

Antipasti . Vorspeisen . Hors d'oeuvre

Degustazione di antipasti del nostro lago

Kostprobe von Seefischvorspeisen

Tasting of lake fish hors d'oeuvre

Tartare di tonno al naturale con battuta di capperi

Tatar von Thunfisch naturell mit Kapern

Tatare of natural tuna with cappers

Polipo cotto a bassa temperatura con farro, olive nere e pachino

Lauwarme Oktopus mit Dinkel, schwarze Oliven und Tomaten

Lukewarm octopus with spelt, black olives and tomatoes

Tartare di fassona piemontese olio e limone

Rinds-Tatar mit Öl und Zitrone

Beef tatare with oil and lemon

Tortino di zucchine con ricotta stagionata

e crema di carote viola

Zucchini-Flan mit gereifte Ricotta und Creme von lila Karotten

Zucchini flan with mature Ricotta and cream of purple carrots



Primi Piatti . Erste Gerichte . First Courses

Tagliolini di pasta fresca al ragù di lago

Tagliolini von frischer Pasta mit Seefischragout

Tagliolini of fresh pasta with lake fish ragout

Linguine con filetti di scorfano, vongole ed emulsione al basilico

Flache Spaghetti mit Skorpionfisch, Muscheln und Basilikum-Emulsion

Flat spaghetti with scorpionfish, clams and Basil emulsion

Zuppetta di mare dell'Adriatico con crostoni di pane

Fischsuppe des Adriatischen mit Croutons

Fish soup of the Adriatic with bread croutons

Maccheroncini al ragù d'anatra

Maccheroncini mit Entenragout

Maccheroncini with duck ragout

Tortelli di saraceno con robiola bresciana, erbe, timo e burro chiarificato

Buchweizen Ravioli mit Weichkäse, Kräuter, Thymian und geklärter Butter

Buckwheat ravioli with soft cheese, herbs, thyme and clarified butter

Risotto con pesto di zucchini e quenelle di caprino

(minimo 2 persone – prezzo inteso per porzione)

Risotto mit Zucchini-Pesto und Ziegenkäse quenelles (min.2 Personen / Preis per Person)

Risotto with zucchini-pesto and goat cheese quenelles (min. 2 persons / price per person)



Secondi piatti . Hauptgerichte . Main courses

Tonno in vasocottura con pomodorini, capperi
e olive taggiasche

Thunfisch im Glass gekocht mit Tomaten, Kapern und Oliven
Tuna cooked in glass jar with tomatoes , cappers and olives

Frittura delicata di gamberi e calamari (gluten free)

Gebackene Garnelen und Kalmare (Gluten free)
Deep-fried shrimps and squids (Gluten free)

Insalatona Lugana

(Misticanza di insalate, germogli, pomodorini, filetti di pollo, melone,
ricotta affumicata, crostini di pane e dressing allo yogurt)

Lugana Salat

(Gemischte Salat, Sprossen, Tomaten, Hähnchenfilets , Melone, geräucherter Ricotta,
Croutons und Joghurdressing)

Lugana Salad

(Mix salad, sprouts, cherry tomatoes, chicken fillets, melon, smoked ricotta,
bread croutons and yoghurt dressing)

Dal nostro Camino . Von unserem Grill . From our Grill

Pescato di lago Seefisch – Lake fish

Pescato di mare Meerfisch – Sea fish

Grigliata mista di lago

Gemischte Seefisch-Grillplatte – Mixed lake fish grill

Grigliata di mare

Gemischte Meerfisch-Grillplatte – Mixed sea fish grill

Grigliata di carne

Gemischte Fleisch Grillplatte – Mixed meat grill

Fillette di manzo alla brace

Gegrillter Rinderfilet – Grilled beef fillet

Costata di manzo alla brace

Gegrillte Entrecote – Grilled beef loin

Costolette d'agnello alla brace

Gegrillte Lammkotelett – Grilled lamb

Galletto alla brace

Gegrilltes Hähnchen – Grilled young rooster



Contorni . Beilagen . Side Courses

Insalata mista

Gemischte Salat

Mixed salad

Caponata di verdure

Gebratene Gemüse

Fried vegetables

Patate rosolate al rosmarino

Bratkartoffeln mit Rosmarin

Sautéed potatoes with rosemary

Formaggi . Käse . Cheeses

Degustazione di formaggi con marmellate

Käseverkostung mit Marmelade

Tasting of cheeses with jams



Dolci . Süße . Sweets

Le tortine della "Fenice"

Kleine Kuchen von "La Fenice"
Small cakes from "La Fenice"

Degustazione di mignon della "Fenice"

Kostprobe von kleine Gebäcke von "La Fenice"
Tasting of small pastries from "La Fenice"

Semifreddo all'ananas, biscotto alle mandorle e profumo di menta

Ananas-Parfait mit Mandel-Keks und Minze
Pineapple parfait with almond biscuit and mint

Misto bosco con gelato alla vaniglia

Gemischte Beeren mit Vanilleeis
Mixed berries with vanilla ice cream

Degustazione di sorbetti della "Fenice"

Kostprobe von Sorbets von "La Fenice"
Tasting of sorbets from "La Fenice"

Tre Filigr al bicchiere con cantucci

Glass von Tre Filer Wein mit Cantucci
Glass of Tre Filer wine with cantucci