

PER INIZIARE

STARTERS- VORSPEISEN

DUETTO DI CARNE SALADA DEL TENNESE CON VELI ALLA CITRONETTE, TARTARE ALLA SENAPE SELVATICA E ERBETTA CIPOLLINA, ACCOMPAGNATA DA PORCINI SOTT'OLIO • € 11

Duet of carne salada from Tenno with citronette veils and mustard tartare and chives accompanied by porcini mushrooms in oil

Duett von Carpaccio von gesalzenem Rindfleisch mit Zitronenschleier und Senftartar und Schnittlauch, begleitet von Steinpilzen in Öl

TORTINO DI FUNGHI "PLEROTUS" E NOSTRANO DELLA VAL DI LEDRO SU CREMA DI ZAFFERANO • € 9

Val di Ledro cheese and mushroom pie on saffron cream
Ledrokäse und Pilz-Torte auf Safrancreme

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI TARENTINI CON LA NOSTRA GIARDINIERA IN AGRODOLCE • € 11

Selection of local cured meats and cheeses with pickled vegetables
Gemischter Aufschnitt und Käse mit in essig eingelegtes Gemüse

ANTIPASTO MISTO DI LAGO

SPECK DI TROTA MARINATO AGLI AGRUMI E AFFUMICATO AI TRICIOLE DI FAGGIO, SALMERINO DI FONTE MARINATO AL POLLINE DELLA VALLE DI LEDRO CON EMULSIONE DI OLIO DEL GARDA E GELATO ALL'ANETO • € 15.50

Mixed appetizer of lake: Citrus trout speck smoked in the beech wood, arctic char marinated with pollen from Ledro with emulsion of Garda oil and dill ice cream

Gemischte Vorspeise des Sees: Geraucherter im Buchenholz Zitrusforellen, Saibling mariniert mit Pollen mit Emulsion von Gardaöl und Dill-Eis

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES- ERSTE GÄNGE

LA TAGLIATELLA DI GRANO SARACENO AL RAGÙ DI SELVAGGINA AL SENTORE DI GINEPRO • € 12.50

Buckwheat pasta with game sauce with the scent of juniper
Buchweizennudel mit Wildragout mit dem Duft von Wacholder

RISO CARNAROLI ALL'EMULSIONE DI RAPA ROSSA CON VELLUTATA DI TALEGGIO "DOP" • € 11,50

Risotto with emulsion of beetroot and taleggio cream
Risotto mit Rote-Bete-Emulsion und Taleggio-Creme

CANEDERLI DELLA TRADIZIONE AL BURRO VERSATO PROFUMATO ALLA SALVIA CON FIENO DI PORRO • € 10

Canederli speck dumplings with sage scented butter and leek
Speckknödeln mit Salbei duftende Butter und Lauch

TORTELLONI DI MIRTILLO NERO CON RIPIENO DI CAPRIOLO GLASSATI CON RIDUZIONE DI MARZEMINO E PICCOLI FRUTTI • € 12

Blueberry tortelloni with venison filling glazed with a reduction of Marzemino and small fruits

Blaubeertortelloni mit Wildbretfüllung und glasiert mit einer Reduktion von Marzemino und kleinen Früchten

STRANGOLAPRETI ALLE ORTICHE SELVATICHE SU FONDUTA DI FORMAGGIO € 10.50

Spinach and nettle dumplings with cheese cream

Spinat- und Brennesselnknödeln auf Käsefondue

SPAGHETTONI "MONOGRANO" ALLA CREMOSITÀ DI LAGO CON PETALI DI TROTA AFFUMICATA E LE SUE UOVA • € 13

Spaghetti with carbonara sauce and smoked trout and its eggs

Nudeln mit Carbonarasauce und Räucherforelle und Forellenrogen

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES- HAUPTGERICHTE

CARRÈ DI MAIALINO DA LATTE COTTO A BASSA TEMPERATURA AL MIELE DI LEDRO E BACCHE DI PEPE ROSA
• € 17

Rack of suckling pig cooked at low temperature with a ledro honey glaze and pink pepper berries

Spanferkel mit Ledro-Honigglasur und rosa Pfefferbeeren gekocht

BOCCONCINI DI CAPRIOLO IN SALMÌ CON POLENTA DI STORO • € 18

Roe deer stew with polenta

Rehfleisch mit Polenta

TAGLIATA DI BLACK ANGUS IRLANDESE CON SALE ROSA DELL'HIMALAYA E BLACK BBQ AL FUMO DI LEGNO DI MELO, SFUMATA CON OLIO EVO DEL GARDA • €20

Sliced Irish black angus with pink Himalayan salt and black bbq with apple wood smoke, blended with Garda oil

Geschnittener irischer Black Angus mit rosa Himalaya-Salz mit Apfelholzrauch, schattiert mit Olivenöl vom Gardasee

LO SPIEDO DI TROTA ROSA E VERDURE CON PANURE AROMATICA ACCOMPAGNATA DA CENTRIFUGA DI SEDANO VERDE E LIMONE € 17

Trout and vegetables on skewer with green celery and lemon juice

Forellen- und Gemüse-Spieß mit grünem Sellerie und Zitronensaft

FILETTINI DI PESCE PERSICO DEL LAGO D'IDRO IMPANATI SU LETTINO DI MISTICANZA ACCOMPAGNATI DALLA NOSTRA SALSA TARTARA FATTA IN CASA € 15

Fillets of perch from Lake Idro breaded accompanied by our homemade tartar sauce

Barschfilets vom Idrosee paniert begleitet von unserer hausgemachten Tartarsauce

PIATTO LEDRO (POLENTA, CRAUTI, FORMAGGIO ALLA PIASTRA E CANEDERLI AL BURRO) € 16.50

Fillets of perch from Lake Idro breaded accompanied by our homemade tartar sauce

Barschfilets vom Idrosee paniert begleitet von unserer hausgemachten Tartarsauce

CONTORNI

SIDE DISHES- BEILAGE

INSALATA MISTA • € 5

Seasonal mixed salad
Gemischter Salat

PATATE FRITTE • € 4.30

French fries
Pommes Frites

CRAUTI € 4

Sauerkraut
Sauerkraut

PATATE AL FORNO • € 4.50

Baked potatoes
Ofenkartoffeln

POLENTA DI STORO O DI PATATE • € 4

Mais or potato polenta
Mais- oder Kartoffelpolenta

MENU BAMBINI

CHILDREN MENU- KINDERMENU

PENNE POMODORO O RAGÙ • € 6.80

Pasta with tomato or Bolognese sauce
Nudeln mit Tomate- oder Bolognesesauce

COTOLETTA CON PATATINE • € 8

Breaded cutlet with French fries
Wienerschnitzel mit Pommes Frites

WURSTEL E PATATINE • € 8

Grilled sausages with French fries
Würstel mit Pommes

LE NOSTRE PIZZE

ADRIANA • € 7.50

(POMODORO, MOZZARELLA, CAPPERI E AGLIO)

Tomato, mozzarella, garlic, capers | Tomatensauce, Mozzarellakäse, Kappern, Knoblauch

MONTANARA • € 10

(POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA, GRANA E ORTICHE SELVATICHE)

Tomato, mozzarella, sausage, parmesan, nettles | Tomatensauce, Mozzarella, Wurst, Parmesan, Brennennnesseln

ATOMICA • € 9.50

(POMODORO, MOZZARELLA, CIPOLLE, SALAMINO PICCANTE E GORGONZOLA)

Tomato, mozzarella, onions, spicy salami, gorgonzola cheese | Tomatensauce, Mozzarellakäse, Zwiebeln, scharfe Salami, Gorgonzola

CALZONE • € 8.20

(POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO, FUNGHI E RICOTTA)

Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, ricotta cheese | Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze, Ricottakäse

CAPRICCIOSA • € 8.50

(POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO, FUNGHI E CARCIOFI)

Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes | Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artichoken

CASA • € 9.50

(POMODORO, MOZZARELLA, WURSTEL, SALSICCIA E SALAMINO)

Tomato, mozzarella, frankfurter sausage, spicy salami | Tomatensauce, Mozzarellakäse, Wurstel, scharfe salami

DIAVOLA • € 8.20

(POMODORO, MOZZARELLA E SALAMINO PICCANTE)

Tomato, mozzarella, spicy salami | Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami

GREGORY SPECK • € 9
(POMODORO, MOZZARELLA, SPECK, GORGONZOLA E NOCI)

Tomato, mozzarella, speck, gorgonzola cheese, walnuts | Tomatensauce,
Mozzarellakäse, Speck, Gorgonzolakäse, Nüsse.

GUSTOSA • € 10
(POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI PORCINI, ZUCCHINE)

Tomato, mozzarella, porcini mushrooms, courgette | Tomatensauce, Mozzarella,
Steinilze, Zucchini

ITALIANA • € 10
(POMODORO, MOZZARELLA, MOZZARELLA DI BUFALA (FUORI COTTURA), POMODORINI E BASILICO)

Tomato, mozzarella, buffalo mozzarella (out of cooking), tomatoes and basil
Tomatensauce, Mozarellakäse, Mozzarella „bufala“ (außer Kochen), Tomaten und
Basilikum

LEDRO • € 9
(POMODORO, MOZZARELLA, PANCETTA, GRANA E CIPOLLE)

Tomato, mozzarella, bacon, parmesan, onions | Tomatensauce, Mozarellakäse,
durchwachsener Speck, Parmesankäse, Zwiebeln

MARGHERITA • € 6.50
(POMODORO, MOZZARELLA)

Tomato, mozzarella | Tomatensauce, Mozarellakäse

MARINARA • € 6
(POMODORO, AGLIO, ORIGANO)

(Tomato, garlic, oregano | Tomatensauce, Knoblauch, Origano)

NAPOLI • € 7.50
(POMODORO, MOZZARELLA, ACCGIUGHE E ORIGANO)

Tomato, mozzarella, anchovies, oregano | Tomatensauce, Mozzarella,
Sardellen, Origano

PIRATA • € 9
(POMODORO, MOZZARELLA, SALAMINO PICCANTE, FUNGHI E OLIVE NERE)

Tomato, mozzarella, spicy salami, mushrooms, black olives | Tomatensauce,
Mozzarellakäse, scharfe salami, Pilze, Oliven

PROSCIUTTO • € 7.5
(POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO)

Tomato, mozzarella, ham | Tomatensauce, Mozzarella, Schinken

PROSCIUTTO E FUNGHI • € 8
(POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO E FUNGHI)

Tomato, mozzarella, ham, mushrooms | Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze

PUGLIESE • € 7.5
(POMODORO, MOZZARELLA, CIPOLLE)

Tomato, mozzarella, onions | Tomatensauce, Mozzarella, Zwiebeln

QUATTRO FORMAGGI • € 9
(POMODORO, MOZZARELLA, FORMAGGI MISTI)

Tomato, mozzarella, mixed cheeses | Tomatensauce, Mozzarella, verschiedene Käse

QUATTRO STAGIONI • € 9
(POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO, FUNGHI, CARCIOFI E ACCIUGHE)

Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, anchovies | Tomatensauce, Mozzarellakäse, schinken, Pilze, Artichoken, Sardellen

TONNO E CIPOLLE • € 8.5
(POMODORO, MOZZARELLA, TONNO, CIPOLLE)

Tomato, mozzarella, tuna, onions | Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln

VEGETARIANA • € 8
(POMODORO, MOZZARELLA, VERDURE MISTE)

Tomato, mozzarella, mixed vegetables | Tomatensauce, Mozzarellakäse, gemischte Gemüse

VIENNESE • € 7.5
(POMODORO, MOZZARELLA, WURSTEL)

Tomato, mozzarella, sausage. | Tomatensauce, Mozzarellakäse, Wurstel

BURRATA • € 12

(POMODORO, BURRATA, POMODORINI E CRUDO)

Tomato, Burrata cheese, small tomatoes, Parma ham | Tomatensauce, Burratakäse,
tomaten, Parmaschinken

TRENTINA • € 13

(POMODORO, MOZZARELLA, CARNE SALADA, GRANA E PORCINI)

Tomato, mozzarella, salted beef carpaccio, parmesan and porcini mushrooms |
Tomatensauce, Mozzarella, Rindcarpaccio, Parmesan und Steinpilzen

MORTADELLA • € 13

(MOZZARELLA, STRACCHINO, MORTADELLA E GRANELLA DI PISTACCHIO)

Mozzarella, stracchino cheese, Mortadella and pistachios | Mozzarella,
Stracchino-Käse, Mortadella und Pistazien

PINSA ROMANA

La pinsa romana è una variante della pizza più friabile, digeribile e fragrante

It is a variant of the pizza, but more crumbly, digestible and fragrant

Es ist eine Variante der Pizza, aber es ist krümeliger, verdaulicher und duftender.

FOCACCIA • € 5

Pizzabread
Pizzabrot

MARGHERITA CON ORIGANO PER 1 PERSONA • € 7 PER 2 PERSONE • € 14

Margherita with oregano for one or two people
Margherita mit Oregano für ein oder zwei Personen

PINSA ACCIUGHE E BURRATA (POMODORO, BURRATA, ACCIUGHE) PER 1 PERSONA • € 11 PER 2 PERSONE • € 22

Tomato sauce, burrata cheese, anchovies
Tomatensauce, Burrata-Käse, Sardellen

MORTADELLA PER 1 PERSONA • € 13 PER 2 PERSONE • € 26

Mozzarella, stracchino, Mortadella e granella di pistacchi
Mozzarella, Stracchino cheese, mortadella and pistachios
Mozzarella, Stracchino-Käse, Mortadella und Pistazien

BUFALONA (POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, BASILICO) PER 1 PERSONA • € 11 PER 2 PERSONE • € 22

Tomato, buffalo mozzarella, basil
Tomatensauce, Büffelmozzarella, Basilikum

DESSERT

STRUDEL DI MELE CASERECCIO CON GELATO ALLA CANNELLA • € 5.50

Apple strudel with cinnamon eis-cream
Apfelstrudel mit Zimteis

TIRAMISÙ CON GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE • € 5.50

Tiramisù with dark chocolate chips
Tiramisù mit Schokoladenstückchen

LA PERA REGINA DELLE DOLOMITI AL VINO ROSSO CON SALSA VANIGLIA • € 5.50

Pear from the Dolomites in red wine with vanilla sauce
Birne aus den Dolomiten in Rotwein mit Vanillesauce

LA COPPA YOGURT NATURALE AL MIELE DELLA NOSTRA VALLE, PROFUMATA ALLA CANNELLA CON MANDORLE TOSTATE • € 5.50

The natural yogurt cup with honey from our valley, scented with cinnamon and
toasted almonds
Die natürliche Joghurtschale mit Honig aus unserem Tal, duftend nach Zimt und
gerösteten Mandeln

BEVANDE

ACQUA BOTTIGLIA 0.75 LT • € 2.80

BIBITE PICCOLE • € 2.60

BIBITE MEDIE • € 4.60

BIRRA WEIZEN ALCOLICA O ANALCOLICA • € 4.80

APEROL SPRITZ/ HUGO SPRITZ • € 3.50

GINGER BEER • € 5

VINO TIPICO AL BICCHIERE • € 3

VINO DELLA CASA 1 LT • € 10

VINO DELLA CASA 1/2 LT • € 5.80

VINO DELLA CASA 1/4 LT • € 3.80

PROSECCO SPECIALE AL BICCHIERE • € 3

PROSECCO BOTTIGLIA • € 14

PROSECCO 1/2 LT • € 10

PROSECCO 1/4 LT • € 5

CAFFÈ ESPRESSO • € 1.10

CAFFÈ CORRETTO • € 1.60

CAFFÈ DOPPIO • € 2.20

CAFFÈ D'ORZO PICCOLO/ GRANDE • € 1.20/ € 1.50

CAFFÈ DEK • € 1.10

CAPPUCCINO • € 1.80

THÉ CALDO • € 2

CIOCCOLATA CALDA € 2.60

CAFFÈ GINSENG PICCOLO/GRANDE • € 1.50/ € 1.80

PUNCH (RUM, MANDARINO, ARANCIA) • € 3