

## Menù Tradizione - € 40.00

Piccolo saluto di benvenuto dalla cucina  
*Small welcome greeting from the kitchen (Starter)*



Uovo biologico in crosta di mais, spuma di Trentingrana, spinacini all'olio EVO di Riva del Garda, cialda di speck croccante e scaglie di tartufo nero  
*Organic egg in corn crust, trentingrana foam, spinach with OEV from Riva del Garda, crispy speck wafer and truffle flakes*



Gnoccho di patate farcito ai funghi di bosco e Casolét, pesto di rucola selvatica, porro fritto, fonduta di formaggi nostrani e polvere di olive  
*"La Montagna" potato gnocchi stuffed with Casolet and mushrooms, wild rocket pesto, fried leek, fondue of local cheeses and olive powder*



...La genesi dello strudel...  
Biscotto all'uvetta sultanina, mousse di cioccolato bianco e cannella, mele candite con crumble di cioccolato speziato  
*... The genesis of strudel ...*  
*Raisin biscuit, white chocolate mousse, cinnamon, candied apples and spiced chocolate crumble*

## Menù Sfizioso -€ 40.00

Piccolo saluto di benvenuto dalla cucina  
*Small welcome greeting from the kitchen (Starter)*



Terrina di pomodoro fresco, zucchine al basilico su crema di peperoni gialli all'olio nero di olive taggiasche e tegole di pane  
*Terrine of fresh tomatoes, courgettes with basil on a cream of yellow pepperoni with black Taggiasce olive oil and "tiles of bread"*



Riso selezione "Acquerello" mantecato alla zucca gialla confit in crema, polvere di caffè e quenelle di formaggio caprino  
*"Acquerello" selected rice with yellow pumpkin confit in cream, coffee powder and goat cheese*



Semifreddo al frutto della passione con salsa allo yogurt bianco, cioccolato frizzante e mirtilli  
*The passion fruit parfait with white yogurt sauce, sparkling chocolate and wild blueberries*

## Menù Terra - €63.00

Piccolo saluto di benvenuto dalla cucina

*Small welcome greeting from the kitchen (Starter)*



Prosciutto di manzo affumicato Black Angus con mele caramellate, spugna di barbabietole, caviale di tartufo nero e foglie di insalata novella

*Black Angus smoked beef ham caramelized apples, beetroot sponge, black truffle caviar and new salad leaves*



Ravioli di pasta fresca con ripieno all'anatra, burro chiarificato e profumato alla maggiorana, tartufo nero e crumble di pane speziato

*Fresh pasta ravioli with duck filling, clarified butter of marjoram, black truffle and spiced bread crumble*



Cubo di vitello da latte cotto a bassa temperatura, erbe di montagna con purea di sedano rapa, porcini grigliati e croccantino al sesamo

*Suckling veal cube, cooked at low temperature, mountain herbs with celeriac puree, grilled porcini mushrooms and sesame crunchy*



Mela cremosa al cuore morbido, mousse alla vaniglia con cubetti di mela, acqua tonica, zenzero, limone, crumble di cioccolato e gelato alla cannella

*"Creamy apple" with a soft heart, vanilla mousse with apple cubes, tonic water, ginger, lemon, chocolate crumble and cinnamon ice cream*

## Menù Acqua - € 63.00

Piccolo saluto di benvenuto dalla cucina

*Small welcome greeting from the kitchen (Starter)*



Trota salmonata marinata all'aneto, agrumi, fave di tonka con maionese all'aglio nero fermentato, salsa dolce-forte di pere e cialda di polenta soffiata

*Salmon trout marinated in dill, citrus fruits, tonka beans with fermented black garlic mayonnaise, sweet-strong pear sauce and puffed polenta wafer*



Bigoli al torchio con sarde di lago, pinoli tostati, uvetta sultanina, salsa al prezzemolo, bottarga di trota e limone candito

*Spaghetti with lake sardines, toasted pine nuts, raisins, parsley sauce, trout bottarga and candied lemon*



Trancio di salmerino alpino al finocchietto e vaniglia, cottura sotto vuoto a bassa temperatura con insalatina di fagiolini, patate e salsa gardesana

*Arctic char steak with fennel and vanilla, vacuum cooking at low temperature with green bean salad, potatoes and sauce "gardesana"*



Bonet all'amaretto, Rum riserva Diplomatico con panna fresca, kumquat caramellato e lamponi

*Bonet with amaretto, diplomatic reserve rum with fresh cream, caramelized kumquat and raspberries*