



## Antipasti . Vorspeisen . Hors d'oeuvre

### Assaggi di lago:

Luccio sfogliato all'olio del Garda e trota marinata al pepe rosa

Seeverkostungen: Hecht Fan mit Olivenöl vom Gardasee und marinierte Forelle mit rosa Pfeffer

Lake tastings: Pike fan with olive oil of the Garda lake and marinated trout with pink pepper

### Assaggi di mare caldi e freddi

Warme und kalte Meeresverkostungen

Hot and cold sea tastings

Zuppetta dell'Adriatico con crostini di pane

Fischsuppe des Adriatischen mit Croutons

Fish soup of the Adriatic with bread croutons

Giusto rosa di vitello cotto a bassa temperatura  
con salsa al tonno e capperi

Kalbfleisch bei niedriger Temperatur gekocht mit Thunfisch Sauce und Kapern

Veal cooked at low temperature with tuna sauce and capers

Gratin di patate, pomodoro, cipolla di Tropea,  
scamorza e pesto leggero

Gratin aus Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln von Tropea,  
Scamorza Käse, leichte Pesto-Soße

Gratin of potato, tomato, onion of Tropea,  
scamorza cheese and light pesto sauce





## Primi Piatti . Erste Gerichte . First Courses

Mariconde con ragù di pesci d'acqua dolce

Brotknödel mit Süßwasserfische Ragout

Bread dumplings with freshwater fish ragout

Spaghetti di grano duro alle vongole vereci, gamberi, zucchini e zenzero

Hartweizen-Spaghetti mit Venusmuscheln, Garnelen, Zucchini und Ingwer

Durum wheat Spaghetti with clams, shrimps, zucchini and ginger

Maccheroncini di kamut con straccetti di manzo e verdure croccanti

Kamut Makkaroni mit Rinderscheiben und knackigem Gemüse

Kamut macaroni with beef slices and crunchy vegetables

Tortelli verdi con burrata e pomodori confit al burro chiarificato e timo

Grüne Tortelli mit Burrata, Tomatenconfit, geklärter Butter und Thymian

Green tortelli with burrata, tomatoes confit, clarified butter and thyme

Risotto agli asparagi, morbido di uovo croccante

e miele di Acacia al profumo di tartufo nero (min. 2 persone) per persona:

Risotto mit Spargel, weiches knuspriges Ei und Honig mit schwarzen Trüffelaroma

Risotto with asparagus, soft crispy egg and Acacia honey with black truffle aroma


Risotto all'Amarone "Pietro Dal Cero"

mantecato al formaggio Monte Veronese (min. 2 persone)

Risotto mit Amarone "Pietro Dal Cero", eingecremt mit Monte Veronese Käse

Risotto with Amarone "Pietro Dal Cero", creamed with Monte Veronese cheese

(minimum 2 Personen) – (minimum 2 personson)





Secondi al Tegame . In der Pfanne . Sautéed

Polpo arrostito su morbido di patate ed emulsione alle alici

Geröstete Krake auf Kartoffelpüree und Sardellen Emulsion

Roasted octopus on potatoes purée and anchovies emulsion

Gamburi dorati con salsa allo yogurt greco

Gebratene Garnelen mit griechischer Joghurtsoße

Fried shrimps with Greek yogurt sauce

Porchetta di rana pescatrice su vellutata di piselli  
e gremolada di salvia

Seeteufel auf Samtcreme von Erbsen und Salbei Gremolada Sauce

Monkfish on velvet cream of peas and sage gremolada sauce





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

Costata di manzo alla brace

Rumpsteak vom Grill – Grilled beef rib steak

Filetto di manzo alla brace

Gegrillter Rinderfilet – Grilled beef fillet

Costolette d'agnello alla brace

Gegrillte Lammkotelett – Grilled lamb chops

Galletto alla brace

Gegrilltes Hähnchen – Grilled young rooster





## Contorni . Beilagen . Side Courses

Insalata mista

Gemischte Salat – Mixed salad

Patate rosolate al rosmarino

Bratkartoffeln mit Rosmarin – Sautéed potatoes with rosemary

Spadellata di verdure croccanti


Gebratene knackige Gemüse – Pan fried crunchy vegetables

## Formaggi . Käse . Cheeses

Degustazione di Grana Padano stagionato 20, 30 e 40 mesi,  
con mostarda e 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”

I mignon della “Fenice”

Kleine Gebäcke von “La Fenice”

Small pastries from “La Fenice”

Tortino caldo con cuore morbido al cioccolato bianco

Warmer Kuchen mit einem weichen weißen Schokoladenherzen

Warm cake with a soft white chocolate heart

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

