



VORSPEISEN

- Marinierte Forelle als Carpaccio serviert, frischen Blattspinat verfeinert,
Sauce aus Zitrusfrüchten
- Gardesana – Hecht nach Tradition am Gardasee gegrillt &
mit unserer speziellen Note, Polenta
- Roter Thun als Tatar serviert
- Schinken Spezialität aus der Region, apulischer Mozzarella “Burrata”
- Küchenchefs Auswahl an Regionale Wurst Spezialitäten,
frisch eingelegten Gemüse
- Tartare vom “Fassona” Rind serviert mit Wachtelei.
- Gegrillten Zucchini als Carpaccio serviert, Parmesansplitter, Pinienkernen,
echtem rotem Pfeffer
- Kartoffeltörtchen auf Parmesa Fondue, pochiertes Ei und schwarzem Trüffel
- Garnele Krokant “schwarz/weiß”, mit unserer hausgemachten
süß-sauer Sauce

ERSTER GANG

- Handgemachte Tagliolini, Ragù vom See mit unserer Note
- Paccheri “Nudel der armen Leute“, fürstliche Meeresfrüchten
- Regionalen Fisch & Meeresfrüchte als Paella Serviert
- Casoncelli – Teigtaschen nach Tradition “Brescia“,
Komposition aus Butter & Salbei als Sauce
- Handgemachte Tagliatelle, KaninchenRagù an einem Hauch von Thymian
- Risotto aus verschiedenen Kräutern mit rotem Garnelen
Carpaccio aus Sizilien



ZWEITER GANG

- Norditalienisches Felchen als Crepinette serviert,
Landtomaten, Taggia Oliven, Lombardei, Kapern
- Albino Stör vom Rauch geküsst, Salatherzen, Junge Kräuter
- Octopus vom Feuer gebrannt, Kartoffelmousseline,
Marmelade von Tomaten & roter Zwiebel
- Rippenstück von Brescia Lamm vom Feuer gebrannt,
kross & hauchdünne Kartoffel, erfrischendes Minz Zitrusfrucht Yoghurt
- TBone Steak, Fiorentina Tradition scharf am Feuer gebrannt, Röstkartoffeln
- Thunfisch mit zarter Pistazienkruste serviert auf leichtem
Fenchel-Orangen Salat
- Geheimes Filet vom Schwein, Caponata auf geräucherter Auberginencreme

Höflicher Hinweis: Tiefgefrorene Produkte könnten verwendet werden.

Im Falle von Intoleranz oder Allergie mit bestimmten Produkten, bitten wir Sie höflichst darum unsere Mitarbeiter zu kontaktieren