



PER INIZIARE · TO START · FÜR VORSPEISEN

- Tartare di ricciola con panzanella di verdure croccanti **23**
Amberjack-Tartar mit knusprigen Gemüse
Amberjack tartare with crunchy vegetable panzanella
- San Pietro in crosta, verdure primaverili, purea di sedano di Verona e gastrique al Bardolino **19**
San Pietro-Fisch in der Kruste, Frühlingsgemüse, Selleriepüree aus Verona und Bardolino Gastrique
San Pietro Fish in crust, spring vegetables, Verona celery puree and Bardolino wine gastrique
- Baccalà mantecato, crema di piselli e polenta soffiata **18**
Kabeljaucreme mit Erbsencreme und Puffpolenta
Creamed cod, pea cream and puffed polenta
- Fiori di zucca in tempura ripieni di ricotta di bufala e acciughe su crema di zucchine e pomodorini canditi **18**
Mit Büffel-Ricotta und Sardellen gefüllte Zucchini Blüten in Tempura mit Zucchinicreme und kandierten Kirschtomaten
Fried courgette flowers stuffed with buffalo ricotta and anchovies with courgette cream and candied cherry tomatoes
- Tartare di manzo Fassona senape antica, asparagi e mimosa d'uovo **21**
Tatar vom Fassona-Rind, alter Senf, Mimose aus Spargel und geräuchertem Ei
Fassona beef tartare, ancient mustard, asparagus and egg mimosa
- Mozzarella di bufala campana con peperoni dolci a beccafico **18**
Büffelmozzarella aus Kampanien mit gefüllter Paprika
Buffalo Mozzarella from Campania with stuffed sweet bell peppers "a beccafico"
- Carpaccio di carne salada, sfere di parmigiano reggiano, rucola e riduzione all'aceto balsamico **19**
Salatfleisch-Carpaccio, Parmigiano-Reggiano-Kugeln, Rucola und Balsamico-Essig-Reduktion
Salty meat carpaccio, parmigiano reggiano spheres, rocket and balsamic vinegar reduction



PRIMI PIATTI · FIRSTCOURSES · ERSTEGÄNGE

- Maccheroncello artigianale con cozze, guanciale, finocchietto selvatico e pomodorini canditi **19**
Makkaroni mit Muscheln, Speck, Dill und kandierten Kirschtomaten
Homemade maccheroncello with mussels, bacon, wild fennel and candied cherry tomatoes
- Tagliolini all'uovo con asparagi, pomodorini caramellati e pecorino romano **20**
Eier-Tagliolini mit Spargel, karamellisierten Kirschtomaten und Pecorino Romano
Egg tagliolini with asparagus, caramelized cherry tomatoes and pecorino romano
- Risotto selezione Carnaroli mantecato al nero di seppia, con baccalà al vapore e crema di peperoni all'insalata **21**
Risotto mit Tintenfischtinten und gedünstetem Kabeljau und Paprikacreme mit Salat
Cuttlefish ink Risotto, with steamed cod and cream of peppers and salad
- Bigoli freschi con favette, pecorino di fossa e capocollo croccante **19**
Frische Bigoli mit Saubohnen, Pecorino di Fossa und knusprigem Capocollo
Fresh bigoli pasta with broad beans, pecorino di fossa and crunchy capocollo
- Tagliatelle al ragù di anatra e petali di tremosine **19**
Tagliatelle mit Entenragout und Tremosine-Käse
Tagliatelle with duck ragout and Tremosine cheese
- Ravioli di Magro con noci, basilico e parmigiano Reggiano **19**
Magro-Ravioli mit Walnüssen, Basilikum und Parmesan
Ravioli stuffed with ricotta and spinach with walnuts, basil and parmesan cheese



SECONDI PIATTI · MAINCOURSES · HAUPTGÄNGE

Crudo cotto di tonno rosso, asparagi alla vaniglia, salsa tonnata e frutto della passione Roher roter Thunfisch, Vanillespargel, Thunfischsauce und Passionsfrucht Raw red tuna, vanilla asparagus, tuna sauce and passion fruit	26
Filetto di ricciola scottata con fagiolini e salsa alla senape speziata Gebratenes Amberjack-Filet mit grünen Bohnen und würziger Senfsauce Seared amberjack fillet with green beans and spicy mustard sauce	25
Darna di salmone norvegese alle erbe, spinaci con uvetta e pinoli e salsa tzatziki Norwegischer Lachs-Darna mit Kräutern, Spinat mit Rosinen und Pinienkernen und Tzatziki-Sauce Norwegian salmon with herbs, spinach with raisins, pine nuts and tzatziki sauce	22
Strudel di verdure con salsa delicata al taleggio Gemüsestrudel mit zarter Taleggiosauce Vegetable strudel with delicate taleggio sauce	17
Costata di scottona bavarese (500gr) alla griglia con patate al forno e verdure grigliate Gegrilltes bayerisches Steak (500gr) mit Ofenkartoffeln und gegrillten Gemüse Grilled Bavarian steak (500gr) with baked potatoes and grilled vegetables	29
Filetto di vitello alle erbe, con riduzione al Valpolicella e millefoglie di patate Kalbsfilet mit Kräutern, mit Valpolicella-Reduktion und Kartoffel-Millefeuille Veal fillet with herbs, with Valpolicella reduction and potato millefeuille	25



PER CONCLUDERE IN DOLCEZZA · FOR A SWEET ENDING · ZUM SÜSSEN ABSCHLUSS

Torta di rose con crema inglese alla vaniglia e composta di mele alla cannella Rosenkuchen mit Vanillepudding und Zimt-Apfelkompott Rose cake with vanilla custard and cinnamon apple jam	9
Creeme brulé alle mandorle con pere caramellate al limone Mandel-Crème-Brulé mit karamellisierten Birnen und Zitrone Almond creeme brulé with caramelized pears and lemon	8
Cannolo croccante alla frutta secca, ricotta e salsa ai frutti rossi Knusprige Cannoli mit Trockenobst, Ricotta und roter Fruchtsauce Crispy cannoli with dried fruit, ricotta and red fruit sauce	9
Tortino al cioccolato fondente con cuore morbido servito con gelato al fiordilatte e cannella Das Törtchen aus Zartbitterschokolade mit weichem Herz, serviert mit Fior di Latte- Eis und Zimt Dark chocolate pie with a soft heart served with fior di latte ice cream and cinnamon	9
Tiramisù la stua "La Stüa" Tiramisù Tiramisu nach Stüa Art	8
La coppa gelato Cup of ice cream Der Eisbecher	7