

# 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

## Il Lago

4 portate 60.00

---

### SARDINA DI LAGO

marinata e cotta dolcemente alla brace, cracker di segale foglie di capperi di Gargnano e burro di limoni  
Marinated Garda lake sardines slowly cooked on the grill served with rye cracker, caper leaves and lemon scented butter

Marinierte Seesardine zart gegrillt, Roggenkapernblätter und Zitronenbutter

### SPAGHETTO

al burro agumato e sardine bruciate al carbone  
Spaghetti with citrus scented butter and grilled lake sardine  
Spaghetti mit Butter und Sardellen mit Holzkohl gegrillt

### COREGONE

al mais, porro stufato, capperi del Garda, e spuma alla mugnaia  
Lake white fish fillet wrapped in mais served with stewed leeks, capers, and mugnaia mousse  
Lauch Renke mit Mais, Garda Kapern und Mugnaia Sauce

### TORTA DI ROSE

calda con crema al marsala  
Torta di rose cake with Marsala cream  
Heißer Rosenkuchen mit Marsala-Creme

*Ricordiamo a tutti i commensali che tutti i menu degustazione sono per l'intero tavolo (12-13.45 / 19-21.45)*

*We remind that all our tasting menu are for the entire table*

*Wir möchten Sie darauf aufmerksam machen, dass alle Degustations-Menüs für den ganzen Tisch sind*

# Menu degustazione

## La Terra

4 portate 60.00

---

### LUMACHE

di vigna, gnocco di patate al grana padano, guanciale croccante e erbe di campo

Baked Snails served with grana Padano potatoes gnocco, crunchy cheek lard and field herbs

Schnecken, Kartoffeln Gnocchi mit Grana Padano, knusprige Schweinebacke und Feldkrauter

### RAVIOLIO

al bagoss, salsa allo zafferano e sugo di vitello

Ravioli filled with bagoss cheese, saffron and veal sauce

Ravioli gefüllt mit Bagoss Käse, Safran und Kalbfleisch sause

### CONTROFILETTO

di manzo, senape e cappon magro di biette

Sirloin steak, served with mustard and herbs rolleei

Rinderfiletsteak, Senf und dunner Mangold Cappon

### GELATO

al fior di latte mantecato al momento con miele di corbezzolo

Homemade milk ice cream with strawberry fruit honey

Fior di latte Eis mit Erdbeerbaumhonig gerahmt

*Ricordiamo a tutti i commensali che tutti i menu degustazione sono per l'intero tavolo (12-13.45 / 19-21.45)*

*We remind that all our tasting menu are for the entire table*

*Wir möchten Sie darauf aufmerksam machen, dass alle Degustations-Menus für den ganzen Tisch sind*

# Menu degustazione

Lo Chef

70.00

---

6 PORTATE A SCELTA DELLO CHEF

6 courses menu from the chef

6 Gänge Menü nach Wahl des Küchenchefs

*Ricordiamo a tutti i commensali che tutti i menu degustazione sono per l'intero tavolo (12-13.45 / 19-21.45)*

*We remind that all our tasting menu are for the entire table*

*Wir möchten Sie darauf aufmerksam machen, dass alle Degustations-Menüs für den ganzen Tisch sind*

# Antipasti Appetizers Vorspeisen

---

## SEPPIA 17.00

foglie di verbena, succo di ibisco e piselli  
croccanti

Cuttlefish served with vervain leaves, hibiscus juice and green peas

Titenfisch mit Verbeneblätter, Hibiskussauce und Erbsen

## SARDINA 17.00

di lago marinata e cotta dolcemente alla brace, cracker di segale, foglie di capperi di Gargnano e burro di limoni

Marinated Garda lake sardines slowly cooked on the grill served with rye cracker, caper leaves and lemon scented butter

Marinierte Seesardine zart gegrillt, Roggenkapernblätter und Zitronenbutter

## QUAGLIA 16.00

petto e coscia al carbone, sciroppo di agave, asparagi e il suo uovo pochè

Quail Chest and leg on the barbecue served with agave syrup, asparagus and soft boiled quail egg

Kohlegegrillt Wachteln, Agavensirup und Sparghel

## LUMACHE 16.00

di vigna, gnocco di patate al grana padano, guanciale croccante ed erbe di campo

Baked snails served with grana Padano, potatoes gnocco, crunchy cheek lard and field herbs

Schnecken, Kartoffeln Gnocchi mit Grana Padano, knusprige Schweinebacke und Feldkrauter

# Primi

## First Courses

### Pasta & Reis

---

#### RISOTTO 20.00

ai limoni della nostra riviera, capperi di Gargnano e trota di fiume

Lemon scented risotto, Garda capers and river trout  
Risotto mit Zitrone, Kapern und Flussforelle

#### SPAGHETTO 16.00

al burro agumato e sarde bruciate al carbone

Spaghetti with citrus scented butter and grilled lake sardine  
Spaghetti mit Butter und Sardellen mit Holzkohl gegrillt

#### RAVIOLO 18.00

al bagoss, salsa allo zafferano e sugo di vitello

Ravioli filled with bagoss cheese, saffron and veal sauce  
Ravioli gefüllt mit Bagoss Käse, Safran und Kalbfleisch sause

#### LINGUINE 18.00

alla crema di prezzemolo, colatura di alici, calamari e pane al pomodoro

Linguine pasta served with parsley sauce, anchovies oil, squids and bread with tomatoes  
Flache Spaghetti mit Petersilie Sauce, Sardellen Öl, Tintenfisch und Brot mit Tomaten

#### FUSILLO 20.00

ragù di conchiglie, emulsione di brodo di scoglio e burro d'arachidi

Fusilli pasta with shells ragu, peanut butter sauce and sea-food broth  
Fusilli mit Muscheln ragu, Erdnussbutter und Meeresfrüchtebrühe

# Secondi

## Main Course

## Hauptgerichte

---

### AGNELLO 35.00

cicorie di campo spadellate, succo di sambuco, limone e salvia

Lamb fillet, sautéed chicory, elderberry juice, lemon and sage

Lamm, Feldzicorie, Holundersaft, Zitronem und Salbei

### COREGONE 27.00

al mais, porro stufato, capperi del Garda e spuma alla mugnaia

Lake white fish fillet wrapped in mais served with stewed leeks, capers, and mugnaia mousse

Lauch Renke mit Mais, Garda Kapern und Mugnaia Sause (Zitronencreme mit Kapernblätter)

### TRIGLIA 28.00

di scoglio spadellata, fave piselli con riduzione del suo brodo e origano

Sauteed Red mullet, broadbean, peas, served with it's own broth and oregano

Rotbarbe, Erbsenbohnen Bruhe reduktion und Oregano

### PANCETTA 27.00

di maialino da latte croccante, nocciole tostate, salsa agra e rapanelli

Crunchy pork belly served with toasted nuts, bittersweet sauce and radishes

Knuspringes Schweinefleisch, gerostete Haselnusse, und Radieschen Suss-saure Sauce

### ROMBO 32.00

al vapore, patate schiacciate e polvere di olive nere e maionese al pomodoro

Sauteed turbot served with mash potatoes, black olive powder and tomato mayonnaise

Seehecht/Hechtdorsch in Dampf gegart, Kartoffelbrei, Schwarze Oliven Pulver und Tomaten Mayonnaise

# Specialità Specialities Spezialität

---

## CONTROFILETTO 30.00

di manzo, senape e cappon magro di  
biete

Sirloin steak, served with mustard and herbs rollee  
Rinderfiletsteak, Senf und dünner Mangold Cappon

## FIorentINA (per 2 persone) 80.00

con patate arrosto , spuma al dragoncello  
e crema di rafano

Fiorentina steak with roasted potatoes, tarragon foam and  
horseradish cream (for 2 people)

T-bone Steak mit Bratkartoffeln und sauce  
(Für 2 Personen)

## VITELLO 35.00

al latte di sedano rapa, tartufo nero  
a scaglie e patate montate al burro

Veal fillet served with black truffle slices and butter potatoes  
Milchkalbchen, schwarze Truffel und Butterkartoffeln

## GALLETTO 20.00

ruspante allevato all'aperto, lattuga  
spadellata e salsa al parmigiano

Fine herb marinated free range chicken, baked lettuce and  
parmesan cheese sauce

Freilandhanchen, Lattuga Salat mit Parmesan Kaese

## ANGUILLA 24.00

cotta al carbone, salsa agli agrumi e  
kumquat caramellati

Grilled eel fillet , citrus sauce and caramelized kumquat

Kohlegegrillte Aal, Zitrusfruchtsauce und karamellisierte Ku-  
mquats