



GARDESANA

Il Ristorante



Italiano

pagina 2



Deutsch

Seite 11



English

page 20



Degustazione dello Chef

Benvenuto dello Chef

Tartare di Scottona Veronese con frollatura di 30 giorni
(2021)

Capesante* bardate con lardo di Soave, crema di piselli e menta, miele e nocciole tostate
(2015)

Ravioli fatti in casa alle sarde* in saor
(2020)

Risotto mantecato al grana della Lessinia con mele, sedano e scampi*
(2020)

Tournedos alla Rossini (filetto di Vitello, foie Gras*, tartufo)
(2021)

Crepes flambé al limoncello di Torri con gelato all'olio EVO del Garda
(2019)

80,00 € p.p.

Abbinamento Vini del territorio (1 calice ogni portata)
45,00 € p.p.

Degustazione mare

Benvenuto dello Chef

Capesante* bardate con lardo di Soave, crema di piselli e menta, miele e nocciole tostate
(2015)

Battuta al coltello di Gamberi rossi* Riserva di Mazara del Vallo, gazpacho di pomodoro fresco e limone del Garda
(2020)

Calamarata con crema di cozze*, tonno* fresco del mediterraneo, pomodorini datterini, bottarga di muggine e Katsuobushi
(2020)

Trancio di rombo* allo zafferano Benacus di Torri e tartufo
(2021)

Ravioli di ananas con farcia al cioccolato fondente e coulis di fragole fresche
(2015)

70,00 € p.p.

Abbinamento Vini (1 calice ogni portata)
35,00 € p.p.

Degustazione lago

Benvenuto dello Chef

Luccio* in salsa alla Gardesana
(2015)

PIATTO DEL BUON RICORDO
Girelle di persico* del Garda al burro e timo di Torri
(2019)

Fritto misto del nostro lago*
(2020)

Delizia al limone del Garda
(2020)

60,00 € p.p.

Abbinamento Vini (1 calice ogni portata)
20,00 € p.p.

Degustazione terra

Benvenuto dello Chef

Culatello di Soave, gelato al Parmigiano Reggiano e gel di pere
(2021)

Scaloppa di foie Gras* con pera cotta nel Valpolicella
(2018)

Risotto all'Amarone, radicchio affumicato e Monte Veronese stravecchio
(2021)

Pancia di maialino da latte*, purè di patate alle nocciole del Piemonte e salsa al cacao e caffè
(2020)

1000 Foglie con crema alla doppia vaniglia Bourbon (Madagascar)
(2021)

65,00 € p.p.

Abbinamento Vini (1 calice ogni portata)
35,00 € p.p.

Degustazione Vegetariano

Benvenuto dello Chef

Uovo della Gallina Grisa, crema di Grana della Lessinia e tartufo
(2018)

Linguine di grano Senatore Cappelli al pesto di pistacchio, aria all'arancia e tartufo
(2021)

Risotto alla rapa rossa, erborinato e liquirizia
(2021)

Parmigiana di melanzane
(2020)

Crema catalana all'arancia, liquirizia e menta
(2021)

55,00 € p.p.

Abbinamento Vini (1 calice per portata)
35,00 € p.p.

Antipasti

Uovo della Gallina Grisa, crema di Grana della Lessinia e tartufo
(2018)

16,00 €

Tartare di Scottona Veronese con frollatura di 30 giorni
(2021)

20,00 €

Culatello di Soave, gelato al Parmigiano Reggiano e gel di pere
(2021)

16,00 €

Scaloppa di foie Gras* con pera cotta nel Valpolicella
(2019)

18,00 €

Capesante* bardate con lardo di Soave, crema di piselli e menta, miele e nocciole tostate
(2015)

18,00 €

Battuta al coltello di Gamberi rossi* Riserva di Mazara del Vallo,
gazpacho di pomodoro fresco e limone del Garda
(2020)

22,00 €

Luccio* in Salsa alla Gardesana
(2015)

16,00 €

Primi piatti

Risotto alla rapa rossa, erborinato e liquirizia
(2021)

18,00 €

Risotto all'Amarone, radicchio affumicato, Monte Veronese stravecchio
(2021)

20,00 €

Linguine di grano Senatore Cappelli al pesto di pistacchio, aria all'arancia e tartufo
(2021)

20,00 €

Risotto mantecato al grana della Lessinia con mele, sedano e scampi*
(2020)

24,00 €

PIATTO DEL BUON RICORDO

Girelle di persico* del Garda al burro e timo di Torri
(2019)

22,00 €

Ravioli fatti in casa alle sarde in saor
(2020)

20,00 €

Gnocchetti di ricotta con sgombro* affumicato, prezzemolo e limone del Garda
(2021)

18,00 €

Calamarata con crema di cozze*, tonno* fresco del mediterraneo,
pomodorini datterini, bottarga di muggine e Katsuobushi
(2020)

22,00 €

Secondi piatti

Parmigiana di melanzane
(2020)

14,00 €

Pancia di maialino da latte*, purè di patate alle nocciole del Piemonte e salsa al cacao e caffè
(2020)

22,00 €

Tournedos alla Rossini (filetto di vitello, foie Gras*, tartufo)
(2021)

30,00 €

Filetto di Manzo cotto a bassa temperatura (sous vide) a 55 gradi al cuore
servito con burro alle acciughe del Mar Cantabrico
(2017)

26,00 €

Costolette di agnello* scottadito con salse di aglio nero e frutti rossi
(2015)

25,00 €

Fritto misto del nostro lago*
(2020)

22,00 €

Trancio di rombo* allo zafferano Benacus di Torri e tartufo
(2021)

26,00 €

Triglia*, crema di burrata Pugliese DOP, prezzemolo e pomodorini confit
(2021)

22,00 €

Orata* in crosta di sale (tempo cottura 30 minuti)
(2015)

24,00 €

Dessert

Crepes flambé al limoncello di Torri con gelato all'olio EVO del Garda
(2019)

12,00 €

Crema catalana all'arancia, liquirizia e menta
(2021)

8,00 €

Delizia al limone del Garda
(2020)

8,00 €

1000 Foglie con crema alla doppia vaniglia Bourbon (Madagascar)
(2021)

8,00 €

Ravioli di ananas con farcia al cioccolato fondente e coulis di fragole fresche
(2015)

8,00 €

Tiramisù nocciola e cioccolato
(2021)

8,00 €



GARDESANA

Residenza d'epoca ★★☆☆





Degustationsmenü vom Küchenchef

Willkommensgruß aus der Küche

Tartar von der Färsse Veronese, 30 Tage Reifung
(2021)

Mit Soave-Speck ummantelte Jakobsmuscheln, Erbsencreme, Minze, Honig und geröstete
Haselnüsse
(2015)

Hausgemachte Sardinien*-Ravioli in Saor
(2020)

Risotto mit Grana aus Lessinia, Apfel, Sellerie und Scampi*
(2020)

Tournedos alla Rossini (Kalbsfilet, Fioe Gras*, Trüffel)
(2021)

Crepes Flambé in Limoncello aus Torri del Benaco und Eis mit Garda EVO-Olivenöl
(2019)

80,00 € pro Person

Weinbegleitung mit europäischen Weinen (1 Glas pro Gang)
45,00 € pro Person

Degustationsmenü Meer

Willkommensgruß aus der Küche

Mit Soave-Speck ummantelte Jakobsmuscheln*, Erbsencreme, Minze, Honig und geröstete Haselnüsse
(2015)

Tartar von roten Garnelen* aus dem Reservat Mazara del Vallo, Tomaten-Gaspacho und Gardasee Zitrone
(2020)

Calamarata mit Miesmuschelcreme*, frischer mediterraner Thunfisch*, Datteltomaten, Meeräsche-Bottarga und Katsuobushi
(2020)

Steak vom Steinbutt* mit Benacus-Safran aus Torri und Trüffel
(2021)

Ananas-Ravioli gefüllt mit Zartbitterschokolade, Coulis von frischen Erdbeeren
(2015)

70,00 € pro Person

Weinbegleitung mit nationale Weinen (1 Glas pro Gang)
35,00 € pro Person

Degustationsmenü See

Willkommensgruß aus der Küche

Hecht* in Sauce "alla Gardesana"
(2015)

"PIATTO DEL BUON RICORDO"
Crepesrollen mit Barsch* vom Gardasee in Butter und Thymian aus Torri
(2019)

Gemischter frittierter Seefisch* vom Gardasee
(2020)

Köstlichkeit von der Gardasee Zitrone
(2020)

60,00 € pro Person

Weinbegleitung mit territorialen Weinen (1 Glas pro Gang)
20,00 € pro Person

Degustationsmenü Erde

Willkommensgruß aus der Küche

Culatello aus Soave, Eis vom Parmigiano Reggiano und Gel von der Birne
(2021)

Foie-Gras* Schnitzel mit in Valpolicella gekochter Birne
(2018)

Amarone-Risotto, geräucherter Radicchio und gereifter Monte Veronese
(2021)

Spanferkelbauch*, Kartoffelpüree mit Haselnüssen aus Piemonte, Kakao-Kaffee-Sauce
(2020)

Blätterteig mit Creme von doppelter Dosis der Bourbon-Vanille (Madagascar)
(2021)

65,00 € pro Person

Weinbegleitung mit nationalen Weinen (1 Glas pro Gang)
35,00 € pro Person

Degustationsmenü Vegetarier

Willkommensgruß aus der Küche

Ei von der "Grisa" Henne, Creme von Grana aus Lessinia und Trüffel
(2018)

Linguine von Weizen "Senatore Cappelli" mit Pistazienpesto, Orangenluft und Trüffel
(2021)

Rote-Beete-Risotto, Blauschimmelkäse und Lakritz
(2021)

Parmigiana von Auberginen
(2020)

Crema Catalana mit Orange, Lakritz und Minze
(2021)

55,00 € pro Person

Weinbegleitung mit biologischen Weinen (1 Glas pro Gang)
35,00 € pro Person

Vorspeisen

Ei von der "Grisa" Henne, Creme von Grana aus Lessinia und Trüffel
(2018)

16,00 €

Tartar von der Färsen Veronese, 30 Tage Reifung
(2021)

20,00 €

Culatello aus Soave, Eis vom Parmigiano Reggiano und Gel von der Birne
(2021)

16,00 €

Foie-Gras* Schnitzel mit in Valpolicella gekochter Birne
(2019)

18,00 €

Mit Soave-Speck ummantelte Jakobsmuscheln,
Erbsencreme, Minze, Honig und geröstete Haselnüsse
(2015)

18,00 €

Tartar von roten Garnelen* aus dem Reservat Mazara del Vallo,
Tomaten-Gaspacho und Gardasee Zitrone
(2020)

22,00 €

Hecht* in Sauce "alla Gardesana"
(2015)

16,00 €

Erster Gang

Rote-Beete-Risotto, Blauschimmelkäse und Lakritz
(2021)

18,00 €

Amarone-Risotto, geräucherter Radicchio und gereifter Monte Veronese
(2021)

20,00 €

Linguine von Weizen "Senatore Cappelli" mit Pistazienpesto, Orangenluft und Trüffel
(2021)

20,00 €

Risotto mit Grana aus Lessinia, Apfel, Sellerie und Scampi*
(2020)

24,00 €

"PIATTO DEL BUON RICORDO"

Crepesrollen mit Barsch* vom Gardasee in Butter und Thymian aus Torri
(2019)

22,00 €

Hausgemachte Sardinen*-Ravioli in Saor
(2020)

20,00 €

Ricotta-Gnocchetti mit geräucherter Makrele*, Petersilie und Gardasee Zitrone
(2021)

18,00 €

Calamarata mit Miesmuschelcreme*, frischer mediterraner Thunfisch*,
Datteltomaten, Meeräsche-Bottarga und Katsuobushi
(2020)

22,00 €

Hauptgang

Parmigiana von Auberginen
(2020)

14,00 €

Spanferkelbauch*, Kartoffelpüree mit Haselnüssen aus Piemonte, Kakao-Kaffee-Sauce
(2020)

22,00 €

Tournedos alla Rossini (Kalbsfilet, Fioe Gras*, Trüffel)
(2021)

30,00 €

Rinderfilet, gegart bei niedriger Temperatur (Sous Vide) 55 Grad Kerntemperatur serviert
mit Butter von Sardellen aus dem Kantabrischen Meer
(2017)

26,00 €

Lammkoteletts* vom Grill mit Sauce von schwarzen Knoblauch und roten Früchten
(2015)

25,00 €

Gemischter frittierter Seefisch* vom Gardasee
(2020)

22,00 €

Steak vom Steinbutt* mit Benacus-Safran aus Torri und Trüffel
(2021)

26,00 €

Meeräsche*, Creme von Burrata Pugliese DOP, Petersilie und Kirschtomaten-Confit
(2021)

22,00 €

Seebrasse* in Salzkruste (Garzeit 30 Minuten)
(2015)

24,00 €

Dessert

Crepes Flambé in Limoncello aus Torri del Benaco und Eis mit Garda EVO-Olivenöl
(2019)

12,00 €

Crema Catalana mit Orange, Lakritz und Minze
(2021)

8,00 €

Köstlichkeit von der Gardasee Zitrone
(2020)

8,00 €

Blätterteig mit Creme von doppelter Dosis der Bourbon-Vanille (Madagascar)
(2021)

8,00 €

Ananas-Ravioli gefüllt mit Zartbitterschokolade, Coulis von frischen Erdbeeren
(2015)

8,00 €

Tiramisù mit Haselnuss und Schokolade
(2021)

8,00 €



GARDESANA

Residenza d'epoca ★★☆☆





Tasting menu of the chef

Welcome from the chef

Tartar from the heifer Veronese, matured for 30 days
(2021)

Scallops wrapped in Soave-bacon, pea cream, mint, honey and roasted hazelnuts
(2015)

Homemade sardines* -ravioli in Saor
(2020)

Risotto with Grana cheese from Lessinia, apple, celery and scampi*
(2020)

Tournedos alla Rossini (veal fillet, foie gras*, truffle)
(2021)

Crepes Flambé in Limoncello from Torri del Benaco and ice cream with Garda EVO olive oil
(2019)

80,00 € per person

Wine pairing with European wines (1 glass per course)
45,00 € per person

Tasting menu sea

Welcome from the chef

Scallops wrapped in Soave-bacon, pea cream, mint, honey and roasted hazelnuts
(2015)

Red shrimps* tartar from the Mazara del Vallo Reserve, tomato gazpacho and Garda Lake
lemon
(2020)

Calamarata with mussel cream*, fresh Mediterranean tuna*, date tomatoes, mullet bottarga
and Katsuobushi
(2020)

Turbot steak * with Benacus saffron from Torri and truffle
(2021)

Pineapple ravioli filled with dark chocolate, fresh strawberry coulis
(2015)

70,00 € per person

Wine pairing with national wines (1 glass per course)
35,00 € per person

Tasting menu lake

Welcome from the chef

Pike* in sauce "alla Gardesana"
(2015)

"PIATTO DEL BUON RICORDO"
Crepes rolls with perch* from Lake Garda in butter and thyme from Torri
(2019)

Mixed fried fish* from Lake Garda
(2020)

Delicacy from Garda Lake lemon
(2020)

60,00 € per person

Wine pairing with territorial wines (1 glass per course)
20,00 € per person

Tasting menu earth

Welcome from the chef

Soave culatello, Parmigiano Reggiano ice cream and pear gel
(2021)

Foie gras * escalope with pear cooked in Valpolicella wine
(2018)

Amarone wine risotto, smoked radicchio and aged Monte Veronese cheese
(2021)

Suckling pig belly*, mashed potatoes with hazelnuts from Piemonte, cocoa-coffee sauce
(2020)

Milfoil with double dose bourbon vanilla cream (Madagascar)
(2021)

65,00 € per person

Wine pairing with national wines (1 glass per course)
35,00 € per person

Tasting menu vegetarian

Welcome from the chef

Egg from the "Grisa" hen, Grana cheese cream from Lessinia and truffle
(2018)

Wheat linguine "Senatore Cappelli" with pistachio pesto, orange air and truffle
(2021)

Beetroot risotto, blue cheese and licorice
(2021)

Parmigiana with eggplants
(2020)

Crema Catalana with orange, liquorice and mint
(2021)

55,00 € per person

Wine pairing with organic wines (1 glass per course)
35,00 € per person

Appetizers

Egg from the "Grisa" hen, Grana cheese cream from Lessinia and truffle
(2018)

16,00 €

Tartare from the heifer Veronese, matured for 30 days
(2021)

20,00 €

Soave culatello, Parmigiano Reggiano ice cream and pear gel
(2021)

16,00 €

Foie gras* escalope with pear cooked in Valpolicella wine
(2019)

18,00 €

Scallops wrapped in Soave bacon, cream of peas, mint, honey and roasted hazelnuts
(2015)

18,00 €

Red shrimps* tartar from the Mazara del Vallo Reserve, tomato gazpacho and Garda Lake
lemon
(2020)

22,00 €

Pike* in sauce "alla Gardesana"
(2015)

16,00 €

First course

Beetroot risotto, blue cheese and licorice
(2021)

18,00 €

Amarone wine risotto, smoked radicchio and aged Monte Veronese cheese
(2021)

20,00 €

Wheat linguine "Senatore Cappelli" with pistachio pesto, orange air and truffle
(2021)

20,00 €

Risotto with Grana cheese from Lessinia, apple, celery and scampi*
(2020)

24,00 €

"PIATTO DEL BUON RICORDO"

Crepes rolls with perch * from Lake Garda in butter and thyme from Torri
(2019)

22,00 €

Homemade sardines*-ravioli in Saor
(2020)

20,00 €

Ricotta gnocchetti with smoked mackerel*, parsley and Garda Lake lemon
(2021)

18,00 €

Calamarata with mussel cream*, fresh Mediterranean tuna*,
date tomatoes, mullet bottarga and Katsuobushi
(2020)

22,00 €

Main course

Parmigiana with eggplants

(2020)

14,00 €

Suckling pig belly*, mashed potatoes with hazelnuts from Piemonte, cocoa-coffee sauce

(2020)

22,00 €

Tournedos alla Rossini (veal fillet, foie gras*, truffle)

(2021)

30,00 €

Beef fillet, cooked at a low temperature (Sous Vide) 55 degrees core temperature, served with butter from anchovies from the Cantabrian Sea

(2017)

26,00 €

Grilled lamb chops* with black garlic sauce and red fruits

(2015)

25,00 €

Mixed fried fish* from Lake Garda

(2020)

22,00 €

Turbot steak* with Benacus saffron from Torri and truffle

(2021)

26,00 €

Mullet*, Burrata Pugliese DOP cream, parsley and cherry tomato confit

(2021)

22,00 €

Sea bream* in salt crust (cooking time 30 minutes)

(2015)

24,00 €

Dessert

Crepes Flambé in Limoncello from Torri del Benaco
and ice cream with Garda EVO olive oil
(2019)

12,00 €

Crema Catalana with orange, licorice and mint
(2021)

8,00 €

Delicacy from Garda Lake lemon
(2020)

8,00 €

Milfoil with cream of double dose of bourbon vanilla (Madagascar)
(2021)

8,00 €

Pineapple ravioli filled with dark chocolate, fresh strawberry coulis
(2015)

8,00 €

Tiramisù with hazelnut and chocolate
(2021)

8,00 €



GARDESANA

Residenza d'epoca ★★☆☆

