

MENU

di Primavera

Passione, Attenzione, Ricerca, Curiosità sono le caratteristiche che definiscono i miei piatti. Passione per la materia prima, Attenzione ai dettagli, alla qualità e provenienza di ciò che viene offerto, Ricerca continua di prodotti non ordinari e Curiosità nel percorrere nuove strade. Lo Spirito di gruppo e la Condivisione tra i membri dello staff rappresentano dei punti fermi alla base della mia filosofia. La combinazione degli ingredienti si traduce in armonia perché ogni piatto rispecchi l'equilibrio tra estetica e gusto personale. Una ricerca continua volta alla piena soddisfazione del cliente.

Passion, Attention, Research and Curiosity are the core values of my cuisine. Passion for the raw materials, Attention to details, to the quality and source of what we offer, unstoppable Research of not ordinary products and Curiosity to tread new paths. Team work and sharing represent the main values of my philosophy. The combination of ingredients become harmony, because each dish reflects the balance between aesthetic and personal taste. An unstoppable research made only for the customers' satisfaction.

Leidenschaft, Aufmerksamkeit, Suche und Neugier sind die Eigenheiten meiner Gerichte. Leidenschaft für die Zutaten, Aufmerksamkeit für die Details, für die Qualität und Herkunft von dem, was angeboten wird, ständige Suche der besten Produkte und Neugier für das Neue. Team-Fähigkeit und Zusammenarbeit stellen die Grundpfeiler meiner Philosophie dar. Die Kombination der Zutaten in Harmonie und Gleichgewicht jeden Gerichtes, zwischen Ästhetik und Geschmack. Eine andauernde Suche hin zur kompletten Zufriedenheit der Gäste.

– Stefano Zappa

Lista allergeni / Allergens / Allergene

PESCE Fish Fisch	GLUTINE Gluten Gluten	LATTE Milk Milch	MOSTARDA Mustard Senf	UOVA Eggs Eier	GUSCIO Nuts Nüsse	SEDANO Celery Sellerie	SOIA Soy Sojabohne	VEGAN Vegan Vegan
								

Menu degustazione

L'Orto (Vegan Menu)

5 portate 50.00

UOVO

di soia, crema di carote e tartufo nero

Soy and carrot "egg" with black truffle

Soja-Ei, mit schwarzem Trüffel und Karottencreme

MELANZANA

bruciata al grill con pesto di basilico

"Burned" aubergine on the grill with basil pesto

Aubergine vom Grill mit Basilikum-Pesto

RISOTTO

al cedro

Cedar risotto

Zitronen-Risotto

INDIVA

e panzanella leggermente piccanti

Endive and "panzanella" slightly spicy

Indivien "panzanella" leicht scharf

CIOCCOLATO

cremoso alla "millefoglie"

"Millefoglie" creamy chocolate

Millefoglie mit cremiger Schokoladenfüllung

Menu degustazione

Il Lago

4 portate 55.00

SARDINA DI LAGO

croccante ai cereali, cipollotto fondente e pancetta affumicata

Sardina from the lake wrapped in a crispy cereals, "cipollotto" onion and smoked bacon

Sardine aus dem See in kroker Cerialien-Kruste, Lauchzwiebeln und geräucherter Speck

SPAGHETTO FRESCO

crema di tuorlo d'uovo affumicando la bottarga di trota

Homemade fresh spaghetti, egg yolk creme and smoked trout bottarga

Hausgemachte frische Spaghetti mit Creme vom Eigelb und Roggen von geräucherter Forelle

COREGONE MARINATO

polenta capperi prezzemolo e porro, maionese di limoni canditi

Marinated coregone, polenta with capers, parsley, leek and candied lemon mayonese

Marinierter Coregone, Polenta mit Kapern, Petersilie, Lauch und Maionnese aus kandierten Zitronen

SFOGLIE AGLI AGRUMI

cremosi al limone e arancia e sorbetto al pompelmo

Cream of lemon and orange, and grapefruit sorbet

Creme aus Limonen und Orangen mit Grapefruit-Sorbet

Menu degustazione

La Terra

4 portate 55.00

LUMACHE PANCETTATE

patate, parmigiano e spinaci

Baconed snail, potatoes, parmigiano and spinach

Schnecken im Speckmantel, Kartoffeln, Parmesan und Spinat

CASONCELLO

alla Bresciana

Fresh homemade pasta stuffed with "ripieno Bresciano"

Hausgemachte frische Pasta gefüllt "alla Bresciana"

PANCIA

di vitello marinata agli agrumi cotta dolcemente alla brace con ripieno alla bresciana e bietole

Veal flank stake marinated in citrus fruit cooked on the barbecue with "ripieno alla Bresciana" and chard

Bauchfleisch vom Kalb mit Kräutern leicht gekocht über dem Grill, gefüllt mit Mangold auf breschianische Art

IL NOSTRO LIEVITATO

servito caldo con zabaione al caffè e gelato al fiordilatte

Served warm with caffè zabaione and milk ice cream

Heiss servierte Zabaione mit Kaffee und Milcheis

Menu degustazione

Lo Chef

65.00

6 PORTATE A SCELTA DELLO CHEF

6 courses menu from the chef

6 Gänge Menü nach Wahl des Küchenchefs

Antipasti Appetizers Vorspeisen

SARDINA DI LAGO 16.00

croccante ai cereali, cipollotto fondente e pancetta affumicata

Sardina from the lake wrapped in a crispy cereals, "cipollotto" onion and smoked bacon

Sardine aus dem See in krokeranter Cerialien-Kruste, Lauchzwiebeln und geräucherter Speck

UOVO DI GALLINA 18.00

morbido croccante, tartufo nero, asparagi e formaggio Bagoss

Soft/Crispy hen egg with black truffle, asparagus and Bagoss-cheese

Knusprig weiches Hühnerei mit schwarzem Trüffel, Spargel und Bagoss-Käse

COREGONE MARINATO 17.00

polenta cappero prezzemolo e porro, maionese di limoni canditi

Marinated coregone, polenta with capers, parsley, leek and candied lemon mayonese

Marinierter Coregone, Polenta mit Kapern, Petersilie, Lauch und Maionnese aus kandierten Zitronen

LUMACHE PANCETTATE 16.00

patate, parmigiano e spinaci

Baconed snaila, potatoes, parmigiano and spinach

Schnecken im Speckmantel, Kartoffeln, Parmesan und Spinat

MANZO MARINATO 20.00

scottato e leggermente affumicato, puntarelle e cremoso rosmarino

Marinated beef, scorched and lightly smoked, asparagus and rosemary cream

Mariniertes Rindfleisch, gekocht und leicht geräuchert, Vulkanspargel und Rosmarin-Creme

Primi

First Courses

Hauptgerichte

RISOTTO AL BAGOSS 20.00 animelle di vitello rosolate al sugo	Bagoss-cheese risotto, veal sweetbreads browned in its sauce Risotto mit Bagoss-Käse und Kalbs-Bries im eigenem Saft geschmort
SPAGHETTO BURRO LIMONE 16.00 sarde di lago bruciate al carbone	Lemon butter spaghetti, sarde from the lake charcoal burned Butter-Spaghetti mit Zitrone und Sardinien aus dem See vom Holzkohlegrill
GNOCCHI DI PATATE 19.00 zotoli di laguna arrosto di lattuga	Potatoes gnocchi, mini cuttlefish, lettuce roasted Gnocchi aus Kartoffeln, Sepia und geröstetem Kopfsalat
SPAGHETTO FRESCO 18.00 crema di tuorlo d'uovo affumicando la bottarga di trota	Homemade fresh spaghetti, egg yolk creme and smoked trout bottarga Frisch gemachte Spaghetti mit Creme vom Eigelb und Roggen von geräucherter Forelle
RAVIOLO DI OSSOBUCO 20.00 midollo di vitello marmellata al cedro	Ravioli "ossobuco" filled, bone marrow and citrus marmalade Ravioli gefüllt mit Ossobuco alla Milanese, Kalbsmark und Zitronen-Marmelade

Secondi

Main Course

Hauptgerichte

FARAONA 20.00

leggermente speziata cotta sul carbone
con cicorie all'olio

Faraona hen slightly spices and cooked on the grill with
chicory

Perlhuhn über dem Holzkohle-Grill gekocht mit Chiccoree
in Öl angebraten

LOMBATELLO 25.00

di manzo scottato alla griglia,
purè di patate, aglio dolce
e peperone arrostito

Hanger steak burned on the grill, mashed potatoes, sweet
garlic and roasted pepper

Rehrücken gegrillt mit Kartoffelpüree, süßem Knoblauch
und gegrillter Paprika

PANCIA 30.00

di vitello marinata agli agrumi cotta
dolcemente alla brace con ripieno alla
bresciana e bietole

Veal flank stake marinated in citrus fruit lightly cooked on
the barbecue stuffed with "ripieno alla Bresciana" and chard
Bauchfleisch vom Kalb mit Kräutern leicht gekocht über
dem Grill, gefüllt mit Mangold auf breschianische Art

POLLO 20.00

ruspante allevato all'aperto, cottura alla
diavola con radicchio in agrodolce

Chicken ruspante from the local farmer grown up in open
air, diavola cooked and "sweet-sour" radicchio

"Pollo ruspante" am offenen Feuer gekocht, würzig scharf
mit Radicchio

PESCATO DEL GIORNO S/Q

Catch of the day
Fang des Tages

Specialità Specialities Spezialität

COSTATA 35.00

“Phenomena” tranciata, senza osso,
indivia cotta

Rib eye steak, warm endive salad

Rinderfilet ohne Knochen und gekochter Indiviansalat

FIorentina (per 2 persone) 75.00
di Frisona Italiana, patata fresca frita

Fiorentina steak “Frisona Italiana” and homemade fresh
french fries (for 2 people)

Fiorentina italienischer Art aus Frisona, frische frittierte
Kartoffeln (Fuer 2 Personen)

COSTATO 30.00

di manzo “Asado” e chimichurri a modo
nostro

Beef ribs with chimichurro in my style

Rinder-Rippchen mit Chimichurri auf meine Art