

## IL NOSTRO PERCORSO € 55,00 (BEVANDE ESCLUSE)

8 PORTATE CHE MEGLIO RAPPRESENTANO LA NOSTRA CUCINA IN PICCOLE PORZIONI

8 GÄNGE, DIE UNSERE KÜCHE AM BESTEN REPRÄSENTIEREN, IN KLEINEN PORTIONEN SERVIERT

*8 COURSES THAT BEST REPRESENT OUR CUISINE SERVED IN SMALL PORTIONS*



**PER INIZIARE...**

**ZU BEGINN...**

*TO START...*



**ROCHERS DI ZUCCA E NOCCIOLE, PUNTARELLE, TALEGGIO**

KURBIS UND HASELNUSSE ROCHERS, PUNTARELLE, TALEGGIO KÄSE  
*PUNPKIN AND HAZELNUT ROCHERS, PUNTARELLE, TALEGGIO CHEESE*



**FAGIANO CONFIT, CAVOLO RAPA, CLEMENTINA, RADICCHIO TARDIVO**

FASAN CONFIT, RUBENKOHL, KLEMENTINE, RADICCHIO  
*PHEASANT CONFIT, TURNIP CABBAGE, CLEMENTINE, RADICCHIO*



**RISOTTO MERA5, FAVA DI CACAO, CINGHIALE, BACCHE DI SAMBUCO**

RISOTTO MIT KAKAO BOHNEN, WILDE SCHWEIN, HOLUNDERBEEREN  
*RISOTTO WITH COCOA BEANS, BOAR, ELDERBERRY*

**TAGLIATELLE DI GRANO SARACENO, "GIALLOBLU", MELA, CIPOLLA ROSSA**

BUCHWEIZEN-TAGLIATELLE, BLAU KÄSE, APFEL, ROTE ZWIEBEL  
*BUCKWHEAT TAGLIATELLE, BLUE CHEESE, APPLE, RED ONION*



**PULLED PORK, DAIKON FERMENTATO, RIBES, PATATA AMERICANA**

PULLED PORK, FERMENTIERTE DAIKON, JOHANNES BEEREN, SÜSS KARTOFFEL  
*PULLED PORK, FERMENTED DAIKON, RED CURRANT, SWEET POTATO*



**ASPETTANDO IL DESSERT...**

**WARTEN AUF DEN NACHTISCH**

*WAITING FOR DESSERT...*



**MELA, IBISCO, RADICE DI LIQUERIZIA, "SBRISOLONA"**

APFEL, HIBISKUS, LAKRITZE WURZEL, "SBRISOLONA"  
*APPLE, HIBISCUS, LICORICE ROOT, "SBRISOLONA"*

### VINI IN ABBINAMENTO

WEIN BEGLEITUNG

*WINE PAIRING*

€ 29,00

UN VIAGGIO TRA

LA VALLE DELLA LOIRA,

L'ABRUZZO SENZA VELI,

LA CILIEGIA BARRICATA,

LA VITE CENTENARIA SPAGNOLA,

IL CALORE DEL SUD,

LA DOLCE MINERALITÀ

*A JOURNEY BETWEEN*

*THE LOIRE VALLEY,*

*ABRUZZO WITHOUT VEILS,*

*THE BARRICADED CHERRY,*

*THE SPANISH CENTENARY VINE,*

*THE WARMTH OF THE SOUTH,*

*THE SWEET MINERALITY*

**LA FORMULA BREVE € 33,00** (BEVANDE ESCLUSE)

DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ SOLO A PRANZO  
VOM MONTAG BIS FREITAG ZUM MITTAGESSEN  
FROM MONDAY TO FRIDAY ONLY AT LUNCH

**3 PORTATE A SCELTA DA “IL NOSTRO PERCORSO” SERVITE IN PICCOLE PORZIONI**  
**3 GÄNGE IHRER WAHL VON „IL NOSTRO PERCORSO“ IN KLEIN PORTION SERVIERT**  
**3 COURSES OF YOUR CHOICE FROM “IL NOSTRO PERCORSO” SERVED IN SMALL PORTIONS**

***IL NOSTRO PERCORSO È SERVITO PER TUTTI GLI OSPITI DEL TAVOLO.***  
***NEL PERCORSO È CONSENTITA 1 SOLA VARIAZIONE CON SUPPLEMENTO***

***„IL NOSTRO PERCORSO“ IST FÜR DEN GANZEN TISCH SERVIERT.***  
***ES IST NUR 1 ÄNDERUNG IM MENÜ ERLAUBT MIT EINEM ZUSCHLAG***

***“IL NOSTRO PERCORSO” IS SERVED FOR ALL THE TABLE.***  
***IT IS ALLOWED ONLY 1 CHANGE IN MENU, WITH A SUPPLEMENT***

# ANTIPASTI

## VORSPEISEN – STARTERS



### ROCHERS DI ZUCCA E NOCCIOLE

PUNTARELLE, TALEGGIO

KURBIS UND HASELNUSSE ROCHERS, PUNTARELLE, TALEGGIO KÄSE  
*PUNPKIN AND HAZELNUT ROCHERS, PUNTARELLE, TALEGGIO CHEESE*

€ 15,00€



### FAGIANO CONFIT

CAVOLO RAPA, CLEMENTINA, RADICCHIO TARDIVO

FASAN CONFIT, RUBENKOHL, KLEMENTINE, RADICCHIO  
*PHEASANT CONFIT, TURNIP CABBAGE, CLEMENTINE, RADICCHIO*

€ 18,00

### BACCALÀ MANTECATO

CREN, ZUCCA, ORZO TOSTATO

KABELJAU-MOUSSE, MEERRETTICH, KÜRBIS, GERÖSTETE GERSTE  
*CODFISH MOUSSE, HORSERADISH, PUMPKIN, TOASTED BARLEY*

€ 17,00



### LUMACHE DI “MIBA” DI POVEGLIANO

PATATA VIOLA, AGLIO ORSINO

SCHNECKEN, VIOLETT KARTOFFEL, BÄRLAUCH  
*SNAILS, VIOLET POTATO, WILD GARLIC*

€ 16,00

# PRIMI PIATTI

## ERSTER GANG – FIRST COURSES



### **RISOTTO MERA<sup>5</sup>, FAVA DI CACAO** CINGHIALE, BACCHE DI SAMBUCO

RISOTTO MIT KAKAO BOHNEN, WILDE SCHWEIN, HOLUNDERBEEREN  
*RISOTTO WITH COCOA BEANS, BOAR, ELDERBERRY*

€ 18,00

### **MACCHERONCINI DI FAGIOLO** CRAUTO VIOLA, NOCCIOLE, PARMIGIANO REGGIANO

BOHNEN-MACCHERONI, VIOLET SAUERKRAUT, HASELNÜSSE, PARMIGIANO REGGIANO  
*BEANS MACCHERONI, VIOLET PICKLED CABBAGE, HAZELNUT, PARMIGIANO REGGIANO*

€ 15,00

### **TAGLIATELLE DI GRANO SARACENO** "GIALLOBLU", MELA, CIPOLLA ROSSA

BUCHWEIZEN-TAGLIATELLE, BLAU KÄSE, APFEL, ROTE ZWIEBEL  
*BUCKWHEAT TAGLIATELLE, BLUE CHEESE, APPLE, RED ONION*

€ 16,00

### **RAVIOLI DI FARAONA** FINFERLI, PERA, AMARO ALLE ERBE

PERLHUHN-RAVIOLI, PFIFFERLINGE, BIRNE, KRÄUTERLIKÖR  
*GUINEA FOWL RAVIOLI, CHANTERELLE, PEAR, HERBAL LIQUEUR*

€ 16,00

# SECONDI PIATTI

## ZWEITER GANG – SECOND COURSES



### **PULLED PORK**

**DAIKON FERMENTATO, RIBES, PATATA AMERICANA**

PULLED PORK, FERMENTIERTE DAIKON, JOHANNES BEEREN, SÜSS KARTOFFEL  
*PULLED PORK, FERMENTED DAIKON, RED CURRANT, SWEET POTATO*

€ 25,00



### **LAVARELLO DEL GARDA**

**HUMMUS, SCURIE, PANCETTA**

GARDASEE-FELCHEN, HUMMUS, GRÜNER BOHNEN, SPECK  
*GARDA LAKE WHITEFISH, HUMMUS, GREEN BEANS, BACON*

€ 24,00

### **MANZO GARRONESE VENETA ALL'OLIO**

**PORCINI, TOPINAMBUR, MELOGRANO**

RINDFLEISCH MIT ÖL, STEINPILZEN, TOPINAMBUR, GRANATAPFEL  
*BEEF WITH OIL, PORCINI MUSHROOMS, JERUSALEM ARTICHOKE, POMEGRANATE*

€ 27,00



### **SALMERINO ALPINO**

**CAVOLFIORE, KIWI, RAPA ROSSA**

SAIBLING, BLUMENKOHL, KIWI, ROTE BETE  
*CHAR, CAULIFLOWER, KIWI, BEETROOT*

€ 26,00

### **SELEZIONE DI FORMAGGI**

**DI PICCOLI PRODUTTORI CON IL NOSTRO PANE ALL'UVA**

KÄSE SELEKTION AUS KLEINEN PRODUZENTEN MIT ROSINEN BROT  
*CHEESES SELECTION FROM SMALL PRODUCERS WITH RAISINS BREAD*

4 ASSAGGI € 12,00

8 ASSAGGI € 21,00

NELLA NOSTRA CUCINA SI LAVORANO MATERIE PRIME CHE CONTENGONO TUTTI GLI ALLERGENI.  
COMUNICATECI LE VOSTRE ALLERGIE/INTOLLERANZE. È A DISPOSIZIONE IL QUADERNO DEGLI  
ALLERGENI

I PIATTI SERVITI DIVISO 2 O CON PIATTI VUOTI SUBIRANNO UN SOVRAPPREZZO

COPERTO € 4,00 (PANE FATTO IN CASA, PICCOLO BENVENUTO, SERVIZIO)

IN UNSERER KÜCHE VERARBEITEN WIR ROHSTOFFE, DIE ALLE ALLERGENE ENTHALTEN. TEILEN SIE UNS  
IHRE ALLERGIEN / UNVERTRÄGLICHKEITEN MIT. DAS ALLERGENBUCH IST ERHÄLTlich

FÜR GERICHTE, DIE IN ZWEI TEILEN ODER MIT LEERE PLATTE SERVIERT WERDEN, WIRD EIN AUFPREIS  
BERECHNET

IM COPERTO ENTHALTEN: SELBSTGEBACKENES BROT, GRUSS AUS DER KÜCHE UND SERVICE € 4,00

*IN OUR KITCHEN WE PROCESS RAW MATERIALS THAT CONTAIN ALL THE ALLERGENS. TELL US YOUR  
ALLERGIES / INTOLERANCES. THE ALLERGEN BOOK IS AVAILABLE*

*DISHES SERVED SPLIT 2 OR WITH EMPTY PLATES WILL INCUR A SURCHARGE*

*COPERTO: HOMEMADE BREAD, LITTLE WELCOME FROM THE KITCHEN AND SERVICE €4,00*



PIATTO SENZA GLUTINE



PIATTO SENZA LATTICINI



## MELA

IBISCO, RADICE DI LIQUERIZIA, "SBRISOLONA"

APFEL, HIBISKUS, LAKRITZE WURZEL, "SBRISOLONA"  
*APPLE, HIBISCUS, LICORICE ROOT, "SBRISOLONA"*

€ 10,00



## OLIO EVO, MELOGRANO, CIOCCOLATO BIONDO, OLIVE LECCINE

OLIVENÖL, GRANATAPFEL,, BLONDE SCHOKOLADE, OLIVEN  
*OLIVE OIL, POMEGRANATE, BLONDE CHOCOLATE, OLIVES*

€ 10,00



## CASTAGNE

ZUCCA E AMARETTI, NOCI, UVA FRAGOLA

KASTANIEN, KÜRBIS UND AMARETTI, WALNUSSE, ISABELLE TRAUBEN  
*CHESTNUTS, PUMPKIN AND AMARETTI, WALNUT, GRAPE*

€ 11,00

## COME UN TIRAMISÙ...O QUASI

WIE EIN TIRAMISÙ...ODER FAST  
*LIKE A TIRAMISÙ...OR ALMOST*

€ 11,00

## CILIEGIE SOTTO SPIRITO

CON GELATO AL MASCARPONE

*IM GRAPPA MARINIERTE FRISCHE KIRSCHEN MIT MASCARPONE EIS*  
*FRESH CHERRIES MARINATED IN GRAPPA WITH MASCARPONE ICE CREAM*

€ 9,00



## GELATI E SORBETTI FATTI DA NOI

HAUSGEMACHTEN EIS UND SORBET  
*HOMEMADE ICE CREAM AND SORBET*

A PALLINA € 3,00

## SELEZIONE DI FORMAGGI

DI PICCOLI PRODUTTORI CON IL NOSTRO PANE ALL'UVA

KÄSE AUS KLEINEN PRODUZENTEN MIT ROSINEN BROT  
*CHEESES FROM SMALL PRODUCERS WITH RAISINS BREAD*

4 ASSAGGI € 12,00

8 ASSAGGI € 21,00

## VINI DA DESSERT AL CALICE

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA 2017	VINO ROSSO DOLCE	€ 7,00
GOLDTRAMINER 2018	VINO BIANCO DOLCE	€ 5,00
SAUTERNES 2006	VINO BIANCO DOLCE	€ 8,00
PORTO 10Y	VINO FORTIFICATO ROSSO	€ 6,00
MADEIRA RESERVE 10Y	VINO FORTIFICATO DOLCE/ SECCO BIANCO	€ 8,00
MARSALA	VINO FORTIFICATO DOLCE/SECCO BIANCO	€ 7,00
BAROLO CHINATO	VINO FORTIFICATO ROSSO	€ 7,00
SHERRY PEDRO XIMENEZ	VINO FORTIFICATO DOLCE BIANCO	€ 5,00

## TORREFAZIONE GLI ORMESINI DI VERONA

PICCOLA TORREFAZIONE DI VERONA CHE TOSTA LENTAMENTE E A BASSA TEMPERATURA CON UNA TOSTATRICE TRABATTONI DEGLI ANNI '60 PER RISPETTARE LE PROPRIETÀ NATURALI DEL CAFFÈ.

**CAFFÈ 70/30** € 3,00

CREATO CON CAFFÈ PROVENIENTI DAL CENTROAMERICA. LA MISCELA È COMPOSTA DA ARABICA 70% E ROBUSTA 30%. RISULTA DOLCE, CON SENTORI DI CAMELLO, TABACCO E CIOCCOLATO FONDENTE.

ERSTELLT MIT KAFFEE AUS MITTELAMERIKA. DIE MISCHUNG BESTEHT AUS ARABICA 70% UND ROBUST 30% ES IST SÜSS, MIT EINEM HAUCH VON KAREMELL, TABAK UND DUNKLER SCHOKOLADE.

CREATED WITH COFFEE FROM CENTRAL AMERICA. THE MIXTURE CONSISTS OF ARABICA 70% AND ROBUSTA 30%. IT IS SWEET, WITH HINTS OF CARAMEL, TOBACCO AND DARK CHOCOLATE.

**CAFFÈ SAN JOSÈ** € 5,00

CAFFÈ COLOMBIANO RICCO 80% ARABICA E 20% ROBUSTA, OTTENUTO PER FERMENTAZIONE DI TRE MESI IN BARRIQUE UTILIZZATE PER L'INVECCHIAMENTO DEL RHUM CHE DONA SENTORI DI CIOCCOLATO, RHUM, CILIEGIA E TIRAMISU'

KOLUMBIANISCHER KAFFEE 80% ARABICA, 20% ROBUST, HERGESTELLT DURCH DREIMONATIGE GÄRUNG IN BARRIQUES FÜR DIE ALTERUNG VON RHUM, DIE EINEN HAUCH VON SCHOKOLADE, RHUM, KIRSCHEN UND TIRAMISU' VERLEIHT

RICH COLOMBIAN COFFEE 80% ARABICA, 20% ROBUSTA OBTAINED BY FERMENTATION OF THREE MONTHS IN BARRIQUES USED FOR THE AGING OF RHUM THAT GIVES HINTS OF CHOCOLATE, RHUM, CHERRY AND TIRAMISU'

**DECAFFEINATO** € 3,00

**CAFFÈ D'ORZO / AL GINSENG** € 2,00

## DUPHIN: TÈ E TISANE BIOLOGICHE DA LAZISE

TISANA DIGESTIVA	(ZENZERO, MENTA, LIQUERIZIA, LEMONGRASS, LIMONE)	€ 5,00
TISANA FRUTTI DELLA FORESTA	(SAMBUCO, RIBES NERO, MIRTILLO, IBISCO, FOGLIE DI MORA, ROSA CANINA)	€ 5,00
TÈ NERO DARJEELING 2° FLUSH	(ORIGINE INDIA)	€ 5,00
TÈ VERDE FUJIAN JASMINE	(ORIGINE CINA)	€ 5,00
CAMOMILLA FIORITA	(FIORI DI CAMOMILLA CON VANIGLIA BOUBON, ARANCIA)	€ 5,00