

Antipasti . Vorspeisen . Hors d'oeuvre

Luccio alla gardesana

Hecht gardesana Art – Pike gardesana style

Carpacci di mare:

Branzino al pepe rosa, Tonno agli agrumi e pesto di rucola

Seebarsch mit rosa Pfefferkorn, Thunfisch mit Zitrusauce, Rucola-Pesto

Sea bass with pink peppercorn, Tuna with citrus sauce, rucola pesto sauce

Tiepido di mare con tagliatelle di verdure

Lauwarme Meerfisch mit Gemüsebandnudeln

Lukewarm sea fish with vegetable noodles

Mantecato di baccalà su cialda di mais

Eingecremt Stockfisch auf Maiswafer

Creamed salted codfish on corn wafer

Angus affumicato con insalatina di finocchi e pane ai fichi

Geraucherter Angus mit Fenchel Salat und Feigenbrot

Smoked Angus with fennel salad and figs bread

Sformatino di spinaci e patate con fonduta al Grana Padano

Spinat und Kartoffeln-Flan mit Grana Padano Fondue

Spinach and potatoes flan with Grana Padano fondue

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 vongole vereci e bottarga di muggine

Flache Spaghetti mit Muscheln und Bottarga

Flat spaghetti with clams and bottarga

Vellutata di zucca con cannestrilli e panna acida

Kürbis Cremesuppe mit Kammmuscheln und saure Sahne

Pumpkin cream soup with scallops and sour cream

Maccheroncini al ragù d'anatra

Maccheroncini mit Entenragout – Maccheroncini with duck ragout

Tortelli di saraceno con pere, zola, e pesto alle noci

Buchweizen Ravioli mit Birnen, Gorgonzola und Walnüsse Pesto

Buckwheat ravioli with pears, Gorgonzola and walnuts pesto

Risotto Carnaroli con funghi porcini, finferli e miele di acacia al tartufo

(minimo 2 persone – prezzo inteso per porzione)

Risotto mit Steinpilzen, Pfifferlinge und Trüffel-Honig (min.2 Personen / Preis per Person)

Risotto with wild mushrooms, Chanterelle and truffle honey (min. 2 persons / price per person)

Secondi piatti . Hauptgerichte . Main courses

Tonno in vaso cottura con patate, fagiolini e pesto leggero
Thunfisch im Glass gekocht mit Kartoffeln, grüne Bohnen und leichte Pesto
Tuna cooked in glass jar with potatoes, green beans and light pesto sauce

Frittura delicata di gambi e calamari (gluten free)

Gebackene Garnelen und Kalmare (Gluten free)

Deep-fried shrimps and squids (Gluten free)

Trancio di storione in cartoccio alla mediterranea

Störschnitte in Folie Mittelmeer Art

Sturgeon slice en Papillote Mediterranean style

Dal nostro Camino . Von unserem Grill . From our Grill

Pescato di lago

Seefisch – Lake fish

Pescato di mare

Meerfisch – Sea fish

Grigliata di mare

Gemischte Meerfisch-Grillplatte – Mixed sea fish grill

Filétto di manzo alla brace

Gegrillter Rinderfilet – Grilled beef fillet

Costata di manzo alla brace

Gegrillte Entrecote – Grilled beef loin

Costolettè d'agnello alla brace

Gegrillte Lammkotelett – Grilled lamb

Galletto alla brace

Gegrilltes Hähnchen – Grilled young rooster

Contorni . Beilangen . Sidz Corseszs

Insalata mista

Gemischte Salat – Mixed salad

Caponata di verdurz

Gebratene Gemüse – Fried vegetables

Patatz rosolatatz al rosmarino

Bratkartoffeln mit Rosmarin – Sautéed potatoes with rosemary

Formaggi . Käsz . Chzszs

Ɖzgustazione di Grana Padano stagionato 20, 30 z 40 mesi,
con mostarda z marmellata

Kostprobe von Grana Padano 20, 30 und 40 Monaten gereift, mit Senf und Marmelade

Tasting Grana Padano matured 20, 30 and 40 months, with mustard and jam

Dolci . Süße . Sweets

La Monotortina della “Fenice”

Kleine Kuchen von “La Fenice”

Small cake from “La Fenice”

Degustazione di mignon della “Fenice”

Kostprobe von kleine Gebäcke von “La Fenice”

Tasting of small pastries from “La Fenice”

Cappuccino al cucchiaino

Capuccino-Dessert

Cappuccino dessert

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 Filer al bicchiere con cantucci

Glass von Tre Filer Wein mit Cantucci

Glass of Tre Filer wine with cantucci