezione di formaggi italiani con confetture artigianali  
*Selection of Italian cheese with homemade jams*  
*Auswahl aus italienischen Käsesorten mit hausgemachten Konfitüren*

€ 20,00

Il tiramisù del Villa Cortine con Passito del Garda  
*Homemade Tiramisù with Passito del Garda wine*  
*Tiramisù "Villa Cortine" mit Passito Wein aus dem Gardasee*

€ 18,00

Il semifreddo alla ricotta e pere  
*Semifreddo with ricotta cheese and pears*  
*Semifreddo aus Ricotta, frische Birnen*

€ 18,00

La meringata al fondente e lampone  
*Meringata with dark chocolate and raspberry*  
*Baiser-Torte mit dunkler Schokolade und Himbeeren*

€ 18,00

La mousse al mango e cioccolato  
*Mousse with mango and chocolate*  
*Mangomousse mit Schokolade*

€ 18,00

La selezione di sorbetti o gelati del pasticciere  
*Sorbetto and icecream selection from our pastry Chef*  
*Eis,- oder Sorbet-Variation auf Empfehlung unseres Patissiers*

€ 16,00

La composta di frutta fresca al lime  
*Fresh fruit with lime*  
*Obstsalat mit Limettensaft*

€ 16,00

La selezione di dessert al gran completo (per più persone)  
*Selection of our desserts (for more people)*  
*Komposition aus unserem Dessertangebot (für mehrere Personen)*

€ 20,00 per persona /per person/pro Person