

## IL LAGO € 58,00



**ROCHERS DI ZUCCA E NOCCIOLE, FINOCCHIO, TALEGGIO**  
KURBIS UND HASELNUSSE ROCHERS, FENCHEL, TALEGGIO KÄSE  
*PUMPKIN AND HAZELNUT ROCHERS, FENNEL, TALEGGIO CHEESE*



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



**FUSILLI DI CAFFÈ DI CARCIOFI, COREGONE, CARCIOFI, POMPELMO**  
ARTISCHOCKEN-KAFFEE NUDELN, FELCHEN, ARTISCHOCKEN, POMPELMUSE  
*ARTICHOKE COFFEE PASTA, WHITE FISH, ARTICHOKE, GRAPEFRUIT*

**SFOGLIA NERA CROCCANTE, ASPARAGI BIANCHI E VERDI, ZAFFERANO, PECORINO**  
KNUSPRIGE SCHWARZE NUDELN, GRÜNER UND WEISSE SPARGEL, SAFFRAN, SCHAF-KÄSE  
*CRISPY BLACK PASTA, GREEN AND WHITE ASPARAGUS, SAFFRON, SHEEP CHEESE*



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

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



**CHEESECAKE, FRUTTI DI BOSCO, BASILICO, CARDAMOMO, CACAO**  
KÄSEKUCHEN, WALDBEEREN, BASILIKUM, KARDAMOM, KAKAO  
*CHEESECAKE, WILD BERRIES, BASIL, CARDAMOM, COCOA*

# LA MONTAGNA € 65,00



**ASPARAGI BIANCHI, ZABAIONE SALATO, MONTE VERONESE, LEVISTICO**  
WEISSER SPARGEL, SALZIG ZABAIONE, MONTE VERONESE KÄSE, LIEBSTÖCKEL  
*WHITE ASPARAGUS, SALT ZABAIONE, MONTE VERONESE CHEESE, LOVAGE*



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



**RISI SALTATI, ANIMELLE DI VITELLO, FUNGHI, MELA E CERFOGLIO**  
GERÖSTETER REIS, KALBSBRIES, PILZE, APFEL UND KERBEL  
*ROASTED RICE, SWEETBREADS, MUSHROOMS APPLE AND CHERVIL*



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



**PETTO D'OCA, CILIEGIE, FINOCCHIO, CREMOSO DI CAPRINO**  
GÄNSEBRUST, KIRSCHEN, FENCHEL, CREMIGE ZIEGE-KÄSE  
*GOOSEBREAST, CHERRIES, FENNEL, CREAMY GOAT CHEESE*

{  
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"*



**CREME BRULÈ ALLA VINACCIA, CLEMENTINE, CAMOMILLA, SEMI DI FINOCCHIO**  
TRESTER CREME BRULÈ, KLEMENTINE, KAMILLE, FENCHEL KERNE  
*MARC CREME BRULÈ, CLEMENTINE, CHAMOMILE, FENNEL SEEDS*

## L'ORTO € 50,00



**ASPARAGI BIANCHI, ZABAIONE SALATO, MONTE VERONESE, LEVISTICO**  
WEISSER SPARGEL, SALZIG ZABAIONE, MONTE VERONESE KÄSE, LIEBSTÖCKEL  
*WHITE ASPARAGUS, SALT ZABAIONE, MONTE VERONESE CHEESE, LOVAGE*



**ROCHERS DI ZUCCA E NOCCIOLE, FINOCCHIO, TALEGGIO**  
KURBIS UND HASELNUSSE ROCHERS, FENCHEL, TALEGGIO KÄSE  
*PUMPKIN AND HAZELNUT ROCHERS, FENNEL, TALEGGIO CHEESE*

**SFOGLIA NERA CROCCANTE, ASPARAGI BIANCHI E VERDI, ZAFFERANO, PECORINO**  
KNUSPRIGE SCHWARZE NUDELN, GRÜNER UND WEISSE SPARGEL, SAFFRAN, SCHAF-KÄSE  
*CRISPY BLACK PASTA, GREEN AND WHITE ASPARAGUS, SAFFRON, SHEEP CHEESE*



**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 ESCLUSO FESTIVI**  
**VOM MONTAG BIS FREITAG ZUM MITTAGESSEN AUSGENOMMEN**  
**FROM MONDAY TO FRIDAY ONLY AT LUNCH EXCLUDING HOLIDAYS**

**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**

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

**OUR TASTING MENUS ARE SERVED FOR ALL TABLE GUESTS**  
**IT IS ALLOWED ONLY 1 CHANGE IN MENU**

## 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)

**3 PORTATE € 65,00**  
(ANTIPASTO, PRIMO E SECONDO)

**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



## 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



## CREME BRULÈ ALLA VINACCIA

CLEMENTINE, CAMOMILLA, SEMI DI FINOCCHIO

TRESTER CREME BRULÈ, KLEMENTINE, KAMILLE, FENCHEL KERNE  
*MARC CREME BRULÈ, CLEMENTINE, CHAMOMILE, FENNEL SEEDS*

€ 10,00



## CHEESECAKE

FRUTTI DI BOSCO, BASILICO, CARDAMOMO, CACAO

KÄSEKUCHEN, WALDBEEREN, BASILIKUM, KARDAMOM, KAKAO  
*CHEESECAKE, WILD BERRIES, BASIL, CARDAMOM, COCOA*

€ 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

## 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

## 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