

**Antipasti della tradizione**

**Traditional cold starters**

Code di gambero scottate su crema di zucca con capasanta ed olio d'oliva extra vergine del Garda	€ 15,00
*****	
<i>Scalded crayfish-tails on pumpkin cream with scallops and extra virgin olive oil from lake Garda</i>	
Salmone marinato all'aneto con burro mantecato e pan brioche	€ 15,00
*****	
<i>salmon, marinated with dill, accompanied by kneaded butter and sweet white bread</i>	
Variazione di nostri salumi con marmellata di mela Renetta e crostini croccanti	€ 15,00
*****	
<i>Variation of our cold cuts with Renetta apple jam and crispy croutons</i>	
Petto d'anatra scottato su insalatina di radicchio rosso e spicchi di arancia e datteri	€ 15,00
*****	
<i>Scalded duck breast on a salad of red radish, orange slices and dates</i>	
Radicchio di Lauregno marinato all'olio d'oliva del Garda con confettura di albicocca e crostini e melograno	€ 15,00
*****	
<i>Lauregno chicoree marinated in olive oil from Garda lake with apricots marmelade, croutons and pomegranate</i>	
Carpaccio di carne salada su letto di cavolo cappuccio con scaglie di Trentingrana, funghi grigioni sott'olio e rapanelli e mela Golden	€ 15,00
*****	
<i>Carpaccio of "Carne Salada" on a bed of shredded cabbage with "Trentingrana" flakes, graubuenden mushrooms and radishes and apple</i>	

**Primi piatti tipici**

**Traditional warm starters**

Tagliolini di pasta fresca con ragù di code di gamberi e pomodorini glassati			
<i>Fresh tagliolini with Ragout made of shrimp tails and icing cherry tomatoes</i>	€	15,00	
*****			
Tagliatelle di pasta fresca al ragù di anatra e carciofi di Anbelga			
<i>Fresh tagliatelle with Ragout of Duck and artichokes from Albenga</i>	€	13,00	
*****			
Crespella dorata in forno ai funghi su coulisse di pomodoro			
<i>Golden stuffed crepe baked with mushrooms on tomato coulisse</i>	€	15,00	
*****			
Cappellacci di pasta fresca al capretto al forno e ricotta affumicata			
<i>Cappellacci (home made pasta) filled with baked goat and smoked ricotta</i>	€	15,00	
*****			
Canederlotti di erbe su fonduta di formaggio di Castelfondo e burro fuso			
<i>Little herbs dumplings on Castelfondo's cheese fondue and melted butter</i>	€	15,00	
*****			
Zuppa di cuori di carciofo con veli di gamberi ed olio d'oliva del Garda			
<i>Artchoke hearts soup with shrimp veils and olive oil from lake Garda</i>	€	15,00	

**Secondi di pesce**  
**Fish main courses**

Trancio di ombrina con cuori di carciofi di Albenga e  
crema di porri

€ 25,00

*Char filet with artichoke hearts and leek cream*

\*\*\*\*\*

Tonno scottato su crema di fagioli cannellini e melagrana

€ 25,00

*Scalded tuna on a white beans and pomegranate soup*

**Secondi di carne**  
**Meat main courses**

"Galletto dorato dissosato al forno alla senape con puré  
di patate di Ronzone e chips

*Boneless backed cockerel in mustard with Ronzone's  
mashed potatoes and chips*

€ 22,00

\*\*\*\*\*

Tagliata di cervo su salsa di mirtillo rosso  
con pera della val di Non e polenta gialla di Storo

*Sliced deer steak in cranberry sauce on pears from the  
Val di Non with yellow Storo polenta*

€ 25,00

\*\*\*\*\*

Guancia di vitello al vino Gropello e verdure con spaetzl  
al timo

*Calf cheek tasted with Gropello wine and vegetables  
with thyme spaetzl*

€ 22,00

\*\*\*\*\*

Filetto di maialino da latte in mantello di pancetta, con  
crema di mele golden Melinda

*Piglet fillet in bacon rolled, with Melinda golden apples  
cream*

€ 22,00

**Formaggi**

**Cheese**

Mosaico di formaggi della Val di Non servito con varie  
confetture dello Chef Cristian Bertol

Cheese-Mosaic of Val di Non served with various jams of  
our Chef Cristian Bertol € 15,00

\*\*\*\*\*

Composizione di formaggi di caprino di Lauregno con  
miele multifiore di Malosco

Composition of goat cheese of Lauregno with multifloral  
honey € 15,00

**Dessert freddi**

**Cold Desserts**

"Il mio tiramisù in coppa Martini"

€ 12,00

*"My tiramisù in Martini cup"*

\*\*\*\*\*

Carpaccio di ananas con sorbetti alla frutta

€ 12,00

*Pineapple Carpaccio with fruit sorbets*

\*\*\*\*\*

Pere Martin Sec cotte al vino rosso Teroldego con gelato  
alla vaniglia

€ 12,00

*Martin Sec pears, cooked in Teroldego red wine with  
vanilla ice cream*

**Dessert caldi**

**Warme Nachspeisen**

Soufflè di cioccolato nero al cuore tenero  
su crema di vaniglia

€ 12,00

*Dark chocolate soufflé with a soft chocolate core on  
vanilla cream*

\*\*\*\*\*

Baby strudel alla "pasta matta"  
con mela Renetta su salsa alla vaniglia

€ 12,00

*Baby Renetta apple pie with vanilla sauce*

\*\*\*\*\*

Le mie frittelle di mele Melinda su crema di fragole e  
gelato allo yoghurt

€ 12,00

*Melinda's apples pancakes on strawberries cream and  
yoghurt ice-cream*