

## Menù Tradizione - € 48.00

Piccolo saluto di benvenuto dalla cucina

*Small welcome greeting from the kitchen (Starter)*



Cervo speziato, accompagnato da gel al mirtillo e frutti di bosco, chips di polenta croccante e bastoncini di mela verde.

*Spiced venison, accompanied by blueberry gel and forest fruits, crispy polenta chips, and sticks of green apple*



Risotto acquarello mantecato con Vezzena, mele caramellate e aceto balsamico di mela BIO.

*Acquarello risotto whipped with Vezzena cheese, caramelized apples, and BIO apple balsamic vinegar*



Strudel scomposto

*Deconstructed strudel.*

## Menù Sfizioso - € 48.00

Piccolo saluto di benvenuto dalla cucina

*Small welcome greeting from the kitchen (Starter)*



Millefoglie di melanzane con pomodoro, mozzarella, crema di Trentingrana, salsa di pomodoro dolce e basilico.

*Eggplant millefeuille with tomatoes, mozzarella, Trentingrana cream, sweet tomato sauce, and basil.*



Maccheroncini di pasta fresca con burro affumicato al faggio, caviale di tartufo e scaglie di Trentingrana.

*Fresh pasta maccheroncini with smoked beechwood butter, truffle caviar, and Trentingrana shavings.*



Tartelletta con crema pasticcera, frutti di bosco freschi e salsa ai frutti rossi

*Tartlet with custard cream, fresh berries, and red berry sauce.*

## *Menù Terra-€ 70.00*

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



Tartare di fassone con burrata,  
crema di carote, anacardi croccanti e tuorlo dorato.

*Beef tartare with burrata, carrot cream, crunchy cashews, and golden egg yolk.*



Ravioli di pasta fresca all'anatra, burro spumeggiante alla maggiorana,  
fonduta ai formaggi di malga, scaglie di tartufo nero

*Fresh duck pasta ravioli, foaming marjoram butter,  
mountain cheese fondue, black truffle flakes*



Filetto di maialino avvolto in crosta di erbe aromatiche,  
flan ai funghi e spuma di polenta.

*Pork fillet wrapped in aromatic herb crust, mushroom flan, and polenta foam.*



Sfera ai tre cioccolati

ruby, bianco, fondente con salsa allo yogurt e lamponi

*Triple chocolate sphere: ruby, white, dark, with yogurt sauce and raspberries.*

## *Menù Acqua -€ 70.00*

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



Salmerino cotto a bassa temperatura con olive taggiasche,  
spuma di topinambur, pomodorini confit, cime di broccoli e uova di lago.

*Trout cooked at low temperature with Taggiasca olives, Jerusalem artichoke foam, confit  
tomato, broccoli cream, and lake eggs.*



Bigoli al torchio con sarde di lago, uvetta e pinoli,  
zeste di limone, pomodorini confit e grissini al nero di seppia.

*Hand-pressed bigoli pasta with lake sardines, raisins, and pine nuts,  
candied lemon, tomato, and squid ink breadsticks.*



Trancio di trota bianca con patate saltate, fagiolini e salsa alla Gardesana

*White trout fillet with sautéed potatoes, green beans, and Gardesana sauce.*



Pera cotta al vino santo, mousse ai frutti rossi di bosco,  
crumble speziato alla cannella e salsa al mou.

*Poached pear in red wine, forest berry mousse, spiced cinnamon biscuits, and mou sauce.*