

” In questo viaggio desidero farvi sperimentare una cucina semplice ma ricercata, creata dall’unione di sapori della tradizione, ingredienti locali e mossa dal desiderio di riscoperta delle mie origini.”

Renith Fernando – Chef

La Pinsa Romana al tagliere

N. 1 - € 9,00

Polpa di pomodoro, fiordilatte, basilico, olio EVO del Garda (1,7)

Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum, Olivenöl
Tomato sauce, mozzarella, basil, olive oil

N. 2 - € 12,00

Polpa di pomodoro, fiordilatte, Speck dell’AltoAdige, Brie (1,7,12)

Tomatensauce, Mozzarella Käse, Südtiroler Speck, Brie Käse
Tomato sauce, mozzarella cheese, South Tyrolean bacon, brie cheese

N. 3 - € 10,00

Polpa di pomodoro, varietà di verdure, olio EVO del Garda (1)

Tomatensauce, verschiedenes Gemüse, Olivenöl
Tomato sauce, mixed vegetables, olive oil

N. 4 - € 12,00

Polpa di pomodoro, fiordilatte, prosciutto di Praga, carciofi sott’olio (1,7)

Tomatensauce, Mozzarella Käse, Pragerschinken, Artischocken
Tomato sauce, mozzarella cheese, Prague ham, artichokes

N. 5 - € 11,00

Polpa di pomodoro, fiordilatte, salame piccante, peperoncini Peruviani (1,7,12)

Tomatensauce, Mozzarella Käse, würzige Salami, peruanische Chilischoten
Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami, Peruvian chili peppers

N. 6 - € 12,00

Polpa di pomodoro, fiordilatte, melanzane, Parmigiano, olio EVO del Garda (1,7,12)

Tomatensauce, Mozzarella Käse, Auberginen, Parmesan Käse, Olivenöl
Tomato sauce, mozzarella cheese, eggplant, parmesan cheese, olive oil

N. 7 - € 13,00

Polpa di pomodoro, fiordilatte, tonno, cipolle rosse di Tropea, origano e Olio EVO del Garda (1,7)

Tomatensauce, Mozzarella Käse, Thunfisch, rote Zwiebeln, Oregano, Olivenöl
Tomato sauce, mozzarella cheese, tuna, red onions, oregano, olive oil

N. 8 - € 14,00

Polpa di pomodoro, acciughe del Cantabrico, capperi, olive di Gargnano, olio EVO del Garda. (1,12)

Tomatensauce, kantabrische Sardellen, Gargnano-Kapern, Oliven, Olivenöl
Tomato sauce, Cantabrian anchovies, Gargnano capers, olives, olive oil

N. 9 - € 15,00

Polpa di pomodoro, burrata, prosciutto San Daniele, pomodorini colorati, olio EVO del Garda (1,7,12)

Tomatensauce, Burrata Käse, San Daniele Schinken, Kirschtomaten, Olivenöl
Tomato sauce, burrata cheese, San Daniele ham, cherry tomatoes, olive oil

N. 10 - € 12,00

Fiordilatte, Formaggella di Tremosine, Pancetta arrotolata (1,7,12)

Mozzarella Käse, Tremosine Käse, Bauchspeck
Mozzarella cheese, Tremosine cheese, pork belly

N. 11 - € 14,00

Fiordilatte, friarielli, acciughe del Cantabrico, pomodorini confit, Olio EVO del Garda (1,7,12)

Mozzarella Käse, Paprikaschoten, Anchovis, Tomaten Confit, Olivenöl
Mozzarella cheese, peppers, anchovies, tomato confit, olive oil

N. 12 - € 12,00

Formaggio cremoso, Mortadella, granella di pistacchi, gocce di Balsamico di Modena (1,7,12)

Weichkäse, Mortadella, Pistazien, Balsamico Essig
Soft cheese, mortadella, pistachios, balsamic vinegar

Nell'attesa

La nostra focaccia al rosmarino e sale Maldon - € 5,50

(1)

Hausgemachte frische Focaccia mit Rosmarin
Homemade fresh focaccia with rosemary

Gli antipasti sfiziosi

Flan di ceci, carote, mandorle tostate (vegano) - € 14,00 (8)

Flan aus Kichererbsen, Karotten, gerösteten Mandeln
Flan of chickpeas, carrots, toasted almonds

Uovo poche, spuma al parmigiano, brunoise di patate, caviale di Arenka - € 15,00 (1,3,4,7)

Pochiertes Ei, Parmesan-Mousse, knusprige Kartoffel-Brunoise, Arenka-Kaviar
Poached egg, Parmesan mousse, crispy potato brunoise, Arenka caviar

Tartare di trota affumicata, chips di tacos, mela verde, maionese agli agrumi *- € 16,00 (1,3,4)

Tartar von geräucherter Forelle, Tacos-Chips, grüner Apfel, Zitrus-Mayonnaise
Smoked trout tartare, tacos chips, green apple, citrus mayonnaise

Polpo scottato alla plancia, crema di zucca, panko al rosmarino, gel orientale *- € 17,00 (1,4,6,7)

Gebratener Oktopus, Kürbiscreme, Rosmarin-Panko, orientalisches Gel
Seared octopus, pumpkin cream, rosemary panko, oriental gel

Tartare di manzetta, pane carasau, maionese all'aglio nero, cavolo cappuccio viola - € 18,00 (1,3,10)

Rindertatar, Carasau-Brot, Mayonnaise mit schwarzem Knoblauch, Rotkohl
Beef tartare, carasau bread, black garlic mayonnaise, purple cabbage

I primi piatti tradizionali e moderni

Quinoa mantecata con crema di zucca, dressing allo yogurt vegetale, chips di riso alla barbabietola (vegano) - € 15,00 ⁽⁶⁾

Quinoa mit Kürbiscreme, Joghurt-Dressing, Rote-Bete-Reis-Chips (Vegan)
Quinoa with pumpkin cream, yogurt dressing, beetroot rice chips (vegan)

*Linguine Monograno Felicetti A.O.P., tartare di coregone marinata in ceviche * - € 16,00 ^(1,4,7)*

Linguine Monograno Felicetti A.O.P. und in Chevice mariniertes Felchentatar
Linguine Monograno Felicetti A.O.P., whitefish tartare marinated in ceviche

Rigatoni con crema di zafferano, vongole, pomodori confit, panko alla paprika - € 16,00 ^(1,4,7,13,14)

Rigatoni mit Safrancreme, Muscheln, Tomaten, Paprika-Panko
Rigatoni with saffron cream, clams, tomatoes, paprika panko

*Ravioli ripieni al formaggio e pomodori secchi, crema di ceci, mazzancolle scottate * - € 17,00 ^(1,2,3,4,7)*

Mit Käse und getrockneten Tomaten gefüllte Ravioli, Kichererbsencreme, gebratene Garnelen
Ravioli stuffed with cheese and dried tomatoes, chickpea cream, seared prawns

Bottoni ripieni al ragù di coniglio, salsa al formaggio di Tremosine e polvere di olive - € 17,00 ^(1,3,7,9)

Bottoni gefüllt mit Kaninchenragout, Tremosine-Käsesauce und Olivenpulver
Bottoni stuffed with rabbit ragout, Tremosine cheese sauce and olive powder

* La ricetta può contenere prodotti congelati all'origine o abbattuti successivamente

I secondi piatti di pesce e carne

Filetto di salmerino, crema di broccoli, chips croccante di quinoa, gel al mandarino * - € 18,00 (4,7)

Saiblingsfilet, Broccoli-Creme, knusprige Quinoa-Chips, Mandarinen-Gel
Fillet of char, broccoli cream, crunchy quinoa chips, tangerine gel

Trancio di Rombo cotto a bassa temperatura, crema di Topinambur, nocciole e bieta * - € 21,00 (1,4,7,8)

Steinbuttsteak, Topinamburcreme, Haselnüsse und Mangold
Turbot steak, Jerusalem artichoke cream, hazelnuts and chard

Ombrina alla plancha, crema di sedano rapa, finferli, datterini confit, farro soffiato * - € 21,00 (1,4,7,9)

Schattenfisch-Schnitte vom Grill, Pfifferlinge, Tomaten und Dinkel
Grilled shadow fish slices, chanterelles, tomatoes and spelt

Guancette di vitello, il suo jus, puree, chips di patate viola - € 19,00 (7)

Geschmorte Kalbsbäckchen, Jus, Püree, lila Kartoffelchips
Braised veal cheeks, its jus, puree, purple potato chips

Scamone di Agnello, chiodini fritti, spuma di Pecorino - € 23,00 (7,10)

Lammhüfte, gebratene Pilze, Pecorino-Mousse
Lamb rump, fried mushrooms, Pecorino mousse

Filetto di Manzo, Pak choi, caprino, chutney di albicocche - € 25,00 (7,10)

Rinderfilet, gegrillter Pak Choi, Ziegenkäse, Aprikosen-Chutney
Fillet of Beef, grilled Pak choi, goat cheese, apricot chutney

* La ricetta può contenere prodotti congelati all'origine o abbattuti successivamente

I dolci fatti in casa

Miele 2.0 - € 8,00 (1,3,7)

Honig Dessert
Honey dessert

Come una Sacher - € 8,00 (1,3,7,8)

Sacher mal ganz anders
Like a Sacher

La nostra Cheesecake di bosco - € 8,00 (1,3,7,8)

Cheesecake mit Waldfrüchten
Cheesecake with wild berries

Tortino vegano al cioccolato 70%, gelato alla nocciola e fichi caramellati (vegan) - € 8,00 (8)

Schokoladenkuchen, karamellisierte Feigen und Haselnusseis (vegan)
chocolate cake, caramelized figs and hazelnut ice cream (vegan)

Gelati artigianali - € 5,00 (1,3,7,8)

Hausgemachtes Eis
Homemade ice cream

Varie

Coperto, cover charge, Gedeck - € 2,50

Bevande & vini

Cocktails "Prima, durante e dopo"

Aperol/Campari Spritz, Hugo	€ 6,50
Americano, Negroni	€ 9,00
Caipirinha, Caipiroska	€ 10,00
Gin tonic/lemon	€ 10,00
Vodka tonic/orange	€ 10,00
Rum e cola	€ 10,00

Vini a bicchiere- Wine by the glass

Bollicine- Sparkling wine

Prosecco Fontana Vecia - Colesel	€ 5,00
Ferrari Maximum Blan de Blanc	€ 9,00
Ferrari Maximum Rosé	€ 9,00

Rosato - Rosè

Chiaretto La Darsena -Ca' Maiol	€ 5,00
Micaela - Conti Thun	€ 6,00

Bianchi - White wine

Lugana La Darsena - Ca' Maiol	€ 5,00
Gioia - Conti Thun	€ 6,00
Pinot Grigio Torre Rosazza	€ 6,00

Rossi - Red wine

Rosso La Darsena - Ca' Maiol	€ 5,00
Floramundi - Donna Fugata	€ 7,00

Le Bollicine- Sparkling wines

Metodo Charmat

Prosecco Fontana Vecia - Colesel	€ 26,00
----------------------------------	---------

Franciacorta

Berlucchi 61 brut	€ 36,00
Berlucchi 61 Satèn	€ 39,00
Berlucchi 61 Nature Blanc de blancs	€ 49,00
Berlucchi 61 Nature Rosé	€ 49,00
Ca del Bosco Prestige	€ 50,00
Bellavista Alma	€ 55,00

Trento D.O.C.

Ferrari Maximum Blan de Blanc	€ 60,00
Ferrari Maximum Rosé	€ 64,00
Ferrari Perlè	€ 57,00
Ferrari Perlè Rosè	€ 64,00
Ferrari Perlè Nero	€ 89,00
Giulio Ferrari	€ 145,0

Champagne

Champagne Brimoncourt Brut	€ 69,00
Champagne Lagras & Haas Brut Rosè	€ 79,00
Champagne Lagras & Haas Chaully Grand Cru Blanc de Blanc	€ 79,00
Champagne Ruinart Brut "R"	€ 99,00
Champagne Ruinart Blanc de Blanc	€ 119,0
Champagne Ruinart Rosè	€ 119,0

Vini

Vini rosati- Rosé

Chiaretto La Darsena – Ca' Maiol	€ 26,00
Micaela – Conti Thun	€ 28,00
Rosamara – Costaripa	€ 34,00

Vini bianchi- White wines

Lugana Prestige La Darsena – Ca'Maiol	€ 26,00
Lugana Il Brolettino – Cà dei Frati	€ 36,00

Serése - Cascina Belmonte	€ 27,00
Gioia – Conti Thun	€ 29,00
Pinot Bianco - Kellerei Terlan	€ 29,00
Müller Thurgau - Kellerei Terlan	€ 29,00
Pinot Grigio - Torre Rosazza	€ 29,00
Corte del Lupo – Ca' del Bosco	€ 39,00
Contessa Leone Sauvignon blanc - Conti Thun	€ 39,00
Sauvignon – Livio Felluga	€ 40,00
Chardonnay "La Foa" – Colterenzio	€ 42,00

Vini rossi- Red wines

Rosso La Darsena – Ca'Maiol	€ 26,00
Stramonia - Cascina Belmonte	€ 28,00
Leonardo – Conti Thun	€ 29,00
Corte del Lupo – Ca del Bosco	€ 32,00
Floramundi – Donna Fugata	€ 34,00
Fabio Contato – Ca'Maiol	€ 38,00
Pinot Nero Riserva St. Daniel – Colterenzio	€ 39,00
Amarone Classico – Zenato	€ 69,00

Varie

Acqua Solè 0,75l Still/Sparkling Water	€ 4,50
Acqua Solè 0,50l Still/Sparkling Water	€ 3,50
Bibite (Coca Cola, Fanta, Sprite)	€ 4,50
Birra Peroni 0.2	€ 3,80
Birra Peroni 0.4	€ 5,80
Birra in bottiglia	€ 5,00
Weißbier	€ 6,00
Birra analcolica	€ 5,00
Caffè (espresso,decaffeinato,orzo)	€ 2,50
Grappa	€ 5,00
Grappa riserva	€ 7,00
Digestivi e distillati nazionali	€ 6,00

Allergie alimentari

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE:

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
 3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari il nostro personale è a disposizione per fornire adeguate informazioni su cibi e bevande

In case of allergies or food intolerances, kindly notify our staff who will provide you with detailed information about dishes and beverages

** La ricetta può contenere prodotti congelati all'origine o abbattuti successivamente
Tutti i prodotti ittici sono congelati all'origine o abbattuti successivamente*