L'Amarone nel Piatto
Amarone Wein Menü . Amarone Wine Menu

Risotto all'Amarone mantecato al formaggio Monte Veronese
e riduzione all'Amarone

Amarone Risotto mit Monte Veronese Käse eingecremt

Amarone Risotto creamed with Monte Veronese cheese

Tagliata di Manzo alle braci e riduzione all'Amarone

Gegrillte Rindfleischscheiben und Amarone-Reduktion

Grilled sliced beef and Amarone reduction

Dessert

Con un assaggio di Amarone Pietro Dal Cero

Mit eine Kostprobe von Amarone Pietro Dal Cero

With a taste of Amarone Pietro Dal Cero

Antipasti . Vorspeisen . Hors d'oeuvre

Degustazione di pesci d'acqua dolce
Kostprobe von Seefisch Vorspeisen
Tastings of Lake fish hors d'oeuvre

Tataki di Tonno, crema di avocado e olio aromatizzato al lime
Thunfisch-Tataki, Avocadocreme und Öl mit Limonengeschmack
Tuna tataki, avocado cream and lime flavored oil

Pescato del Mediterraneo in Zuppetta e crostoni di pane
Mediterraner Fisch in Suppe und Croutons
Mediterranean fish in soup and croutons

Polipo brasato, la sua maionese e insalata di puntarelle
Geschmorter Oktopus, Mayonnaise und Chicorée-Salat
Braised octopus, its mayonnaise and chicory salad

Carpaccio di manzo, valeriana e lamponi
Carpaccio vom Rind, Baldrian und Himbeeren
Beef carpaccio, valerian and raspberries

Millefoglie di verdure grigliate, con burrata e pesto leggero
Gegrillte Gemüse-Millefeuille mit Burrata und leichtem Pesto
Grilled vegetable millefeuille, with burrata and light pesto

Primi Piatti . Erste Gerichte . First Courses

Tortelli di pasta ripieno di Lavarello con burro chiarificato
al timo e letto di spinacine
Tortelli gefüllt mit Felchen, Butterschmalz mit Thymian, Spinat
Tortelli pasta filled with whitefish, clarified butter with thyme
and bed of spinach

Spaghettoni con sarde di lago, spuma di finocchio e gremolada di taralli
Spaghettini mit Seesardinen, Fenchelschaum und zerbröckelten Taralli
Spaghettoni with lake sardines, fennel foam and crumbled taralli

Maccheroncini di pasta fresca in carbonara di mare
(capesante, tonno, salmone)
Frische Pasta Maccheroncini in Meeresfrüchte-Carbonara
Fresh pasta maccheroncini in seafood carbonara

Tagliolino con branzino e verdurine croccanti
Tagliolini mit Wolfsbarsch und knackigem Gemüse
Tagliolini with sea bass and crunchy vegetables

Tagliatella ripiena con formagella di Tremosine, guancialino croccante
e petali di tartufo
Tagliatella gefüllt mit Tremosine-Käse, knuspriger Speck
und Trüffelblütenblätter
Tagliatella stuffed with Tremosine cheese, crispy bacon
and truffle petals

Gnocchi di patate con pesto leggero e pomodoro confit
Kartoffelgnocchi mit hellem Pesto und Tomaten-Confit
Gnocchi di patate with pesto leggero and pomodoro confit

Risotto carnaroli allo zafferano di Pozzolengo, canestrelli e seppie
(min. 2 persone, prezzo per porzione)
Carnaroli-Risotto mit Safran aus Pozzolengo, Canestrelli und Tintenfisch (min. 2 Personen, Preis pro Portion)
Carnaroli risotto with saffron from Pozzolengo, canestrelli and cuttlefish (min. 2 people, price per portion)

Secondi al Tegame . In der Pfanne . Sautéed

Filetto di rombo su sauté di Pachino, patate e olive
Steinbuttfilet auf Pachini sautiert, Kartoffeln und Oliven
Turbot fillet on Pachini sauté, potatoes and olives

Frittura di calamari e Gamberi
Gebratene Calamari und Garnelen
Fried calamari and prawns

Rana pescatrice in porchetta su morbido di patate e porri croccanti
Seeteufel in Porchetta auf weichen Kartoffeln und knackigem Lauch
Monkfish in porchetta on soft potatoes and crunchy leeks

Dal nostro Camino . Von unserem Grill. From our Grill

Pescato di lago (alla brace o gratinato)
Seefisch (gegrillt oder gratiniert)
Lake fisch (grilled or au gratin)

Pescato di mare (alla brace o gratinato)
Seefisch (gegrillt oder gratiniert)
Sea fish (grilled or au gratin)

Tagliata di tonno
Thunfischsteak
Tuna steak

Costata di manzo alla brace
Gegrillte Rinderrippe – Grilled rib of beef

Costoletta d'agnello* alla brace
Gegrilltes Lammkotelett
Grilled lamb cutlet

Contorni . Beilage . Side Course

*Patate rustiche fritte
*Frittierte rustikale Kartoffeln
*Fried rustic potatoes

Insalata mista
Gemischte Salat
Mixed salad

Verdure alla griglia
Gegrilltes Gemüse
Grilled vegetables

Dessert . Nachtisch . Dessert

Degustazione di mignon (5 pezzi)
Kleine Gebäcke (5 Stück)
Small pastries (5 pieces)

Monoporzioni in "vetrina"
Kleine Kuchen in der "Vitrine"
Small cakes in the "showcase"

Gelato alla vaniglia con scaglie di cioccolato fondente
Vanilleeis mit Zartbitterschokoladenflocken
Vanilla ice cream with dark chocolate flakes

I Sapori del Lago
See Geschmäcke . Lake Flavors

Tortelli di pasta ripieno di Lavarello con burro chiarificato al timo e letto di spinacine

Tortelli gefüllt mit Felchen, Butterschmalz mit Thymian, Spinat

Tortelli pasta filled with whitefish, clarified butter with thyme and bed of spinach

Pescato di lago alla brace

Gegrillter Seefisch

Grilled lake fish

Dessert

*Se il prodotto fresco non è disponibile sul mercato, viene utilizzato il prodotto surgelato

*Falls wäre der frische Produkt nicht verfügbar auf den Markt, werden wir momentan tiefgefrorene Produkte verwenden

*In case the fresh product were no available on the market, we use temporally deep-frozen products