

## Antipasti \_ Vorspeisen \_ Starters

- **Tartare di trota salmonata, salsa al latticello, cetrioli, aneto, olio al limone** € 19,00

*Lachsforellen-Tatar, Buttermilchsauce, Gurken, Dill, Zitronenöl*  
*Salmon trout tartare, buttermilk sauce, cucumbers, dill, lemon oil*
- **Carpaccio di "Garronese Veneta", bagna cauda, sarde del Garda e cipolle in agrodolce** € 20,00

*Carpaccio vom „Garronese Veneta“-Rind, Bagna Cauda, Gardasee-Sardinen e süß-saure Zwiebeln*  
*"Garronese Veneta" beef carpaccio, bagna cauda, Lake Garda sardines and sweet and sour onions*
- **Uovo morbido 64°C crema pastinaca, carote marinate, spuma al Trentingrana** € 16,00

*Weiches Ei (64°C), Pastinakencreme, marinierte Karotten, Trentingrana-Schaum*  
*Soft-boiled egg 64°C, parsnip cream, marinated carrots, Trentingrana foam*

## Primi \_ Erste Gänge \_ Courses

- **Bigoli con le sarde alla Gardesana, salsa al prezzemolo e cedro** € 18,00

*Bigoli mit Sardinen nach Gardasee-Art, Petersiliensauce und Zedratzitrone*  
*Bigoli with Lake Garda style sardines, parsley sauce and citron*
- **Ravioli del Plin fatti in casa con coniglio, salsa alla cacciatora, cipolla dolce e pomodoro** € 19,00

*Hausgemachte „Ravioli del Plin“ mit Kaninchen, Cacciatora-Sauce, süßen Zwiebeln und Tomaten*  
*Homemade "Ravioli del Plin" with rabbit, cacciatore sauce, sweet onion and tomato*
- **Fusillone al bronzo Barilla, pesto di pomodoro arrosto, ricotta affumicata "Casara del Baldo", olio alla vaniglia** € 18,00

*Barilla Fusillone (bronzegelogen), geröstetes Tomatenpesto, geräucherter Ricotta „Casara del Baldo“, Vanilleöl*  
*Bronze-die Barilla Fusillone, roasted tomato pesto, "Casara del Baldo" smoked ricotta, vanilla oil*
- **Special NIN: Gnocco all'ortica del Baldo, salsa acida di vino macerato, crumble di olive nere, limone candito** € 22,00

*Special NIN: Brennnessel-Gnocco vom Monte Baldo, saure Sauce aus mazeriertem Wein, schwarzes Oliven-Crumble, kandierte Zitrone*  
*Special NIN: Baldo nettle gnocchi, macerated wine sour sauce, black olive crumble, candied lemon*

## Secondi \_ Zweite Gänge \_ Second Courses

- **Lavarello del Garda alla griglia aperto a libro, vinaigrette agli agrumi, yogurt, erbetta del Baldo spadellate** € 22,00

*Gegrilltes Gardasee-Felchen (Lavarello) „aufgeklappt“, Zitrus-Vinaigrette, Joghurt, sautierte Kräuter vom Monte Baldo*  
*Grilled butterfly-cut Lake Garda whitefish, citrus vinaigrette, yogurt, sautéed Baldo mountain herbs*
- **Filetto di Garronese Veneta con fondo bruno, patata al cartoccio e cavolfiore arrosto** € 29,00

*Rinderfilet „Garronese Veneta“ mit Bratenfond, Folienkartoffel und geröstetem Blumenkohl*  
*"Garronese Veneta" beef fillet with gravy, jacket potato and roasted cauliflower*
- **Millefoglie di tuberi vegetali, salsa acida, erba cipollina, tartufo nero del Baldo** € 19,00

*Millefeuille von Wurzelgemüse, saure Sauce, Schnittlauch, schwarzer Trüffel vom Monte Baldo*  
*Root vegetable mille-feuille, sour sauce, chives, Baldo black truffle*
- Extra: Tartufo nero del Baldo in aggiunta agli altri piatti** € 6,00

*Schwarzer Trüffel vom Monte Baldo (als Beilage) - Baldo black truffle (add-on for other dishes)*

## Dessert \_ Nachtisch \_ Dessert

- **Fragole del Monte Baldo di nostra produzione, gelato allo yogurt fatto in casa, fior di sale, olio alla menta** € 8,00

*Erdbeeren vom Monte Baldo aus eigenem Anbau, hausgemachtes Joghurteis, Fior di Sale, Minzöl*  
*Strawberries from Monte Baldo (our own production), homemade yogurt ice cream, fior di sale, mint oil*
- **Il nostro Tiramisù all'Italiana** € 9,00

*Unser Tiramisù nach italienischer Art*  
*Our Italian-style Tiramisù*
- **Semifreddo al pistacchio, coulis di lamponi, pistacchi caramellati** € 9,00

*Pistazien-Semifreddo, Himbeercoulis, karamellisierte Pistazien*  
*Pistachio semifreddo, raspberry coulis, caramelized pistachios*