

IL LAGO € 58,00



PER INIZIARE...
ZU BEGINN...
TO START...



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



TROTA BIANCA, BROCCOLETTO DI CUSTOZA, KUMQUAT, BOTTARGA
WEISSE FORELLE, CUSTOZA BROCCOLI, KUMQUAT, ROGEN
WHITE TROUT, CUSTOZA BROCCOLI, KUMQUAT, BOTTARGA



SPAGHETTI DI GRANO ARSO, LUCCIO, BERGAMOTTO, BROCCOLO, PEPPERONCINO
VERBRANNT WEIZEN SPAGHETTI, HECHT, BERGAMOTTE, BROCCOLI, CHILI-PFEFFER
BURNED WHEAT SPAGHETTI, PIKE, BERGAMOT, BROCCOLI, CHILI PEPPER

MACCHERONCINI DI FAGIOLO, CRAUTO VIOLA, NOCCIOLE, PARMIGIANO REGGIANO
BOHNEN-MACCHERONI, VIOLET SAUERKRAUT, HASELNÜSSE, PARMIGIANO REGGIANO
BEANS MACCHERONI, VIOLET PICKLED CABBAGE, HAZELNUT, PARMIGIANO REGGIANO



SALMERINO ALPINO, CAVOLFIORE, KIWI, RAPA ROSSA
SAIBLING, BLUMENKOHL, KIWI, ROTE BETE
CHAR, CAULIFLOWER, KIWI, BEETROOT

{ SELEZIONE DI 3 FORMAGGI
KÄSE SELEKTION
CHEESES SELECTION
€ 14,00 }



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 MONTAGNA € 65,00



PER INIZIARE...
ZU BEGINN...
TO START...

INSALATINA DI CARCIOFI, ZAFFERANO DEL BALDO, ORZO, PERA
ROHE ARTISCHOCKE, BALDO SAFRAN, GERSTE, BIRNE
RAW ARTICHOKE, MOUNTAIN SAFFRON, BARLEY, PEARS



COLLO DI GALLINA, ORTICA, FINFERLE, LIMONE FERMENTATO, BROCCOLO
HÜHNERHALS, BRENNNESSEL, PFIFFERLINGEN, FERMENTIERTE ZITRONE, BROCCOLO
HEN NECK, BROCCOLI, CHANTERELLE, FERMENTED LEMON, BROCCOLO



RISOTTO MERA5, FAVA DI CACAO, CINGHIALE, BACCHE DI SAMBUCO
RISOTTO MIT KAKAO BOHNEN, WILDE SCHWEIN, HOLUNDERBEEREN
RISOTTO WITH COCOA BEANS, BOAR, ELDERBERRY



SEDANO RAPA, PEPERONCINO FERMENTATO, PORRO, TOPINAMBUR
KNOLLESELLERIE, FERMENTIERTE CHILISCHOTE, LAUCH, TOPINAMBUR
CELERY TURNIP, FERMENTED CHILI PEPPER, LEEK, TOPINAMBUR



CAPPELLO DEL PRETE DI MANZO GARRONESE VENETA, CASTAGNE, WHISKY, CREN, ZUCCA
RIND SCHULTER, KASTANIEN, WHISKY, MEERRETTICH, KÜRBIS
BEEF SHOULDER CLOD, CHESTNUT, WHISKY, HORSERADISH, PUMPKIN

{
SELEZIONE DI 3 FORMAGGI
KÄSE SELEKTION
CHEESES SELECTION
€ 14,00
}



MELA, IBISCO, RADICE DI LIQUERIZIA, "SBRISOLONA"
APFEL, HIBISKUS, LAKRITZE WURZEL, "SBRISOLONA"
APPLE, HIBISCUS, LICORICE ROOT, "SBRISOLONA"

MILLEFOGLIE, FAVA DI TONKA, NOCCIOLE, SCIROPPO D'ACERO, PEPE SICHUAN
MILLEFOGLIE, TONKABOHNE, HASELNÜSSEN, AHORNSIRUP, SICHUAN PFEFFER
MILLEFOGLIE, TONKA BEAN, HAZELNUTS, MAPLE SYRUP, SICHUAN PEPPER

L'ORTO € 50,00



PER INIZIARE...
ZU BEGINN...
TO START...

INSALATINA DI CARCIOFI, ZAFFERANO DEL BALDO, ORZO, PERA
ROHE ARTISCHOCKE, BALDO SAFRAN, GERSTE, BIRNE
RAW ARTICHOKE, MOUNTAIN SAFFRON, BARLEY, PEARS



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

MACCHERONCINI DI FAGIOLO, CRAUTO VIOLA, NOCCIOLE, PARMIGIANO REGGIANO
BOHNEN-MACCHERONI, VIOLET SAUERKRAUT, HASELNÜSSE, PARMIGIANO REGGIANO
BEANS MACCHERONI, VIOLET PICKLED CABBAGE, HAZELNUT, PARMIGIANO REGGIANO



SEDANO RAPA, PEPERONCINO FERMENTATO, PORRO, TOPINAMBUR
KNOLLESELLERIE, FERMENTIERTE CHILISCHOTE, LAUCH, TOPINAMBUR
CELERY TURNIP, FERMENTED CHILI PEPPER, LEEK, TOPINAMBUR

{
SELEZIONE DI 3 FORMAGGI
KÄSE SELEKTION
CHEESES SELECTION
€ 14,00
}



INDIVIA BELGA, GORGONZOLA, CACO, MAIS, NOCI
ENDIVIE, BLAU KÄSE, KAKI, MAIS, WALNÜSSE
ENDIVE, BLUE CHEESE, PERSIMMON, CORN, NUT



OLIO EVO, MELOGRANO, CIOCCOLATO BIONDO, OLIVE LECCINE
OLIVENÖL, GRANATAPFEL, BLONDE SCHOKOLADE, OLIVEN
OLIVE OIL, POMEGRANATE, BLONDE CHOCOLATE, OLIVES

LA FORMULA BREVE € 35,00

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

**3 PORTATE A SCELTA UGUALI PER TUTTO IL TAVOLO SERVITE IN PICCOLE PORZIONI
(ANTIPASTO, PRIMO E SECONDO)**

**3 GÄNGE NACH WAHL FÜR DEN GANZEN TISCH IN KLEIN PORTION SERVIERT
(VORSPEISE, ERSTER GANG, ZWEITER GANG)**

**3 COURSES OF YOUR CHOICE FOR THE WHOLE TABLE SERVED IN SMALL PORTIONS
(STARTER, FIRST COURSE, SECOND COURSE)**

I NOSTRI MENÙ DEGUSTAZIONE SONO SERVITI PER TUTTI GLI OSPITI DEL TAVOLO.
E' CONSENTITA 1 SOLA VARIAZIONE CON SUPPLEMENTO

UNSERE DEGUSTATIONSMENÜS WERDEN FÜR DEN GANZEN TISCH SERVIERT.
ES IST NUR 1 ÄNDERUNG IM MENÜ ERLAUBT MIT EINEM ZUSCHLAG

OUR TASTING MENUS ARE SERVED FOR ALL TABLE GUESTS
IT IS ALLOWED ONLY 1 CHANGE IN MENU, WITH A SUPPLEMENT

À LA CARTE

I PIATTI DEI MENÙ DEGUSTAZIONE POSSONO ESSERE SERVITI À LA CARTE
GERICHTE AUS DEN DEGUSTATIONSMENÜS KÖNNEN À LA CARTE SERVIERT WERDEN
DISHES FROM THE TASTING MENUS CAN BE SERVED À LA CARTE

1 PORTATA € 30,00

2 PORTATE € 45,00

(ANTIPASTO E PRIMO/ANTIPASTO E SECONDO/PRIMO E SECONDO)

(VORSPEISE UND ERSTER GANG/ VORSPEISE UND ZWEITER GANG/ ERSTER GANG UND ZWEITER GANG)
(STARTER AND FIRST COURSE/ STARTER AND SECOND COURSE/ FIRST COURSE AND SECOND COURSE)

3 PORTATE € 65,00

(ANTIPASTO, PRIMO E SECONDO)

(VORSPEISE, ERSTER GANG UND ZWEITER GANG)
(STARTER, FIRST COURSE AND SECOND COURSE)

SELEZIONE DI FORMAGGI

KÄSE SELEKTION *CHEESES SELECTION*

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

COPERTO € 5,00 (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

IM COPERTO ENTHALTEN: SELBSTGEBACKENES BROT, GRUSS AUS DER KÜCHE UND SERVICE € 5,00

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

COPERTO: HOMEMADE BREAD, LITTLE WELCOME FROM THE KITCHEN AND SERVICE €5,00



PIATTO SENZA GLUTINE



PIATTO SENZA LATTICINI

PER GARANTIRE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA, ALCUNI PRODOTTI VENGONO
SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA, COME DESCRITTO
NEL PIANO HACCP AI SENSI DEL REG. CE 852/04 E REG. CE 853/04



OLIO EVO

MELOGRANO, CIOCCOLATO BIONDO, OLIVE LECCINE

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

€ 10,00

TORTINA DI CAROTE

RISO E LATTE, ZAFFERANO, PERA

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

€ 10,00



MELA

IBISCO, RADICE DI LIQUERIZIA, "SBRISOLONA"

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

€ 10,00

MILLEFOGLIE

FAVA DI TONKA, NOCCIOLE, SCIROPPPO D'ACERO, PEPE SICHUAN

MILLEFOGLIE, TONKABOHNE, HASELNÜSSEN, AHORNSIRUP, SICHUAN PFEFFER
MILLEFOGLIE, TONKA BEAN, HAZELNUTS, MAPLE SYRUP, SICHUAN PEPPER

€ 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 € 9,00
(MADAGASCAR, ECUADOR, COLOMBIA, VENEZUELA, TANZANIA, PERÙ, CRIOLLO 80%, CRIOLLO 100%)

VINI DA DESSERT AL CALICE

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA 2000	VINO ROSSO DOLCE	€ 12,00
CONCUBINE	VINO BIANCO DOLCE	€ 5,00
SAUTERNES 2017	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 MONO ORIGINE. LA MISCELA È COMPOSTA DA ARABICA E ROBUSTA. LA TOSTATURA È LEGGERMENTE PIÙ CHIARA DELLA TRADIZIONALE DA ESPRESSO PER PRESERVARE LA NATURALITÀ DEL CHICCO ED ESALTARE IL GUSTO E LE NOTE SENSORIALI DI QUESTA ORIGINE E DELLA STRAORDINARIA LAVORAZIONE. IL CAFFÈ È SEMPRE FRESCO E VIENE TOSTATO SETTIMANALMENTE

HERGESTELLT AUS KAFFEE EINER EINZIGEN HERKUNFT. DIE MISCHUNG BESTEHT AUS ARABICA UND ROBUSTA. DIE RÖSTUNG IST ETWAS HELLER ALS DIE TRADITIONELLE ESPRESSORÖSTUNG, UM DIE NATÜRLICHKEIT DER BOHNE ZU BEWAHREN UND DEN GESCHMACK UND DIE SENSORISCHEN NOTEN DIESER HERKUNFT SOWIE DER AUSSERGEWÖHNLICHEN VERARBEITUNG HERVORZUHEBEN. DER KAFFEE IST IMMER FRISCH UND WIRD WÖCHENTLICH GERÖSTET

CREATED WITH SINGLE ORIGIN COFFEE. THE BLEND IS MADE UP OF ARABICA AND ROBUSTA. THE ROAST IS SLIGHTLY LIGHTER THAN THE TRADITIONAL ESPRESSO ROAST TO PRESERVE THE NATURALNESS OF THE BEAN AND ENHANCE THE TASTE AND SENSORY NOTES OF THIS ORIGIN AND THE EXTRAORDINARY PROCESSING. THE COFFEE IS ALWAYS FRESH AND IS ROASTED WEEKLY

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