

ANTIPASTI SFIZIOSI

*Something tasty to start
Etwas lecker umzu beginnen*

SALUMI MISTI CON INSALATA GIARDINIERA

Euro 5,00

*Local charcuterie with pickled vegetables
Wurstwaren mit Gemüsen in Öl*

VENTAGLIO VEGETARIANO

Euro 6,00

*Vegetables "Fan" with Mozzarella cheese
Gemüse und Mozzarella Käse*

TRIS DI POLENTA CON SALAME NOSTRANO, FUNGHI E GORGONZOLA *Euro 6,00*

*Polenta (maize flour) with local charcuterie, mushrooms and Gorgonzola cheese
Polenta und Salami, Pilzen und Gorgonzola Käse*

LUCCIO IN SALSA CON POLENTA

Euro 7,00

*Pike and polenta (maize flour)
Hecht mit polenta*

PRIMI PIATTI

*First dishes
Erste Speisen*

TORTELLINI DI VALEGGIO "NODO D'AMORE" CON BURRO E SALVIA *Euro 8,00*

*Meat-stuffed Tortellini with a butter sauce and sage
Fleisch-gefüllte Tortellini mit geschmolzener Butter*

TORTELLI DI ZUCCA CON CREMA TARTUFATA E SPECK CROCCANTE *Euro 8,00*

*Pumpkin-stuffed Tortelli with truffle cream and crunchy Speck (a kind of smoked ham)
Gefüllte Tortelli mit Kürbis und mit getrüffeltem Creme und knusprigem Speck*

TORTELLI DI PATATE E MONTE VERONESE CON PANCETTA E RUCOLA ALL'OLIO D'OLIVA

Cheese and potatoes Tortelli with bacon, rocket and oil of Garda *Euro 8,00*
Tortelli mit Käse, Kartoffeln mit Schinkenspeck, Rucola und Olivenöl of Garda

TORTELLI DI RADICCHIO ROSSO CON SALSA AL MONTE VERONESE *Euro 8,00*

*Red-Radicchio-stuffed Tortelli with Monte Veronese cheese sauce
Gefüllte Tortelli mit rotem Radicchio und mit Monte Veronese Käse soße*

TORTELLI CON ZUCCHINE E STRACCHINO AL BURRO FUSO *Euro 8,00*

*Tortelli with zucchini and cheese with melted butter
Tortelli mit Zucchini und Käse mit geschmolzener Butter*

TORTELLI DI RICOTTA E SPINACI AL BURRO FUSO *Euro 8,00*

*Spinach-and-Ricotta-cheese-stuffed Tortelli with melted butter
Gefüllte Tortelli mit Ricotta Käse und Spinaten mit geschmolzener Butter*

PRIMI PIATTI

*First dishes
Erste Speisen*

TORTELLINI "NODO D'AMORE" IN BRODO

Euro 8,00

*Meat-stuffed Tortellini with Broth
Fleisch-gefüllte Tortellini mit Bouillon*

TAGLIOLINI IN BRODO_

Euro 7,00

*Noodles with broth
Bandnudeln suppe*

TAGLIATELLE ALLA LEPRE

Euro 7,00

*Noodles with hare
Bandnudeln mit Hare*

MACCHERONCINI CON FUNGHI E SPECK_

Euro 7,00

*Macaroni with mushrooms and Speck
Makkaroni mit Pilzen und Speck*

BIGOLI CON RAGU' DI CARNI BIANCHE

Euro 7,00

*Spaghetti with ragout of white meat
Spaghetti mit ragout aus weißem Fleisch*

SECONDI PIATTI

*Second dishes
Zweite Gerichte*

MEDAGLIONE DI MAIALINO CON FUNGHI E NOCI	<i>Euro 9,00</i>
<i>Porkfillet with mushrooms and nuts Schweinefilet mit rosa Pilzen und Nüssen</i>	
FILETTO DI MANZO AI PORCINI	<i>Euro 17,00</i>
<i>Beef-fillet with porcini mushrooms Rinderfilet mit Steinpilzen</i>	
FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA	<i>Euro 14,00</i>
<i>Grilled beef-fillet Gegrilltes Rinderfilet</i>	
TAQLIATA DI VITELLO ALLA MEDITERRANEA	<i>Euro 11,00</i>
<i>Cut of veal with cherry tomatoes, olives and capers Kalbs geschnitten mit Kirschtomaten und Oliven und Kapern</i>	
ANITRA SCALOPDATA AL PEPE ROSA	<i>Euro 11,00</i>
<i>Duck breast with pink pepper Entebrust mit rosa Pfeffer</i>	
ENTRECOTE DI PULEDDRO CON RUCOLA E MONTE VERONESE	<i>Euro 11,00</i>
<i>Colt steack with arugula and Monte Veronese cheese Colt Steack mit Rucola und Käse Monte Veronese</i>	
SELEZIONE DI FORMAGGI CON MOSTARDA DI FRUTTA	<i>Euro 9,00</i>
<i>Cheese selection with mustard Auswahl an Käse mit Fruchtchutney</i>	

SECONDI PIATTI DI PESCE

Second dishes of fish

Zweite Gerichte fisch

BRANZINO ALLA GRIGLIA

*Grilled sea bass
Gegrilltem Seebarsch*

Euro 10,00

BACCALA' CON POLENTA

*Cod with polenta
Kabeljau mit Polenta*

Euro 10,00

CONTORNI

Side dishes

Beilagen

VERDURE COTTE E CRUDE DI STAGIONE

*Vegetables in season
Gemüse der Saison*

Euro 4,00

DATATE DEL GIORNO

*Potatoes of the day
Kartoffeln des Tages*

Euro 4,00

VERDURE GRIGLiate

*Grilled Vegetables
Gegrilltem Gemüse*

Euro 4,50

DESSERT

CROSTATA DI MELE CON CREMA PASTICCERA

Euro 4,50

*Apple tart with pastry cream
ApfelKuchen mit Vanillecreme*

SORPRESA DI MERINGA CON CUORE DI CIOCCOLATO

Euro 4,50

*Meringue with chocolate heart
Baiser mit Schokolade Herzen*

PARFAIT ALLA GRAPPA CON SALSA AI LAMPONI

Euro 4,50

*Grappa parfait with raspberry sauce
Grappa parfait mit Himbeeren Sauce*

SEMIFREDDO MENTA E CIOCCOLATO

Euro 4,50

*Parfait Whit-chocolate-and-mint
Halbgefrorenes mit weißer Schokolade und Minze*

SEMIFREDDO ALL'AMARETTO

Euro 4,50

*Amaretto parfait
Amaretto parfait*

SEMIFREDDO ZABAIONE E MERINGHE

Euro 4,50

*Zabaglione and merigues parfait
Halbgefrorenes mit Zabaione und Meringues*

DELIZIA AL CAFFE'

Euro 4,50

*Meringue delights with coffeè
Baiser mit Kaffee*

TIRAMISU'

Euro 4,50

*Classic Tiramisu
Klassischer Tiramisu*

PANNA COTTA

Euro 4,50

*Cooked cream
Cream gekocht*

PESCHE SCIROPDATE

*Peaches in syrup
Pfersiche in Sirup*

Euro 4,00

SORBETTO AL LIMONE

*Lemon sorbet
Zitronensorbet*

Euro 3,50

BEVANDE

*Beverage
Trinken*

ACQUA (l. 0,75)

*Water
Wasser*

Euro 2,00

COCA-COLA, FANTA, LEMONSODA

Euro 2,50

CAFFE'

Euro 2,00

PANE E COPERTO

*Bread and service
Brot und Service*

Euro 2,00