



Menu Autunnale 2026

Antipasti

Capesante con funghi e verdure stagionali saltati, salsa beurre blanc allo zenzero e lime, e olio al basilico 25€

In der Pfanne gebratene Jakobsmuscheln mit sautierten Pilzen & Saisongemüse, Ingwer-Limetten-Beurre-Blanc und Basilikumöl

Pan roasted deep water Sea Scallops with sauteed Mushrooms & seasonal vegetables, ginger & lime beurre blanc sauce, topped with Basil oil

Tartare di salmone affumicata e trota salmonata con avocado, insalata mista e vinagrette all'arancia 22€

Rillettes von Lachsforelle und Räucherlachs mit Salat, Avocado und Orangen-Vinaigrette
Smoked Salmon and trota salmonata rillettes with mixed salad leaves, avocado and orange vinaigrette

Vitello Tonnato – girello di vitello servito rosa con maionese al tonno e capperi, insalata mista e vinaigrette al limone 22€

Vitello Tonnato – dünn geschnittenes, medium rare gebratenes Kalbfleisch mit Thunfisch-Kapern-Mayonnaise, gemischtem Blattsalat und Zitronenvinaigrette

Vitello Tonnato – thinly sliced Veal cooked medium rare with tuna & caper mayonnaise, mixed leaf salad and preserved lemon vinaigrette

Crespella ripiena di zucca arrostita con cipolla caramellata, salvia e fonduta di scamorza affumicata 22€

Crêpe gefüllt mit geröstetem Kürbis, karamellisierten Zwiebeln und Salbei, überzogen mit geräuchertem Käse- Fonduta-Sauce

Savory crepe filled with roasted pumpkin, caramelized onions and sage and covered with a smoked cheese fonduta sauce

Insalata mista estiva con pesche, speck, noci tostate, ricotta salata, vinaigrette ai lamponi, e olio di noci 20€

Gemischter Sommersalat mit Pfirsich, Speck, gerösteten Walnüssen, Ricotta, Himbeervinaigrette und Walnussöl

Mixed Summer Salad with Peaches, Speck, toasted Walnuts, Ricotta salata cheese, raspberry vinaigrette and walnut oil

Primi

Tutta la nostra pasta è fatta in casa

Wir stellen unsere Pasta komplett selbst her, in kleinen Mengen

We make all of our pasta in house, in small batches

Tagliatelle al Nero di Seppia fatte in casa con gamberi e Pesto Trapanese di mandorle,
pomodori secchi, menta e basilico 25€

Hausgemachte Tagliatelle mit Sepiatinte, Garnelen und Pesto Trapanese aus Mandeln, getrockneten
Tomaten, Minze und Basilikum

Handmade Squid Ink Tagliatelle with Prawns and Pesto from Trapani of almonds, sun-dried tomatoes,
mint and basil

Maltagliati fatti in casa con Ragù di manzo brasato all'Amarone con salsa al Tartufo nero del
Monte Baldo 23€

Hausgemachte Maltagliati mit in Amarone geschmortem Rinder-Ragù und Sauce aus schwarzem
Trüffel vom Monte Baldo

Handmade hand-cut irregular shaped pasta with our Ragù of Beef braised in Amarone wine with a
sauce of black truffles from Monte Baldo

Tagliolini fatti in casa con Ragù di salsiccia Tastasal, maiale, manzo, pomodoro, rosmarino
e spezie 23€

Hausgemachte Tagliolini mit Ragù-Sauce mit lokaler Tastasal-Wurst, Schweine- und Rindfleisch,
Soave-Wein, Tomaten, Rosmarin und Zimt.

Handmade Tagliolini pasta with a Ragù sauce local Tastasal sausage, Pork, Beef, Soave wine, Tomato,
Rosemary and cinnamon

Fettuccine all'uovo fatte in casa con Funghi misti del bosco, vino Lugana, Burro di
montagna e Timo 22€

Hausgemachte Fettuccine mit gemischten Waldpilzen, Lugana-Wein, Bergbutter und Thymian
Handmade Fettuccine pasta with wild forest mushrooms, Lugana wine, mountain butter and Thyme

Secondi

Tutti i secondi vengono serviti con verdure di stagione

Alle Hauptgerichte werden mit Gemüse der Saison serviert

All main courses are served with seasonal vegetables

Filetto di Orata alla griglia con salsa di Acquapazza al modo nostro – pomodorini confit, cipolle rosse di Tropea, basilico e olio d'oliva, servito con patate allo zafferano 35€

Doradefilet mit unserer Acquapazza-Sauce – konfierten Kirschtomaten, roten Zwiebeln aus Tropea, Basilikum und Olivenöl, serviert mit Safrankartoffeln

Filet of Sea Bream with our “Acquapazza sauce” - confit Cherry Tomatoes, Tropea Red Onions, Basil and Olive oil, served with Saffron Potatoes

Filetto di Trota Salmonata alla griglia con Mandorle tostate e burro nocciolato servito con purea di Patate al rosmarino 32€

Gegrilltes Filet von der Lachsforelle aus dem Trentino, mit gerösteten Mandeln, brauner Butter, serviert mit rosmarinduftendem Kartoffelpüree

Grilled Filet of Salmon Trout from Trentino, topped with toasted slivered Almonds, brown butter served with rosemary-scented Potato purée

Sottofiletto di Black Angus alla brace, con patate alla lionese e burro di cipolla rossa caramellata, pepe nero e rosmarino 35€

Gegrilltes Lendensteak (New Yorker) vom Black Angus Rind mit Lyoner Kartoffeln und Butter aus karamellisierten roten Zwiebeln, schwarzem Pfeffer und Rosmarin

Char-grilled Striplion (New York) of Black Angus beef with Rosemary-scented Potato purée and caramelized red onion, black pepper & rosemary butter

Costine di Maiale alla griglia tenerissime con salsa Barbecue stagionale a base di albicocca e salvia, accompagnate da patate arrosto e purea di carote 30€

Superzarte gegrillte Schweinerippchen mit unserer saisonalen BBQ-Sauce aus Aprikose und Salbei, serviert mit Bratkartoffeln und Karottenpüree

Grilled pork ribs (super tender – “falling off the bone”), with our seasonal BBQ sauce of Apricot & Sage, served with roasted Potatoes and Carrot puree

Dolci – L'Ultima Portata

Desserts – Nachtisch / Desserts – The Last Course

Torta mousse al cioccolato fondente con base biscotti oreo fatta in casa, crema al mascarpone e sambuca, e gelato al caffè e kahlua 14€

Dunkle Schokoladenmoussetorte mit hausgemachter Oreo-Kekskruste, Mascarpone- und Sambuca Creme und Kaffee- & Kahluaeis

Dark Chocolate Mousse Cake with homemade Oreo cookie crust, served with Mascarpone & Sambuca cream and Coffee & Kahlua gelato

Albicocche al forno alla vaniglia servite con tortino all'olio extravergine di oliva, zabaione freddo, gelato all'albicocca e sciroppo al basilico 14€

Aprikosen, überbacken mit Vanille, serviert mit kalter Zabaione, Aprikoseneis und Basilikumsirup

Vanilla-baked Apricots served with extra-virgin olive oil cake, cold Zabaione, Apricot ice cream and Basil syrup

Tiramisu al caffè e amaretto, con crema di Kahlua, crumble al cacao e gelato all'arancia candita €14

Handgemachtes Tiramisu aus Kaffee und Amaretto-Likör, serviert mit Schokoladenstreuseln, Kahlua-Creme und Eiscreme mit kandierten Orangen

Handmade Tiramisu made with Coffee and Amaretto liqueur served with Chocolate crumble, Kahlua cream, and candied orange ice cream

Cheesecake al formaggio fresco con crosta di mandorle, cioccolato bianco, cremeux, crumble di mandorle e gelato al fior di latte e lamponi 14€

Frischkäsekuchen mit Mandelboden, weißer Schokolade, Crèmeux, Mandelstreuseln und Himbeer-Vanille-Swirl-Gelato

Cream cheese cheesecake with almond crust, white chocolate, cremeux, almond crumble and raspberry swirl gelato

Selezione di formaggi artigianali locali - 4 formaggi con le nostre marmellate 16€

Auswahl an feinem Käse aus der Region - 4 verschiedene Käsesorten und hausgemachten Marmeladen
Selection of fine local handmade cheese – 4 cheeses, with our handmade jams

Coperto €3

Vi pregiamo di farci sapere eventuali allergie, intolleranze o preferenze, considerato che in questo menù potrebbero essere presenti tutti gli allergeni

Sollten Sie Allergien, Unverträglichkeiten oder Vorlieben haben, teilen Sie uns dies bitte mit.

Vista Lago Loncrino

We kindly ask you to please inform our staff if you have any allergies, intolerances or preferences.