

## ***Antipasti***

### ***Crudités Asparagi bianchi Olio Limone e Parmigiano***

*Rohes weißes Spargel, Zitrone, Öl und Parmesan*  
*Crudités of White Asparagus, Lemon Oil and Parmesan*

### ***Luccio in Salsa alla "Gardesana" e Polenta grigliata***

*Hecht in "Gardesana"-Sauce gegrillte Polenta*  
*Pike in "Gardesana" Sauce grilled Polenta*

### ***Polpo Arrostito con Patate al Timo, Olive taggiasche e Pomodori confit***

*Gebratene Oktopus mit mit Thymiankartoffeln, Taggiasca-Oliven und Tomaten-Confit*  
*Roasted Octopus with Thyme-flavoured Potatoes, Taggiasca Olives and confit Tomatoes*

### ***Tartare di Manzo Battuta al Coltello con Cipolla di Tropea marinata e Sfoglia di parmigiano***

*Handgeschnittenes Rindertatar mit marinierter Tropea-Zwiebel und Parmesanblatt*  
*Beef Tartare Knife Cut with marinated Onion of Tropea and Parmesan leaf*

### ***Zuppetta di Pesce di Mediterraneo con Crostone di pane al Basilico***

*Mediterrane Fischsuppe mit geröstetem Basilikumbrot*  
*Mediterranean Fish Soup with Basil Toasted Bread*

### ***Il Nostro Vitello Tonnato della Tradizione con Capperi in Fiore***

*Kalbfleisch in Thunfischsauce mit Kapernblüte*  
*Veal in Tuna Sauce with Caper Bloom*

## ***Primi Piatti***

### ***Spaghetti di "Gragnano I.G.P" all'Astice***

*Spaghetti von "Gragnano I.G.P" mit Hummer*

*Spaghetti of "Gragnano I.G.P" with Lobster*

### ***Linguine di "Gragnano I.G.P" con Broccolo verde, Bottarga e Coda di Scampo scottata***

*Linguine von "Gragnano I.G.P" mit grünem Broccoli, Bottarga und gebratenem Garnelen*

*Linguine of "Gragnano I.G.P" with green Broccoli, Bottarga and seared Prawn Tail*

### ***Chicche di Patate con code di Gambero e Granella di Pistacchio***

*Kartoffelgnocchi mit Garnelen, gehackten Pistazien*

*Potato Gnocchi with Prawn tails and chopped Pistachios*

### ***Riso "Carnaroli" mantecato agli Asparagi Bianchi e***

#### ***Trota di Lago affumicata (2 p.)***

*Reis "Carnaroli" mit weißem Spargel und geräucherter Seeforelle (2 P.)*

*"Carnaroli" Rice Creamed with White Asparagus and smoked Lake Trout (2 p.)*

### ***Tagliatelle con Pomodoro, Pesto alla rucola e Stracciatella di bufala***

*Tagliatelle mit Tomate, Rucola-Pesto und Büffel-Stracciatella*

*Tagliatelle with Tomato, Rocket Pesto and Buffalo Stracciatella*

## *Secondi di Pesce*

### ***Centrofolo Viola "all'acqua pazza" con Olive Taggiasche, Pomodorino San Marzano e Basilico***

*Lila Centrofolus-Fisch "all'acqua pazza" mit Taggiasca-Oliven, San Marzano-Tomaten und Basilikum*

*Purple Centrofolus-Fish "all'acqua pazza" with Taggiasca Olives, San Marzano Tomatoes and Basil*

### ***Trancetto di Ricciola con Crema di asparagi bianchi e Pane aromatizzato alle Acciughe e Timo***

*Bernsteinmakrele-Steak mit weißer Spargelcreme und Brot mit Sardellen-Thymian-Geschmack*

*Amberjack Steak with white Asparagus Cream and anchovy-and-thyme flavored Bread*

### ***Oratine in Crosta di Patate "Cabrette" ed Erbette di San Vigilio***

*Goldbrasse in „Cabrette“ Kartoffelkruste mit Kräuter von San Vigilio*

*Bream in "Cabrette" Potato Crust with Herbs of San Vigilio*

### ***Filetto di Sogliola con Zucchine alla Menta e Mandorle croccanti***

*Sole Fillet and Zucchini with Mint and Crunchy Almonds*

*Seezungenfilet und Zucchini mit Minze und knusprigen Mandeln*

### ***Gamberoni Grigliati Aglio Olio Peperoncino***

*Gegrillte Garnelen mit Knoblauch Öl Chili-Pfeffer*

*Grilled Prawns with Garlic Oil Chili Pepper*

### ***Pesce di Mare o di Lago secondo mercato***

*Fisch aus dem Meer oder See je nach Markt*

*Sea Fish or Lake Fish according to the market*

## ***Secondi di Carne***

### ***Fegato di Vitello alla Veneziana con Cipolle Rosse di Verona***

*Kalbsleber nach venezianischer Art mit roten Zwiebeln aus Verona*

*Venetian Veal Liver with Red Onions of Verona*

### ***Petto d'Anatra brasato al Forno con Amarone e Verdure***

*Gebackene geschmorte Entenbrust mit Amarone und Gemüse Braised Duck*

*Breast with Amarone and Vegetables*

### ***Pluma di Maialino Iberico Grigliata con Cavolo Capuccio al Cumino***

*Gegrilltes iberisches Ferkel mit Kümmelkohl*

*Grilled Iberian Piglet with Cumin Cabbage Baked*

*Braised Duck Breast with Amarone and Vegetables*

### ***Filetto di Manzo con Spugnole e Parmigiano***

*Rinderfilet mit Morcheln und Parmigiano*

*Beef Fillet with Morel Mushrooms and Parmigiano*

### ***Filetto di Vitello con Asparagi dorati e salsa Bernese***

*Kalbsfilet mit goldenem Spargel und Sauce Bearnaise*

*Veal fillet with golden asparagus and Bernese sauce*

## ***Fiorentina***