

## VINI BIANCHI - CENTRO/SUD ITALIA

### WHITE WINES CENTRAL/SOUTHERN ITALY - WEISSWEINE MITTEL/SÜDITALIEN

Aglianico Mastroberardino	2019	Campania	23
Falanghina Mastroberardino	2019	Campania	26
Greco di Tufo Mastroberardino	2018	Campania	33
Fiano di Avellino Mastroberardino	2019	Campania	33

## VINI ROSSI- IL NOSTRO TERRITORIO

### RED WINES FROM OUR REGION - ROTWINE UNSERE REGION

Bardolino doc Ca' Vegar	2019	Veneto	17
Bardolino doc Monte del Fra'	2019	Veneto	17
Bardolino doc Piona	2019	Veneto	18
Bardolino doc Le Nogare Bertani	2019	Veneto	21
Valpolicella doc Monte del Fra'	2019	Veneto	18
Valpolicella doc Ca' Vegar	2019	Veneto	18
Valpolicella classico doc Allegrini	2019	Veneto	27
Valpolicella superiore doc Allegrini	2017	Veneto	36
Valpolicella superiore 'Sant'Urbano' Speri	2015	Veneto	44
Valpolicella ripasso Bertani	2017	Veneto	28
Valpolicella ripasso Gaso San Rustico	2016	Veneto	28
Amarone doc Valpantena Bertani	2012	Veneto	74
Amarone doc San Rustico	2012	Veneto	76
Amarone doc Masi	2012/13	Veneto	95
Merlot Cabernet 'Brentino' Maculan	2017	Veneto	29
Cabernet Sauvignon Santa Cristina	2017	Veneto	38

## VINI ROSSI- NORD ITALIA

### RED WINES NORTHERN ITALY - ROTWINE NORDITALIEN

Merlot Ca' Bolani	2015	Friuli	23
Cabernet Ca' Bolani	2016	Friuli	23
Refosco Ca' Bolani	2015	Friuli	24
Pinot Nero Saint Michael Eppan	2019	Trentino	37
Barbera Fontanafredda	2017	Piemonte	27
Barolo Fontanafredda	2014	Piemonte	84
Nebbiolo Fontanafredda	2017	Piemonte	35
Dolcetto Fontanafredda	2017	Piemonte	25

## VINI ROSSI - CENTRO/SUD ITALIA

### RED WINES CENTRAL/SOUTHERN ITALY - ROTWINE MITTEL/SÜDITALIEN

Chianti Castello d'Albola	2016	Toscana	28
Chianti riserva Castello d'Albola	2015	Toscana	44
Brunello di Montalcino Ciacci Piccolomini	2013	Toscana	99
Nobile di Montepulciano Melini	2015	Abruzzo	36
Nero d'avola Feudo dei Principi Butera	2016	Sicilia	26
Primitivo del Salento Piluna	2017	Puglia	18

## ROSE

### ROSE

Bardolino Chiaretto Piona	2019	Veneto	16
Chiaretto Bulgarini	2019	Lombardia	18
Roses Ottella	2019	Lombardia	23
Rosa dei Frati Ca' dei Frati	2019	Lombardia	30

## BOLLICINE

### SPARKLING WINES - SCHAUMWEINE/SEKT

Prosecco docg Valdobbiadene Extra dry Gemin	Veneto	22
Lugana Brut Ottella	Lombardia	32
Franciacorta Brut Corte Aura	Lombardia	38
Franciacorta Brut Contadi Castaldi	Lombardia	46
Franciacorta Saten Corte Aura	Lombardia	48
Franciacorta Rose' Corte Aura	Lombardia	54

## DESSERT

### DESSERT

Vin Polsa' Costadoro cl. 750	Veneto	18
Rigoletto passito Santa Cristina cl. 37515	Lombardia	40
Moscato passito Dindarello Maculan cl. 37517	Veneto	44
Moscato Spumante d'Asti Castello del Poggio	2019 Veneto	22

## CHAMPAGNE

### CHAMPAGNE

Champagne Ruinart Brut	Francia	116
Champagne Ruinart Blanc de Blancs	Francia	175
Champagne Ruinart Rose'	Francia	130
Champagne Special Cuvee' Bollinger	Francia	154

*Auguriamo a ciascuno di voi,  
di vivere un'esperienza da conservare nel cuore.*

*We wish to all of you an amazing experience  
to keep in your heart.*

*Wir wünschen jedem von Ihnen  
eine tolle Erfahrung zu leben,  
die Sie in Ihrem Herzen schätzen möchten*

*Famiglia Lombardini  
Chef Enrico Paccagnella*



MENU

## ANTIPASTI STARTERS - VORSPEISEN

<b>La tartare di gamberi rossi di Sicilia con macedonia di avocado, chips di tobinambur e spuma di latte di cocco</b>	<b>16</b>
<small>Sicilian red prawn tartare with avocado salad, Jerusalem artichoke chips and coconut milk foam Tartare vom roten Flusskrebs aus Sizilien mit Fruchtsalat von aus Avocado, Topinambur-Chips und Kokosnussmilchschaum</small>	
<b>I Tentacoli di polipo cotto a bassa temperatura scottato alla piastra, servito su crema di fave e chips di patate viola</b>	<b>15</b>
<small>Octopus tentacles cooked at low temperature and grilled, on broad bean cream and purple potato chips Bei niedriger Temperatur gekochte und gegrillte Tintenfischtentakeln auf Saubohnencreme und Lila-Kartoffelchips</small>	
<b>La trota marinata al sale di Cervia e aceto di mele biologico della Val di Non, servita con misticanza e frutta fresca</b>	<b>14</b>
<small>Marinated trout in Cervia salt and Val di Non-organic apple cider vinegar served with fresh fruit and salad Forelle mariniert mit Salz aus Cervia und bio-Honigessig aus Nonstal, serviert mit frischen Früchten und Salat</small>	
<b>La battuta di garronese Veneta e piccole burratine vaccine, senape antica e germogli di Sakura</b>	<b>16</b>
<small>Venetian Garronese beef tartare served with quenelles of Burrata cheese, whole grain mustard and Sakura bean sprouts Tartare vom Garronese-rind aus Venetien mit Nöckchen vom Burrata-Frischkäse, gereiftem Senf und Keimsprossen der Sakura Kresse</small>	
<b>Il cestino di pasta fillo farcito con verdure di stagione servito con crema di latte al Puzzone di Moena</b>	<b>14</b>
<small>Seasonal vegetables tart served with a fondue of melted Puzzone di Moena cheese Auflauf vom saisonales Gemüse, serviert mit Fondue vom "Puzzone di Moena"-Käse</small>	
<b>Il flan di zucca servito su crema di marroni e accompagnato con amaretti croccanti</b>	<b>13</b>
<small>Pumpkin pie served on chestnut cream with crunchy almond macarons Kürbisaufwurf auf Kastaniencreme serviert mit knusprigen Mandelmakronen</small>	
<b>La selezione di formaggi accompagnati da mieli, mostarde e noci</b>	<b>11</b>
<small>Cheese selection with honey, mustard and nuts Käseplatte mit Honig, Senfsüße und Nüssen</small>	
<b>PRIMI MAIN COURSES - I GAG</b>	
<b>I tagliolini all'uovo fatti in casa con capesante e profumo dei nostri limoni</b>	<b>17</b>
<small>Fresh homemade tagliolini pasta with scallops and fragrant local lemons Hausgemachte Tagliolini von frischen Eiern mit Jakobsmuscheln und dem Duft unserer Zitronen</small>	
<b>I maccheroncini con farina di castagne saltati con zucca gialla e code di gambero</b>	<b>16</b>
<small>Chestnut flour Maccheroncini sautéed with yellow pumpkin and prawn tails Kastanienmehl-Maccheroncini mit gelbem Kürbis und Garnelenschwänzen sautiert</small>	
<b>I garganelli con ragù bianco di coniglio e verdure della val di Gresta</b>	<b>15</b>
<small>Garganelli pasta with rabbit white sauce with Gresta Valley vegetables Garganelli Nudeln mit Kaninchen-WeiBragout mit Gemüse aus Tal der Gresta</small>	
<b>Il risotto selezione Carnaroli con gorgonzola Dop noci del Bleggio e Kiwi nostrani</b>	<b>17</b>
<small>Carnaroli Risotto with Gorgonzola cheese, Bleggio walnuts and local kiwis Carnaroli Risotto mit Gorgonzola-Käse, Bleggio Walnüsse und Kiwi</small>	
<b>I classici strangolapreti trentini serviti in cialda di Trentingrana e burro nocciolato</b>	<b>15</b>
<small>Typical Strangolapreti from Trentino in a Trentingrana cheese waffle and brown butter Typische Strangolapreti aus Trentino im Trentingrana-Käsewaffel und Braunbutter</small>	
<b>La zuppa di pane nero servita con gnocchetti di ricotta affumicata</b>	<b>13</b>
<small>Black bread soup served with smoked Ricotta dumplings Schwarzbrotsuppe mit geräucherten Ricotta-Knödeln</small>	

## SECONDI SECOND COURSES - HAUPGANG

<b>Il filetto di branzino in crosta di zucchine servito con tortino di carote</b>	<b>22</b>
<small>Fillet of sea bass in a green courgette crust served with a carrot flan Filet vom Seebarsch ummantelt von grünen Zucchini, serviert mit einem Auflauf von der Karotte</small>	
<b>Il trancetto di salmone selvaggio ai ferri servito con salsa al lime e piccolo rosti di patate</b>	<b>21</b>
<small>Grilled wild salmon steak served with lime sauce and potatoe's rosti Gegrilltes Wildlachssteak, serviert mit Limettensauce und Kartoffel Rosti</small>	
<b>I milleveli di vitello con formaggio casolet e porcini del baldo servito con salsa demi-glace e patate alla fornarina</b>	<b>20</b>
<small>Veal feuille with Casolet cheese, ceps from Mount Baldo served with demi-glas sauce and potatoes Fornarina style Kalbs-Blätter mit Casolet Käse, Steinpilzen aus Baldoberg serviert mit Demiglas-Sauce und Kartoffeln nach Fornarina Art</small>	
<b>La tagliata di Garronese veneta con rucola selvatica e scaglie di TrentinGrana Dop servito con patate rustiche</b>	<b>20</b>
<small>Thinly-sliced Venetian Garronese beef with wild rocket and shavings of Trentingrana PDO cheese Tagliata vom Garronese-rind aus Venetien mit wildem Rucola und Parmesanspäne vom Trentingrana D.O.P.</small>	
<b>Il filettino di maiale cotto a bassa temperatura, servito con salsa al pepe rosa, mascarpone e pure castagne</b>	<b>17</b>
<small>Pork fillet cooked at low temperature on Mascarpone and pink pepper sauce, with chestnut cream Schweinefilet bei niedriger Temperatur gekocht auf Mascarpone- und Rosapfeffer-Sauce mit Kastaniencreme</small>	
<b>La millefoglie di verdure grestane con cialda croccante e cremoso alle erbe</b>	<b>14</b>
<small>Vegetable Millefeuille with a crispy waffle and creamy fine herbs Gemüse-Millefeuille mit einer knusprigen Waffel und cremigen Kräutern</small>	
<b>VERDURE VEGETABLES - GEMÜSE</b>	
<b>Le patate rustiche arrosto con salvia e rosmarino</b>	<b>5</b>
<small>Rustic oven-roasted potatoes with sage and rosemary Rustikale Röstkartoffeln mit Salbei und Rosmarin</small>	
<b>Ortaggi di stagione cotte saltate in padella con olio extra vergine di oliva</b>	<b>5</b>
<small>Cooked seasonal vegetables pan-sautéed in extra-virgin olive oil Gedünstetes saisonales Gemüse mit Olivenöl Extra Vergine in der Pfanne geschwenkt</small>	
<b>Le verdure alla griglia con olio all'aglio e prezzemolo</b>	<b>5</b>
<small>Grilled vegetables dressed with garlic and parsley-flavoured oil Gemüse vom Grill mit Knoblauchöl und Petersilie</small>	
<b>L'insalata mista</b>	<b>4</b>
<small>Mixed salad Salatvariation</small>	
	<b>Coperto 2</b>

## DESSERT DESSERT - DESSERT

<b>Il classico tiramisù scomposto</b>	<b>7</b>		
<small>Deconstructed classic tiramisù -Das klassische Tiramisù zerlegt</small>			
<b>La mousse al cioccolato bianco, con crumble di torta sbrisolona</b>	<b>8</b>		
<small>White chocolate mousse with crumble of Sbrisolona cake - Weiße Schokoladenmousse mit Crumble vom Sbrisolona Kuchen</small>			
<b>Il tortino al cioccolato fondente con cuore morbido servito con gelato al fior di latte e cannella</b>	<b>9</b>		
<small>Dark chocolate cake with a soft heart served with milk ice cream and cinnamon - Der dunkle Schokoladenkuchen mit einem weichen Herzen mit Milchcreme und Zimt serviert</small>			
<b>Il semifreddo al passion fruit e yogurt servito con frutti di bosco</b>	<b>8</b>		
<small>Passion fruit and yogurt parfait served with wild berries - Passionsfrucht und Joghurt Parfait mit Waldbeeren serviert</small>			
<b>Il fagottino di mele trentine e confettura di marmellata di albicocche servito con salsa vaniglia al limone</b>	<b>9</b>		
<small>Apple and apricot jam turnover with vanilla and lemon sauce - Apfel- und Aprikosenmarmelade-Tasche mit Vanille und Zitrone Sauce</small>			
<b>La crema catalana</b>	<b>7</b>		
<small>Catalan cream - Katalanische Creme</small>			
<b>La coppa di macedonia fresca</b>	<b>5</b>		
<small>fresh fruit salad frischer - Fruchtsalat</small>			
<b>Il gelato mantecato</b>	<b>5</b>		
<small>creamed ice cream - Softeis Eiscreme</small>			
<b>VINI BIANCHI - IL NOSTRO TERRITORIO WHITE WINES FROM OUR REGION - WEISSWEINE UNSERE REGION</b>			
<b>Bianco di Custoza doc Ca' Vegar</b>	<b>2019</b>	<b>Veneto</b>	<b>17</b>
<b>Bianco di Custoza doc Cavalchina</b>	<b>2019</b>	<b>Veneto</b>	<b>21</b>
<b>Soave doc Zenato</b>	<b>2019</b>	<b>Veneto</b>	<b>15</b>
<b>Soave doc Pieropan</b>	<b>2019</b>	<b>Veneto</b>	<b>27</b>
<b>Soave doc Bio Gini</b>	<b>2019</b>	<b>Veneto</b>	<b>32</b>
<b>Soave doc Riserva Salvarenza Gini</b>	<b>2016</b>	<b>Veneto</b>	<b>61</b>
<b>Pinot Grigio Ca' Vegar</b>	<b>2019</b>	<b>Veneto</b>	<b>17</b>
<b>VINI BIANCHI - NORD ITALIA WHITE WINES NORTHERN ITALY - WEISSWEINE NORDITALIEN</b>			
<b>Lugana doc Zenato</b>	<b>2019</b>	<b>Lombardia</b>	<b>22</b>
<b>Lugana doc Ca' Vegar</b>	<b>2019</b>	<b>Lombardia</b>	<b>23</b>
<b>Lugana doc Ottella</b>	<b>2019</b>	<b>Lombardia</b>	<b>26</b>
<b>Lugana doc Bulgarini</b>	<b>2019</b>	<b>Lombardia</b>	<b>27</b>
<b>Lugana doc 'Le Creete' Ottella</b>	<b>2018</b>	<b>Lombardia</b>	<b>33</b>
<b>Lugana doc Brolettino Ca' dei Frati</b>	<b>2018</b>	<b>Lombardia</b>	<b>41</b>
<b>Chardonnay Santa Margherita</b>	<b>2019</b>	<b>Trentino</b>	<b>23</b>
<b>Chardonnay Santa Cristina</b>	<b>2019</b>	<b>Lombardia</b>	<b>26</b>
<b>Sauvignon Ca' Bolani</b>	<b>2019</b>	<b>Friuli</b>	<b>23</b>
<b>Sauvignon Saint Valentine S. Micheal Eppan</b>	<b>2017</b>	<b>Trentino</b>	<b>65</b>
<b>Pinot Bianco Shulthausen S. Michael Eppan</b>	<b>2019</b>	<b>Trentino</b>	<b>37</b>
<b>Gewurztraminer S. Michael Eppan</b>	<b>2019</b>	<b>Trentino</b>	<b>36</b>
<b>Chardonnay Saint Valentine S. Michael Eppan</b>	<b>2017</b>	<b>Trentino</b>	<b>64</b>