




GARDESANA

Il Ristorante



 Italiano

 Deutsch

 English

 Français

Antipasti



Luccio in salsa gardesana con polenta	€ 14
Lavarello in julienne di verdure e zeste di limone	€ 14
Trota in "saor" con polenta (cipolle, carote, aceto e olio EVO)	€ 14
Degustazione di pesci del Garda	€ 18
Antipasto veneto Prosciutto crudo di Soave con fiore di zucca ripieno, soppressa veneta, formaggi con polenta e giardiniera	€ 16
Tartare di Garronese veneta con maionese di soia allo zafferano e senape di Digione	€ 16
Flan di carote e zenzero con fonduta di Monte veronese	€ 14
Insalata di polipo e seppie con patate, sedano e salicornia	€ 18

Primi piatti

Tagliatelle di pasta fresca con ragù bianco di pesce di lago	€ 16
Gnocchi di pane con sarde di lago e pomodorini al forno	€ 14
Spaghetti di grano duro alla carbonara di lago	€ 16
Risotto con la tinca ed erbe	€ 16
Bigoli trafileti al bronzo con ragù di salsiccia e rosmarino	€ 14
Sedanini alle cime di rapa con speck e Tabasco	€ 14
Gnocchi di patate in fonduta di Grana, prosciutto crudo di Soave e rucola	€ 14
Fusillone di grano duro al profumo di limone, tartare di tonno, stracciatella di bufala e polvere di capperi	€ 18

Secondi piatti

Lavarello ai ferri	€ 18
Salmerino al forno con lamelle di mandorle, insalata di finocchio, olive taggiasche e pomodorini secchi	€ 16
Filetti di pesce persico panati con insalata di cavolfiore e maionese allo zafferano	€ 18
Carpaccio di trota marinata al limone su misticanza e grani di pepe rosa	€ 16
Filetto di manzo ai ferri o al pepe verde	€ 24
Costolette di agnello panate e cotte al forno con patate al rosmarino	€ 20
Tagliata di pollo con pinoli tostati su letto di misticanza	€ 16
Carpaccio di barbabietola, formaggio erborinato, noci e vinaigrette alla senape	€ 14
Tagliata di tonno rosso con maionese all'avocado	€ 20

Contorni

Verdure di stagione	€ 4
Patate al forno	€ 4
Insalata mista	€ 4

Dessert

Tiramisù	€ 6
Mousse al cioccolato con amarene e crumble di cocco e mandorle	€ 6
Semifreddo al pistacchio con salsa ai lamponi	€ 6
Lemon curd con meringa all'italiana	€ 6
Sorbetto al limone	€ 6

Vorspeisen



Hecht in Gardasee-Sauce mit Polenta	€ 14
Felchen in Julienne-Gemüse mit Zitronenzesten	€ 14
Forelle nach Saor-Art mit Polenta	€ 14
Verkostung von Fischen aus dem Gardasee	€ 18
Vorspeise aus der Region Veneto: Rohschinken aus Soave mit gefüllten Zucchiniblüten, Soppressa aus Venetien, Käse mit Polenta und eingelegtem Gemüse	€ 16
Tartar vom Garronese-Rind aus Venetien mit Safran-Soja-Mayonnaise und Dijon-Senf	€ 16
Karotten-Ingwer-Flan mit Monte-Veronese-Käsefondue	€ 14
Tintenfisch- und Sepiasalat mit Kartoffeln, Sellerie und Queller	€ 18

Erster Gang

Frische Tagliatelle mit weißer Ragout-Sauce vom Seefisch	€ 16
Brotgnocchi mit Sardinen aus dem See und Ofen-Kirschtomaten	€ 14
Spaghetti aus Hartweizen mit Carbonara vom See	€ 16
Risotto mit Schleie und Kräutern	€ 16
Bronzgezogene Bigoli mit Salsiccia-Ragout und Rosmarin	€ 14
Sedanini mit Stängelkohl, Speck und Tabasco	€ 14
Kartoffelgnocchi in Grana-Käsefondue, Rohschinken aus Soave und Rucola	€ 14
Fusillone aus Hartweizen mit Zitronenduft, Thunfisch-Tatar, Büffel-Stracciatella und Kapernpulver	€ 18

Hauptgang

Felchen vom Grill	€ 18
Gebackener Saibling mit Mandelblättchen, Fenchelsalat, Taggiasca-Oliven und getrockneten Kirschtomaten	€ 16
Panierte Barschfilets mit Blumenkohlsalat und Safran-Mayonnaise	€ 18
Carpaccio von in Zitrone marinierter Forelle auf gemischtem Salat mit rosa Pfefferkörnern	€ 16
Rinderfilet vom Grill oder mit grünem Pfeffer	€ 24
Panierte Lammkoteletts aus dem Ofen mit Rosmarinkartoffeln	€ 20
Hähnchenstreifen mit gerösteten Pinienkernen auf Salatbett	€ 16
Rote-Bete-Carpaccio mit Blauschimmelkäse, Walnüssen und Senf-Vinaigrette	€ 14
Tagliata vom roten Thunfisch mit Avocado-Mayonnaise	€ 20

Beilagen

Gemüse der Saison	€ 4
Ofenkartoffeln	€ 4
Gemischter Salat	€ 4

Dessert

Tiramisù	€ 6
Schokoladenmousse mit Sauerkirschen und Kokos-Mandel-Streuseln	€ 6
Pistazien-Semifreddo mit Himbeersauce	€ 6
Zitronencreme mit italienischer Meringue	€ 6
Zitronensorbet	€ 6

Starters



Pike in Garda-style sauce with polenta	€ 14
Lavaret with julienned vegetables and lemon zest	€ 14
Saor-style marinated trout with polenta	€ 14
Tasting of fish from Lake Garda	€ 18
A starter from Veneto: Soave raw ham with stuffed courgette flowers, Venetian soppressa, cheeses with polenta and mixed pickled vegetables	€ 16
Garronese beef tartare from the Veneto region with saffron soy mayonnaise and Dijon mustard	€ 16
Carrot and ginger flan with Monte Veronese cheese fondue	€ 14
Octopus and cuttlefish salad with potatoes, celery and glasswort	€ 18

First course

Fresh tagliatelle with a white fish ragù made with fish from Lake Garda	€ 16
Bread gnocchi with lake sardines and roasted cherry tomatoes	€ 14
Durum wheat spaghetti with a Lake-style carbonara sauce	€ 16
Risotto with tench and herbs	€ 16
Bronze-cut bigoli with a sausage and rosemary ragù	€ 14
Sedanini with turnip greens, speck and Tabasco	€ 14
Potato gnocchi in a Grana cheese fondue, raw ham from Soave and rocket	€ 14
Lemon-scented durum wheat Fusillone pasta, tuna tartare, buffalo stracciatella and caper powder	€ 18

Main course

Grilled Lavaret	€ 18
Baked char with flaked almonds, fennel salad, Taggiasca olives and sun-dried cherry tomatoes	€ 16
Flour-coated perch fillets with cauliflower salad and saffron mayonnaise	€ 18
Carpaccio of lemon-marinated trout on a mixed salad with pink peppercorns	€ 16
Grilled beef fillet or beef fillet with green pepper	€ 24
Breaded lamb chops, baked in the oven with rosemary potatoes	€ 20
Sliced chicken with toasted pine nuts on a bed of salad	€ 16
Beetroot carpaccio, blue cheese, walnuts and mustard vinaigrette	€ 14
Sliced bluefin tuna with avocado mayonnaise	€ 20

Side dish

Seasonal vegetables	€ 4
Oven-baked potatoes	€ 4
Mixed salad	€ 4

Desserts

Tiramisù	€ 6
Chocolate mousse with black cherries and a coconut and almond crumble	€ 6
Pistachio semifreddo with raspberry sauce	€ 6
Lemon curd with Italian meringue	€ 6
Lemon sorbet	€ 6

Hors-d'œuvre



Brochet à la sauce du lac de Garde accompagné de polenta	€ 14
Lavaret avec une julienne de légumes et zestes de citron	€ 14
Truite en « saor » accompagnée de polenta	€ 14
Dégustation de poissons du lac de Garde	€ 18
Dégustation du terroir de la Vénétie: Jambon cru de Soave accompagné de fleurs de courgette farcies à la ricotta, soppressa vénitienne, fromages accompagnés de polenta et de giardiniera	€ 16
Tartare de bœuf Garronais de la Vénétie (race blonde d'Aquitaine) avec mayonnaise au soja, au safran et à la moutarde de Dijon	€ 16
Flan aux carottes et gingembre accompagné d'une fondue de fromage « Monte Veronese »	€ 14
Salade de poulpe et de seiches aux pommes de terre, au céleri et à la salicorne	€ 18

Entrées

Nouilles Tagliatelles fraîches au ragoût blanc de poisson du lac	€ 16
Gnocchi de pain aux sardines du lac et tomates cerises rôties	€ 14
Spaghetti de blé dur à la « carbonara » du lac	€ 16
Risotto à la tanche et aux herbes	€ 16
Bigoli tréfilés au bronze, à la sauce de saucisse et romarin	€ 14
Petit macaronis aux pousses de navet, speck et Tabasco	€ 14
Gnocchi de pommes de terre à la fondue de fromage Grana, jambon cru de Soave et roquette	€ 14
Pâtes « Fusillone » au blé dur parfumées au citron, tartare de thon, stracciatella de bufflonne et poudre de câpres	€ 18

Plats principaux

Lavaret grillé	€ 18
Omble chevalier au four aux amandes effilées, salade de fenouil, olives taggiasques et tomates cerises séchées	€ 16
Filets de perche panés accompagnés d'une salade de chou-fleur et mayonnaise au safran	€ 18
Carpaccio de truite marinée au citron, sur un lit de salade composée et de grains de poivre rose	€ 16
Filet de bœuf grillé ou au poivre vert	€ 24
Côtelettes d'agneau panées au four avec pommes de terre au romarin	€ 20
Tranches de poulet aux pignons grillés sur un lit de salade	€ 16
Carpaccio de betterave, fromage bleu, noix et vinaigrette à la moutarde	€ 14
Tagliata de thon rouge à la mayonnaise à l'avocat	€ 20

Garnitures

Légumes de saison	€ 4
Pommes de terre au four	€ 4
Salade composée	€ 4

Dessert

Tiramisù	€ 6
Mousse au chocolat et aux cerises noires et crumble à la noix de coco et amandes	€ 6
Semifreddo à la pistache avec une sauce aux framboises	€ 6
Crème au citron avec meringue à l'italienne	€ 6
Sorbet au citron	€ 6