

Antipasti

Luccio in salsa alla "Gardesana" e Polenta grigliata

Hecht in "Gardesana" Sauce mit gegrillter Polenta

Pike in "Gardesana" Sauce and Grilled Polenta

Polpo arrosto con Patate alla griglia e Verdure croccanti

Gebratener Oktopus mit gegrillten Kartoffeln und knackigem Gemüse

Roasted Octopus with grilled Potatoes and crispy Vegetables

Trota marinata con Insalata di Finocchi e Agrumi

Marinierte Forelle mit Fenchelsalat und Zitrusfrüchten

Marinated Trout with Fennel and Citrus salad

Guazzetto di Vongole Veraci con Crostone

Eintopf mit Venusmuscheln mit Crouton

Stewed „Vongole Veraci“ with Crouton

Tartare di Manzo, Pomodoro secco e croccante di Grana

Rindstartare, getrocknete Tomaten und knuspriger Parmesankäse

Beef Tartar, dried Tomato and Parmesan crunch

Il Nostro Vitello Tonnato della Tradizione con Capperi in Fiore

Unser „Vitello Tonnato“ (Kalbfleisch in Thunfischsauce mit Kapern)

Veal in Tuna Sauce with Caper Bloom

Carpaccio di Petto d'Anatra, Monte Veronese e glassa di Aceto

Balsamico di Modena IGP

Entenbrustcarpaccio, "Monte Veronese" und Glasse von Balsamico Modena IGP

Duck breast carpaccio, "Monte Veronese" cheese and Modena IGP balsamic vinegar glaze

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 Vongole Veraci e Bottarga di Cabras

Linguine di Gragnano IGP mit Venusmuscheln und Bottarga von Cabras

Linguine di Gragnano IGP with „Vongole Veraci“ and Bottarga di Cabras

Riso "Carnaroli" con Aglio Nero, Scampi, Gamberi crudi e Salsa ai Frutti Rossi (2 p.)

*Carnaroli-Risotto mit schwarzem Knoblauch, Scampi, rohen Garnelen
und roter Beerensauce*

Carnaroli risotto with black Garlic, Scampi, raw Prawns and Red-Fruit sauce

Paccheri con Ricciola, Pomodorini, Olive Taggiasche e Basilico

Paccheri mit Bernsteinmakrele, Tomaten, Taggiasca-Oliven und Basilikum

Paccheri with Amberjack, Cherry tomatoes, Taggiasca olives and Basil

Tagliatelle con Pesto alla Genovese e Mandorle tostate

Tagliatelle mit Pesto alla Genovese und gerösteten Mandeln

Tagliatelle with Pesto alla Genovese and toasted Almonds

Tagliatelle al Ragù d'Anatra

Tagliatelle mit Entenragout

Tagliatelle with Duck Ragout

Secondi di Pesce

Tagliata di Tonno in Crosta di Sesamo

Thunfisch-Tagliata in Sesamkruste

Tuna-Tagliata in Sesame crust

Coda di Rospo alla Mediterranea

Seeteufel alla Mediterranea

Mediterranean-style Monkfish

Zuppetta di pesce del Mediterraneo con Crostone di pane

Mittelmeerfischsuppe mit Brot-Crouton

Mediterranean fish soup with Bread crouton

Scampi e Gamberoni alla Busara

Scampi und Garnelen alla Busara

Busara-style Scampi and Prawns

Spiedino di Calamari e Gamberi gratinati

Spieß mit gratiniertem Tintenfisch und Garnelen

Squid and Prawn skewer au gratin

Pesce di Mare o di Lago secondo mercato

Fisch des Tages (frischer See- oder Meeresfisch)

Sea Fish or Lake Fish Catch of the day

Secondi di Carne

Tagliata di Controfiletto con Rucola e Grana o con Monte Veronese e Glassa di Aceto Balsamico di Modena IGP

*Tagliata vom Rind mit Rauke und Parmesankäse
oder mit „Monte Veronese“ und Glasse von Balsamico Modena IGP
Sliced Sirloin with Rocket and Parmesan
or with “Monte Veronese” cheese and Modena IGP balsamic vinegar glaze*

Filetto di Vitello con schiacciata di Patate Cabrette ed Erba Cipollina

*Kalbsfilet mit “Cabrette”-Kartoffeln und Schnittlauch
Veal filet with mashed “Cabrette” Potatoes and Chives*

Costolette d’agnello “Nuova Zelanda” alla “scottadito”

*Gebratene Lammkoteletten “Neuseeland” alla “scottadito”
Grilled Lamb chops “New Zeland” alla “scottadito”*

Costine di Maiale CBT e la loro Riduzione

*Schweinerippchen CBT und deren Reduktion
CBT Pork Ribs and their Reduction*

Costata di Manzo di Scottona con contorno di stagione

*Costata vom “Scottona”-Rind mit saisonaler Beilage
“Scottona” Rib-eye steak with seasonal side dish*

Fiorentina