



ANTIPASTI

Le tartare di Storione, Trota Salmonata e Persico Spigola marinate e affumicate con pesche nectarine, sedano e miele alla senape.

Marinated and smoked sturgeon, salmon trout and sea bass tartare with nectarine peaches, celery and mustard honey.
Marinierter und geräucherter Stör, Lachsforelle und Wolfsbarschtartar mit Nektarinenpfirsichen, Sellerie und Senfhonig.

4.9.10.

Il meglio dei salumi e formaggi del territorio con verdure in agrodolce e gnocco fritto al rosmarino.

The best of local cured meats and cheeses with sweet and sour vegetables and fried dumplings with rosemary.
Das Beste aus lokalem Wurst und Käse mit süß-saurem Gemüse und gebratenen Knödeln mit Rosmarin.

1.7.9

Il Prosciutto crudo Bucolico di Cavriana con burrata e melone.

Bucolic raw ham from Cavriana with burrata and melon.
Bukolischer Rohschinken aus Cavriana mit Burrata und Melone.

7

Il carpaccio di magatello di Manzo affumicato con julienne di verdure croccanti, veli di grana Padano "30 mesi" e gocce di aceto Balsamico.

Smoked beef magatello carpaccio with crispy vegetable julienne, veils of "30 months" parmesan cheese and drops of balsamic vinegar.

Geräuchertes Magatello-Carpaccio vom Rind mit knusprigem Gemüse Julienne, Schleier aus "30 Monaten" Parmesan und Tropfen Balsamico-Essig

7.9.12

Verdure estive alla griglia con burrata e salsa verde.

Grilled summer vegetables with burratina and green sauce.
Gegrilltes Sommergemüse mit Burrata und grüner Sauce.

7

Spiedino di lumache, polenta e guanciale su costa bieta e crema alla carbonara.

Snail skewer, polenta and bacon on chard and carbonara cream.
Schneckenspieß, Polenta und Speck auf Mangold und Carbonara-Creme

3.7.9

Il nostro pinzimonio di verdure, frutta ed insalatine

Our pinzimonio of vegetables, fruit and salads
User Pinzimonio aus Gemüse, Obst und Salaten

9



PRIMI PIATTI

Lasagnetta croccante ai finferli, petto d'anatra e verdure.

Crispy lasagna with chanterelles, duck breast and vegetables.
Knusprige Lasagne mit Pfifferlingen, Entenbrust und Gemüse.

1,3,7,9,12

Le Tagliatelle fatte in casa ai finferli e/o porcini

Homemade Tagliatelle with chanterelles and / or porcini mushrooms.
Hausgemachte Tagliatelle mit Pfifferlingen und/oder Steinpilze.

1,3,9

Le Tagliatelle fatte in casa al ragù di pesci di acqua dolce e fiori di zuccina.

Homemade Tagliatelle with freshwater fish ragout and courgette flowers.
Hausgemachte Tagliatelle mit Süßwasswefischragout und Zucchini Blüten.

1,3,4,12

Gli gnocchi di patate arrotolati alle erbe aromatiche su crema di burrata, pomodorini tricolore e polvere di olive nere disidratate.

Rolled potato gnocchi with aromatic herbs on burrata cream, tricolor cherry tomatoes and dehydrated black olive powder.
Gerollte Kartoffelgnocchi mit aromatischen Kräutern auf Burrata-Creme, dreifarbige Kirschtomaten und dehydriertes schwarzes Olivenpulver.

1,3,7

Il Fior di tortello farcito di parmigiana di melanzane con pesto di basilico e ricotta affumicata.

Fior di tortello stuffed with eggplant parmigiana with basil pesto and smoked ricotta.
Fior di Tortello gefüllt mit Auberginen Parmigiana mit Basilikum Pesto und geräuchertem Ricotta.

1,3,7,8

I Risi Vialone Nano e Venere mantecati ai piselli, crema d'uovo e pancia di maiale croccante al rosmarino.

Vialone Nano and Venere rice creamed with peas, egg cream and crispy pork belly with rosemary.
Vialone Nano und Venere Reis mit Eiercreme und knusprigem Schweinebauch mit Rosmarin.

3,7,9



SECONDI PIATTI

La Tagliata di controfiletto di manzo con salsa al pepe rosa, limone e pesto di rucola.

Sliced beef sirloin with pink pepper sauce, lemon and rocket pesto.
Geschnittenes Rinderfilet mit rosa Pfeffersauce, Zitronen-Rucola-Pesto.

7,8,10

La Tartare di controfiletto di manzo condita, uovo croccante, verdure e fantasia di funghi.

Seasoned beef sirloin tartare, crispy egg, vegetables and mushroom fantasy.
Gewürztes Rinderfilet-Tartar, knuspriges Ei, Gemüse und Pilz-Fantasie.

1,3,5,9,10

Filetto di maiale farcito con ortiche e scamorza affumicata in crosta di mais spicchi di patate al rosmarino.

Pork fillet stuffed with nettles and smoked scamorza cheese in a corn crust potato wedges with rosemary.
Schweinefilet gefüllt mit Brennesseln und geräuchertem Scamorza-Käse in einer Maiskruste
Kartoffelschnitze mit Rosmarin.

1,3,7,9

Quaglia, salamella, funghi coltivati e tartufo estivo cubi di polenta frita.

Quail, salamella, cultivated mushrooms and summer truffle fried polenta cubes.
Wachteln, Salamellen, Champignons und Sommertrüffel.

5,9,12

Le costine di maiale marinate alla paprika affumicata, miele e senape in grani con patate al cartoccio alle erbe aromatiche.

Pork ribs marinated with smoked paprika, honey and grain mustard with baked potatoes with aromatic herbs.
Schweinerippchen mariniert mit geräuchertem Paprika, Honig und Getreidesenf mit Ofenkartoffeln mit aromatischen Kräutern.

7,10

Trancio di storione in crosta di pane alle olive nere, salsa al prezzemolo, i nostri capperi e pomodorini tricolore.

Sturgeon steak in black olive bread crust, parsley sauce, our capers and tricolour cherry tomatoes.
Störsteak in schwarzer Olivenbrotkruste, Petersiliensauce, unseren Kapern und dreifarbigen Kirschtomaten.

4,9

Fritto di pesci di acqua dolce e verdure in farina di riso e mais con maionese profumata al lugana e mandorle.

Fried freshwater fish and vegetables in rice and corn flour with mayonnaise flavoured with Lugana wine and almonds.
Gebratener Süßwasserfisch und Gemüse in Reis- und Maismehl mit Mayonnaise mit Lugana und Mandeln.

3,4,5,8,12



CONTORNI

Misticanza di insalatine

Mixed salads
Gemischter Salat von Salaten

Fantasia di verdure al vapore

Fantasy of steamed vegetables
Fantasie von gedünstetem Gemüse

Verdure grigliate

Grilled vegetables
Gegrilltes Sommergemüse

Patatine Fritte

Chips



DOLCI

Il nostro Tiramisù all'amaretto in un bignè.

Our Tiramisù with amaretto in a cream puff.

Unser Tiramisù mit Amaretto in einem Windbeutel.

1.3.7.8

Millefoglie in verticale con crema pasticcera al passito Le Cime e frutta fresca "brinata".

Vertical millefeuille with "Le Cime" raisin wine custard and fresh "frosted" fruit.

Vertikale Millefeuille mit Le Cime Passito Pudding und frischen "gefrosteten" Früchten.

1.3.7.12

Cheesecake alle pesche nectarine, cioccolato bianco e riduzione di Ribò.

Cheese cake with nectarines, white chocolate and Ribò reduction.

Käsekuchen mit Nektarinen weißer Schokolade und Ribò-Reduktion.

1.3.7.12

Tortino tiepido ai semi di papavero e uvetta con crema di nocciole e salsa allo zafferano purissimo di Pozzolengo.

Warm small cake with poppy seed and raisin, hazelnut cream e pure saffron sauce from Pozzolengo.

Warme Mohn und Rosinenpastete mit Haselnusscreme e reine Safransauce aus Pozzolengo.

1.3.7.8

Freschezza di fragole e frutti di bosco con gelato al limone e basilico.

Freshness of strawberries and berries with lemon and basil ice cream.

Frische von Erdbeeren und Beeren mit Zitronen-Basilikum-Eis.

1.3.7



MENU' VEGANO e SENZA GLUTINE

La Panzanella con pane senza glutine e julienne di fiocchi e arance.

Panzanella with gluten-free bread and julienne of flakes and oranges.
Panzanella mit glutenfreiem Brot und Fenchel und Orangenjulienne.

Le Linguine di Riso alle verdure, i nostri capperi e polvere d'olive disidratate.

Rice linguine with vegetables, our capers and dehydrated olive powder
Reislinguine mit Gemüse, unseren Kapern und getrocknetem Olivenpulver.

2

Le tenerelle di ceci e zucchine con pomodorini CBT e lamelle di mandorle.

The tenerelle chickpeas and courgettes with CBT cherry tomatoes and almond slices.
Kichererbsen- und Zucchini-Kirschen mit CBT-Tomaten und Mandelscheiben.

8

Freschezza di fragole e frutti di bosco con gelato al limone e basilico.

Freshness of strawberries and berries with lemon and basil ice cream.
Frische von Erdbeeren und Beeren mit Zitronen-Basilikum-Eis.

13,7