

IL LAGO € 58,00



PESCE PERSICO FRITTO, AGRETTI, CHIPS DI RADICI, KOMBUCHA
FLUSSBARSCH, MÖNCHSBART, WURZELN, KOMBUCHA
BASS, SOURGRASS, ROOTS, KOMBUCHA

GNOCCHI DI PANE, BLANQUETTE, CAVIALE, CIPOLLA ROSSA, LIME
SEMMEKLÖßCHEN, BLANQUETTE, KAVIAR, ROTE ZWIEBEL, LIMETTE
BREAD DUMPLINGS, BLANQUETTE, CAVIAR, RED ONION, LIME

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



ASPARAGI VERDI, AGLIO DOLCE, COCCO, CURRY ALPINO, CEDRO
GRÜNER SPARGEL, SÜSSER KNOBLAUCH, KOKOSNUSS, ALPENCURRY, ZEDER
GREEN ASPARAGUS, SWEET GARLIC, COCONUT, ALPINE CURRY, CEDAR



TROTA BIANCA, RISO NERO, RABARBARO, PREZZEMOLO E BEURRE ROUGE
WEISSE FORELLE, SCHWARZER REIS, RHABARBER, PETERSILIE UND ESSIG-BUTTER
WHITE TROUT, BLACK RICE, RHUBARB, SOUR BUTTER

SELEZIONE DI 3 FORMAGGI
KÄSE SELEKTION
CHEESES SELECTION

€ 14,00

RAVIOLINI DI FRAGOLA, VANIGLIA, PASSION FRUIT, CACAO
ERDBEEREN RAVIOLI, VANILLE, PASSION FRUIT, KAKAO
STRAWBERRIES RAVIOLI, VANILLA, PASSION FRUIT, 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



VITELLO DI GARRONESE VENETA, "RENGA", NOCI, PEPERONE FRIGGITELLO
KALB, HERING, WALNÜSSE, FRIGGITELLI-PFEFFER
VEAL, HERRING, WALNUTS, FRIGGITELLI PEPPER



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

RAVIOLI DI CAGLIATA, SPUGNOLE, PIANTAGGINE, JUS DI CAROTE
KÄSEBRUCH RAVIOLI, MORCHEL, WEGERICH, KAROTTEN SOSSE
CURD RAVIOLI, MORELS, PLANTAIN, CARROT SAUCE



PECORA, MENTA PIPERITA, FRAGOLE, OLIVE LECCINE
SCHAF, PFEFFERMINZE, ERDBEEREN, OLIVEN
SHEEP, PEPPERMINT, STRAWBERRY, OLIVES

{
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



DOLCE O SALATO? CARMELLO, ARACHIDI SALATI, PEPE NERO
KARAMELL, SALZIGE ERDNÜSSE, SCHWARZER PFEFFER
CARAMEL, SALTED PEANUTS, BLACK PEPPER

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

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

RAVIOLI DI CAGLIATA, SPUGNOLE, PIANTAGGINE, JUS DI CAROTE
KÄSEBRUCH RAVIOLI, MORCHEL, WEGERICH, KAROTTEN SOSSE
CURD RAVIOLI, MORELS, PLANTAIN, CARROT SAUCE



ASPARAGI VERDI, AGLIO DOLCE, COCCO, CURRY ALPINO, CEDRO
GRÜNER SPARGEL, SÜSSER KNOBLAUCH, KOKOSNUSS, ALPENCURRY, ZEDER
GREEN ASPARAGUS, SWEET GARLIC, COCONUT, ALPINE CURRY, CEDAR

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



ERBE E FIORI, LAMPONI, VEZZENA
KRAUTER UND BLUMEN, HIMBEEREN, VEZZENA KÄSE
HERBS AND FLOWERS, RASPBERRIES, VEZZENA CHEESE

GREEN... MELA VERDE, PISTACCHIO, PREZZEMOLO, PISELLI, MENTA
GRÜNER APFEL, PISTAZIE, PETERSILIE, ERBSEN, MINZE
GREEN APPLE, PISTACHIO, PARSLEY, PEAS, MINT

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

DOLCE O SALATO?

CARAMELLO, ARACHIDI SALATI, PEPE NERO

KARAMELL, SALZIGE ERDNÜSSE, SCHWARZER PFEFFER

CARAMEL, SALTED PEANUTS, BLACK PEPPER

€ 10,00



OLIO EVO, MELOGRANO, CIOCCOLATO BIONDO, OLIVE LECCINE

OLIVENÖL, GRANATAPFEL,, BLONDE SCHOKOLADE, OLIVEN

OLIVE OIL, POMEGRANATE, BLONDE CHOCOLATE, OLIVES

€ 10,00

RAVIOLINI DI FRAGOLA

VANIGLIA, PASSION FRUIT, CACAO

ERDBEEREN RAVIOLI, VANILLE, PASSION FRUIT, KAKAO

STRAWBERRIES RAVIOLI, VANILLA, PASSION FRUIT, COCOA

€ 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