

GARDONE RIVIERA  
LAGO DI GARDA

# MENÙ A LA *CARTE*

*A la Carte · Speisekarte*



La nostra cucina è un incontro sincero tra l'intensità del fuoco, il ritmo delle stagioni e le radici della tradizione. Attraverso l'uso sapiente della brace e dialoghi audaci con suggestioni internazionali, trasformiamo le migliori eccellenze di terra e d'acqua in un'esperienza contemporanea di forte identità. Ogni nostro piatto è pensato per celebrare il puro piacere del gusto, unendo sapori decisi e consistenze inaspettate in una tavola che parla di creatività, concretezza e assoluto rispetto per la materia prima.

---

*Our cuisine is a sincere encounter between the intensity of fire, the rhythm of the seasons, and the roots of tradition. Through the skillful use of open-fire cooking and bold dialogues with international inspirations, we transform the finest treasures from land and water into a contemporary experience with a strong identity. Each dish is designed to celebrate the pure pleasure of taste, blending bold flavors and unexpected textures in a dining experience that speaks of creativity, substance, and absolute respect for the raw ingredient.*

---

*Unsere Küche ist eine aufrichtige Begegnung zwischen der Intensität des Feuers, dem Rhythmus der Jahreszeiten und den Wurzeln der Tradition. Durch den gekonnten Einsatz von Glut und mutigen Dialogen mit internationalen Inspirationen verwandeln wir das Beste aus Land und Wasser in ein zeitgemäßes Erlebnis mit starker Identität. Jedes unserer Gerichte ist darauf ausgerichtet, den puren Genuss zu feiern, indem es kräftige Aromen und unerwartete Texturen an einem Tisch vereint, der von Kreativität, Substanz und absolutem Respekt vor dem Produkt spricht.*

# MENU' DEGUSTAZIONE

*4 portate a scelta*

4 courses of your choice · 4 Gänge degustationsmenü nach Wahl

€ 110

Abbinamento vini · *Abbinamento 4 calici | 4 glass wine pairing |*  
*4 Gläser Weinbegleitung + € 45*

# MENU' DELLO CHEF

*5 portate a scelta dello Chef*

5 course Chef's selection · 5 Gänge degustationsmenü des Küchenchefs

€ 135

Abbinamento vini · *Abbinamento 5 calici | 5 glass wine pairing |*  
*5 Gläser Weinbegleitung + € 55*

## Antipasti

## Starters Vorspeisen

**TATIN DI PORRI** <sup>1,3,7</sup>  
gelato al Parmigiano, curry verde

€ 26

**LEEK TARTE TATIN**  
Parmigiano ice cream, green curry  
**LAUCH-TARTE-TATIN**  
Parmigiano-Eis, grünes Curry

**LATTUGA ROMANA ALLA  
BRACE** <sup>1,3,5,10</sup>  
maionese allo shiso, tuorlo fritto alle erbe

€ 24

**GRILLED ROMAINE LETTUCE**  
shiso mayonnaise, fried herb egg yolk  
**GEGRILLTER ROMANASALAT**  
Shiso-Mayonnaise, frittiertes Kräuter-  
Eigelb

**CALAMARI ALLA  
GRIGLIA** <sup>4,14</sup>  
jalapeño, ostrica al carbone

€ 30

**GRILLED CALAMARI**  
jalapeño, coal-roasted oyster  
**GEGRILLTER TINTENFISCH**  
Jalapeño, Holzkohle-gegrillte Auster

**TROTA IN CONCIA** <sup>4,6</sup>  
spuma di ceviche

€ 28

**CURED TROUT**  
ceviche foam  
**GEBEIZTE FORELLE**  
Ceviche-Schaum

**SCAMPO ALLA BRACE** <sup>2,6</sup>  
piselli, cocco e zenzero

€ 32

**GRILLED LANGOUSTINE**  
peas, coconut, and ginger  
**GEGRILLTER KAISERGRANAT**  
Erbsen, Kokosnuss und Ingwer

## Primi Piatti

## First Courses Erste Gänge

**PASTA MISTA ALLA  
MARINARA** 1,2,4,9,12,14

crudo e cotto di pesci

€ 28

**MIXED PASTA "ALLA MARINARA"**

raw and cooked fish

**GEMISCHTE PASTA "ALLA  
MARINARA"**

roher und gekochter Fisch

**RAVIOLO DI  
OSSOBUCO** 1,3,6,7,9,12

di vitello, zafferano

€ 28

**OSSOBUCO RAVIOLO**

veal ossobuco, saffron

**OSSOBUCO RAVIOLO**

Kalbs-Ossobuco, Safran

**RISOTTO AGLI  
ASPARAGI** 3,7,9,12

aglio nero, tuorlo marinato

€ 28

**RISOTTO ASPARAGUS**

black garlic, marinated egg yolk

**RISOTTO SPARGEL**

schwarzer Knoblauch, mariniertes Eigelb

**FUSILLONE BURRO,  
SARDE E LIMONE** 1,4,9,12

limone, polvere di sarde alla brace

€ 28

**FUSILLONE**

butter, lemon, grilled sardine powder

**FUSILLONE**

Butter, Zitrone, Pulver von gegrillten

Sardinien

**SPAGHETTO ALLE  
MAZZANCOLLE** 1,2,4,9,12

ceci, mazzancolle, rosmarino

€ 28

**SPAGHETTO MAZZANCOLLE**

chickpeas, mazzancolle shrimp, rosemary

**SPAGHETTO MAZZANCOLLE**

Kichererbsen, Mazzancolle

(Mitteelmeergarnelen) Rosmarin

## Secondi

## Main Courses Hauptgänge

---

**CONIGLIO ALLA BRACE** <sup>8</sup>  
olive caramellate, pinoli, salvia

€ 40

*GRILLED RABBIT*  
caramelized olives, pine nuts, sage  
*GEGRILLTES KANINCHEN*  
karamellierte Oliven, Pinienkerne, Salbei

---

**REALE DI FASSONA  
PIEMONTESE** <sup>6,7</sup>  
pepe verde, miso e funghi

€ 42

*PIEDMONTESE FASSONA CHUCK  
STEAK*  
green pepper, miso, and mushrooms  
*PIEMONTESISCHES FASSONA-  
RIND*  
grüner Pfeffer, Miso und Pilze

---

**PEPERONE ALLA  
BRACE** <sup>6,8,9</sup>  
tempeh di lenticchie, rucola e mandorle

€ 28

*GRILLED BELL PEPPER*  
lentil tempeh, arugula, and almonds  
*GEGRILLTE PAPRIKA*  
Linsen-Tempeh, Rucola und Mandeln

---

**FIorentina ALLA  
BRACE** <sup>3,5,6,7</sup>  
salsa bernese, crema di rafano

€ 12/hg

*GRILLED FIORENTINA STEAK*  
béarnaise sauce, horseradish cream  
*GEGRILLTE FIORENTINA*  
Sauce béarnaise, Meerrettichcreme

---

**ROMBO IN CROSTA** <sup>4,5</sup>  
di erbe, pil-pil di aglio orsino

€ 48

*HERB-CRUSTED TURBOT*  
herb-crusted turbot, wild garlic pil-pil  
*STEINBUTT IN KRÄUTERKRUSTE*  
Bärlauch-Pil-Pil

---

**PESCATO DEL  
GIORNO** <sup>2,4,7,14</sup>

€ 48

*CATCH OF THE DAY*  
*FANG DES TAGES*

## Contorni

## Sides Beilagen

---

PURÈ DI PATATE DI MONTAGNA <sup>7</sup>	€ 7	MOUNTAIN POTATO PURÉE BERGKARTOFFELPÜREE
VIGNAROLA ALLA ROMANA PRIMAVERILE	€ 7	SPRING ROMAN VIGNAROLA mixed spring vegetables RÖMISCHE FRÜHLINGS- VIGNAROLA gemischtes Frühlingsgemüse
FAGIOLI ALL'UCCELLETTO <sup>9</sup>	€ 7	BEANS "ALL'UCCELLETTO" with tomato and sage BOHNEN"ALL'UCCELLETTO" mit Tomaten und Salbei
FUNGHI CARDONCELLI E SHIITAKE <sup>7</sup>	€ 7	KING OYSTER AND SHIITAKE MUSHROOMS KRÄUTERSEITLINGE UND SHIITAKE-PILZE
PATATE DOLCI SOTTO CENERE	€ 7	ASH-ROASTED SWEET POTATOES IN ASCHE GERÖSTETE SÜSSKARTOFFELN

---

## Dolci

## Desserts Nachspeisen

**TORTA DI ROSE** 1,3,7,12  
sfogliata, zabaione al marsala

€ 15

**PUFF PASTRY ROSE CAKE**  
marsala zabaione

**BLÄTTERTEIG-ROSENKUCHEN**  
Marsala-Zabaione

**GELATO DELLA CASA** 7,8

€ 15

**HOMEMADE GELATO**  
freshly churned

**HAUSGEMACHTES GELATO**  
Frisch zubereitetes

**MILLEFOGLIE AL  
CACAO** 3,7  
cioccolato, yuzu, albicocca

€ 15

**COCOA MILLE-FEUILLE**  
chocolate, yuzu, apricot

**KAKAO-MILLEFEUILLE**  
Schokolade, Yuzu, Aprikose

**CREMOSO ALLA  
NOCCIOLA E  
CARMELLO** 7,8  
kumquat, gelato al cioccolato

€ 15

**HAZELNUT AND CARAMEL  
CREAMY MOUSSE**

kumquat, chocolate ice cream

**HASELNUSS-KARAMELL-  
CREMOSO**

Kumquat, Schokoladeneis

**BIANCOMANGIARE ALLA  
MANDORLA** 8  
mela verde, miele e polline

€ 15

**ALMOND "BIANCOMANGIARE"**  
green apple, honey, and pollen

**MANDEL-BIANCOMANGIARE**  
grüner Apfel, Honig und Blütenpollen

# ALLERGENI

Allergens · Allergene · 14 categorie obbligatorie

**1**      **Glutine**  
Gluten  
*Gluten*

**2**      **Crostacei**  
Crustaceans  
*Krebstiere*

**3**      **Uova**  
Eggs  
*Eier*

**4**      **Pesce**  
Fish  
*Fisch*

**5**      **Arachidi**  
Peanuts  
*Erdnüsse*

**6**      **Soia**  
Soy  
*Soja*

**7**      **Latte**  
Milk  
*Milch*

**8**      **Frutta a guscio**  
Tree nuts  
*Schalenfrüchte*

**9**      **Sedano**  
Celery  
*Sellerie*

**10**     **Senape**  
Mustard  
*Senf*

**11**     **Sesamo**  
Sesame  
*Sesam*

**12**     **Solfiti**  
Sulphites  
*Sulfite*

**13**     **Lupini**  
Lupins  
*Lupinen*

**14**     **Molluschi**  
Molluscs  
*Weichtiere*

## INFORMATIVA

Per ulteriori informazioni sugli allergeni e sulla presenza di ingredienti specifici nelle nostre preparazioni, Vi invitiamo a rivolgerVi al personale di sala. Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o abbattuti in loco nel rispetto del Reg. CE 852/2004.

## GUEST INFORMATION

*For further information regarding allergens and the presence of specific ingredients in our preparations, please do not hesitate to ask our dining room staff. Some products may be frozen at origin or blast-chilled on site in compliance with EC Reg. 852/2004.*

## HINWEIS

Für weitere Informationen zu Allergenen und dem Vorhandensein spezifischer Zutaten in unseren Zubereitungen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Einige Produkte können gemäß EG-Verordnung 852/2004 am Ursprungsort tiefgekühlt oder vor Ort schockgefrostet worden sein.

