

IL NOSTRO PERCORSO € 58,00 (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...



ZUCCA, ASIAGO STRAVECCHIO, UVA FRAGOLA, FINFERLI
KÜRBIS, ASIAGO STRAVECCHIO KÄSE, ISABELLE TRAUBEN, PFIFFERLINGE
PUMPKIN, ASIAGO STRAVECCHIO CHEESE, STRAWBERRY GRAPE, CHANTERELLE

CONIGLIO VENETO ALLEVATO A FIENO, CAFFÈ "GLI ORMESINI", CATALOGNA, PATATA DEL GARDA



KANINCHENFLEISCH, KAFFEE, KATALONIEN, KARTOFFEL
RABBIT, COFFEE, CATALONIA, POTATO



RISOTTO "MERA5", MANDORLA, MANZO GARRONESE AFFUMICATO, UVA
RISOTTO MIT MANDELN, GERÄUCHERTE RINDFLEISCH, TRAUBEN
RISOTTO WITH ALMOND, SMOCKED BEEF, GRAPE



BIGOLI ALL'ALGA SPIRULINA, SARDE SOTTO SALE, CIPOLLA ROSSA, LIMONE BRUCIATO
ALGE-BIGOLI, SALZIGEN SARDINEN, ROTE ZWIEBEL, VERBRANNT ZITRONE
WEED BIGOLI, SALTED SARDINES, RED ONION, BURNT LEMON

CAPPELLO DEL PRETE DI MANZO GARRONESE VENETA, CASTAGNE, WHISKY, CREN, ZUCCA



RIND SCHULTER, KASTANIEN, WHISKY, MEERRETTICH, KÜRBIS
BEEF SHOULDER CLOD, CHESTNUT, WHISKY, HORSERADISH, PUMPKIN



ASPETTANDO IL DESSERT...
WARTEN AUF DEN NACHTISCH
WAITING FOR DESSERT...

TORTINA DI CAROTE, RISO E LATTE, ZAFFERANO, PERA
KAROTTENKUCHEN, REIS UND MILCH, SAFFRAN, BIRNE
CARROT CAKE, RICE AND MILK, SAFFRON, PEAR

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



ZUCCA

ASIAGO STRAVECCHIO, UVA FRAGOLA, FINFERLI

KÜRBIS, ASIAGO STRAVECCHIO KÄSE, ISABELLE TRAUBEN, PFIFFERLINGE
PUMPKIN, ASIAGO STRAVECCHIO CHEESE, STRAWBERRY GRAPE, CHANTERELLE

€ 15,00€



BACCALÀ MANTECATO ALLE CASTAGNE

MAIS, CIPOLLA ROSSA, NOCCIOLE

KABELJAU UND KASTANIEN MOUSSE, MAIS, ROTE ZWIEBELN, HASELNÜSSE
CODFISH AND CHESTNUTS MOUSSE, CORN, RED ONION, HAZELNUTS

€ 17,00



CONIGLIO VENETO ALLEVATO A FIENO CAFFÈ "GLI ORMESINI", CATALOGNA, PATATA DEL GARDA

KANINCHENFLEISCH, KAFFEE, KATALONIEN, KARTOFFEL
RABBIT, COFFEE, CATALONIA, POTATO

€ 16,00

PRIMI PIATTI

ERSTER GANG – FIRST COURSES



BIGOLI ALL'ALGA SPIRULINA **SARDE SOTTO SALE, CIPOLLA ROSSA, LIMONE BRUCIATO**

ALGE-BIGOLI, SALZIGEN SARDINEN, ROTE ZWIEBEL, VERBRANNT ZITRONE
WEED BIGOLI, SALTED SARDINES, RED ONION, BURNT LEMON

€ 16,00

TORTELLI DI ZUCCA **KEFIR, SALVIA, LIQUERIZIA**

KÜRBIS TORTELLI, KEFIR, SALBEI, LAKRITZE
PUMPKIN TORTELLI, KEFIR, SAGE, LICORICE

€ 16,00



RISOTTO "MERA5" **MANDORLA, MANZO GARRONESE AFFUMICATO, UVA**

RISOTTO MIT MANDELN, GERÄUCHERTE RINDFLEISCH, *TRAUBEN*
RISOTTO WITH ALMOND, SMOCKED BEEF, GRAPE

€ 17,00

SECONDI PIATTI

ZWEITER GANG – SECOND COURSES



TROTA BIANCA MELONE, FAGIOLINI, ZENZERO

WEISSE FORELLE, MELONE, GRÜNE BOHNEN, INGWER
WHITE TROUT, MELON, GREEN BEANS, GINGER

€ 29,00



PIUMA DI SUINO PADANO SUSINE, RUCOLA, SEDANO

SCHWEINE PLUMA, PFLAUMEN, RAUKE, SELLERIE
PORK PLUMA, PLUMS, ROCKET, CELERY

€ 26,00



CAPPELLO DEL PRETE DI MANZO GARRONESE VENETA CASTAGNE, WHISKY, CREN, ZUCCA

RIND SCHULTER, KASTANIEN, WHISKY, MEERRETTICH, KÜRBIS
BEEF SHOULDER CLOD, CHESTNUT, WHISKY, HORSERADISH, PUMPKIN

€ 28,00

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 € 17,00

8 ASSAGGI € 29,00

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

TORTINA DI CAROTE

RISO E LATTE, ZAFFERANO, PERA

KAROTTENKUCHEN, REIS UND MILCH, SAFFRAN, BIRNE
CARROT CAKE, RICE AND MILK, SAFFRON, PEAR

€ 10,00



ANANAS, COCCO E RUM

ANANAS, KOKOSNUSS UND RUM
PINEAPPLE, COCONUT AND RUM

€ 10,00



CASTAGNE

MOSTARDA DI ZUCCA, NOCI, UVA FRAGOLA

KASTANIEN, KÜRBISSENF, WALNÜSSE, ISABELLE-TRAUBEN
CHESTNUTS, PUMPKIN MUSTARD, WALNUTS, STRAWBERRY GRAPES

€ 10,00



FICHI FRESCHI AL RUM

CON GELATO AL MASCARPONE

IM RUM MARINIERTE FRISCHE FEIGEN *MIT MASCARPONE EIS*
FRESH FIGS MARINATED IN RUM 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 € 17,00

8 ASSAGGI € 29,00

DEGUSTAZIONE CIOCCOLATI DOMORI

SELEZIONE DI 8 TIPOLOGIE DI CIOCCOLATO FONDENTE
(MADAGASCAR, ECUADOR, COLOMBIA, VENEZUELA, TANZANIA, PERÙ, CRIOLLO 80%, CRIOLLO 100%)

€ 9,00

VINI DA DESSERT AL CALICE

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA 2000	VINO ROSSO DOLCE	€ 12,00
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 LIMITED EDITION € 3,00

CREATO CON CAFFÈ PROVENIENTI DAL CENTROAMERICA. LA MISCELA È COMPOSTA DA ARABICA 70% E ROBUSTA 30%. RISULTA DOLCE, CON SENTORI DI CARAMELLO, 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 KARAMELL, 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 TIRAMISÙ

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