



Antipasti . Vorspeisen . Hors d'oeuvre

Assaggi di lago:

Coregonø in salsa gardesana e trota marinata al pepe rosa

Seeverkostungen: Felchen in Gardesana-Sauce und marinierte Forelle mit rosa Pfeffer

Lake tastings: Lavaret in gardesana sauce and marinated trout with pink peppercorn

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

Tartare di manzo marinato con scaglie di Grana e aceto di lamponi

Mariniertes Rindstatar mit Grana Padano Flocken und Himbeeressig

Tartare of marinated beef with Grana Padano flakes and raspberry vinegar

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

Flan di melanzane con ricotta affumicata e maionese di pachino

Auberginen-Torte mit geräuchertem Ricotta und Tomatenmayonnaise

Eggplant flan with smoked ricotta and tomato mayonnaise





Primi Piatti . Erste Gerichte . First Courses

Fusillotti di Gragnano in carbonara di lago

Pasta von Gragnano mit Seefisch–Carbonara–Sauce

Gragnano's Pasta with lake fish carbonara sauce

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

Hartweizen–Spaghetti mit Venusmuscheln, Garnelen, Zucchini und Ingwer

Durum wheat Spaghetti with clams, shrimps, zucchini and ginger

Maccheroncini all'anatra con brunoise di verdure

Kleine Makkaroni mit Entenragout und Brunoise–Gemüse

Small Macaroni with duck ragout and brunoise 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

Riso Venere con cannestrilli e verdure croccanti

Venere Reis mit Kleinen Pilgermuscheln und knackigem Gemüse

Venere Rice with queen scallops and crunchy vegetables

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

(minimum 2 Personen)

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

(minimum 2 persons)





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

Gamberi dorati con salsa allo yogurt greco

Gebatene 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

Monkfish on velvet cream of peas and sage gremolada





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

Filletto 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

Consistenze di Grana Padano

Kostprobe von Grana Padano

Tastings of Grana Padano





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 bicchier con cantucci

Glass von Tre Filer Wein mit Cantucci

Glass of Tre Filer wine with cantucci

