



LA STÜA  
RESTAURANT

---

*Malcesine*

MENU

## ANTIPASTI STARTERS

- La tartare di gamberi rossi di Sicilia con macedonia di avocado,  
chips di tobinambur e spuma di latte di cocco 20  
Red Siciliana prawns tartare with avocado Salar, topinambur chips  
and coconut milk foam  
Sizilianisches rotes Garnelentartar mit Avocadosalat, Tobinambur-Chips  
und Kokosmilchschaum
- I tentacoli di polipo cotto a bassa temperatura scottato alla piastra,  
servito su vellutata di ceci profumata al timo con veli di patate viola 14  
Octopus tentacles cooked at low temperature and seared on grill,  
served on chickpeas cream aromatised with thyme and veils of purple potatoes  
Bei niedriger Temperatur gekochte und auf dem Grill angebraten Tintenfischtentakeln,  
serviert auf einer Kichererbsencreme, gewürzt mit Thymian und Schleier aus lila Kartoffeln
- Il bollito di mare "seppia, polipo, cozze, vongole e gambero"  
servito con salsa tonnata e taccole verdi 14  
Boiled sea meat "cuttlefish, octopus, mussels, clams and shrimp"  
served with tuna sauce and green snow peas  
Geschmortes Meeresfleisch "Tintenfisch, Krake, Miesmuscheln,  
Venusmuscheln und Garnelen", serviert mit Thunfischsauce und grünen Schneeerbsen
- La trota marinata al sale di Cervia e aceto di mele biologico della Val di Non,  
servita con misticanza e frutta fresca 15  
Trout marinated in Cervia salt and organic apple vinegar from Val di Non,  
with mixed salad and fresh fruit  
In Cervia-Salz und Bio-Apfelessig aus Val di Non marinierte Forelle,  
mit gemischtem Salat und frischem Obst serviert
- La battuta di Garronese veneta e piccole burratine vaccine,  
senape antica e germogli di sakura 16  
"Battuta" of Venetian Garronese beef and small Burratine cheese,  
ancient mustard and sakura sprouts  
"Battuta" von venezianischen Garronen Rind und kleinen Kuhmilch-Burratinen Käse,  
Senf und Sakura-Sprossen
- La grandine di primavera "Spuma d'uovo" su fonduta di TrentinGrana  
aromatizzata alla curcuma con pane croccante e veli di tartufo nero 12  
Spring hail "Egg foam" on Trentin Grana cheese fondue turmeric flavored  
with crispy bread and black truffle veils  
Frühlingshagel "Eierschaum" auf TrentinGrana Käse-Fondue mit Kurkuma aromatisiert,  
knusprigem Brot und schwarzen Trüffelschleier
- Il cestino di pasta fillo farcito con verdure di stagione 14  
servito con crema di latte al Puzzone di Moena  
The basket of phyllo dough stuffed with seasonal vegetables  
served with a cream of Puzzone di Moena cheese and milk  
Korbchen von Phyllo-Teig mit Gemüse der Saison gefüllt,  
serviert mit Puzzone di Moena Käse- und Milch-Creme
- La selezione di formaggi accompagnati da mieli, mostarde e noci 12  
Selection of cheeses accompanied by honeys, mustards and nuts  
Die Auswahl an Käse begleitet von Honig, Senf und Nüssen

## PRIMI

### MAIN COURSES – 1 GAG

- I tagliolini all'uovo fatti in casa con capesante e profumo dei nostri limoni 16  
Home made egg Tagliolini mit scallops, scented with Lake Garda lemon  
Hausgemachte Eier Tagliolini mit Jakobsmuscheln und Gardasee Zitronen Duft
- Il raviolone ripieno con trota affumicata, ricotta nostrana, zucchine verdi 16  
e profumo di menta piperita, spadellati con olio Evo  
e serviti con burro bianco al Gewürztraminer  
Raviolone stuffed with smoked trout, local Ricotta cheese, green courgettes  
and peppermint scent, sautéed with Evo oil and served with white Gewürztraminer winebutter  
Raviolone gefüllt mit geräucherter Forelle, lokalem Ricottakäse, grüner Zucchini und Pfefferminzduft,  
sautiert mit extra nativem Olivenöl und mit weißer Gewürztraminerwein-Butter serviert
- Il risotto selezione Carnaroli con code di gambero 16  
e perle di melone giallo mantovano  
The Carnaroli selection Risotto with shrimp tails and Mantuan yellow melon pearls  
Das Selektions Carnaroli Risotto mit Garnelenschwänzen und Mantuan gelben Melonenperlen
- Lo spaghetti di grano duro alla carbonara di lago 15  
Durum wheat Spaghetto in Lake Carbonara sauce  
Hartweizen-Spaghetto in See-Carbonara Soße
- Gli gnocconi di patate montagnine e farina di canapa 15  
farciti con formaggio morbido di malga, serviti con burro nocciola,  
pomodori confit e sesamo tostato  
Mountain potato and hemp flour Gnocchi stuffed with soft alpine cheese, served with nut butter,  
confit tomatoes and toasted sesame  
Bergkartoffel- und Hanfmehl-Gnocchi mit Weichkäse gefüllt, serviert mit Nussbutter,  
Confit-Tomaten und geröstetem Sesam
- I maccheroncini all'uovo con guanciale, passata ai tre pomodori "pachino, 14  
datterino, peretto" e peperoncino nostrano  
Egg Maccheroncini with bacon, three tomatoes "pachino, datterino, peretto" cream and local chilli pepper  
Ei-Maccheroncini Nudeln mit Bauchspeck, drei Tomaten "Pachino, Datterino,  
Peretto" Creme und lokalen Chilipeffer
- Gli strigoli al pesto di basilico, nocciole Igp del Piemonte e stracciatella fresca 14  
Strigoli with basil pesto, Piedmont IGP hazelnuts and fresh Stracciatella cheese  
Strigoli mit Basilikum-Pesto, piemontesischen IGP-Haselnüssen und frischen Stracciatellakäse

## SECONDI SECOND COURSES - 2 GAG

- Il filetto di branzino in crosta di zucchine servito con tortino di carote 19  
Sea bass fillet in courgette crust served with carrot pie  
Seebarschfilet in Zucchinikruste, mit Karottenkuchen serviert
- Il filetto di coregone di lago ai ferri servito con salsa alla gardesana e mousse d'aglio dolce 20  
Grilled lake whitefish fillet served with Garda style sauce and sweet garlic mousse  
Gegrilltes Maränefilet mit Sauce nach Gardasee Art und süßer Knoblauchmousse
- La tagliata di tonno ai due sesami aromatizzata al miele d'arancio, servita con piccola caponatina di verdure 20  
Tuna Tagliata with two sesame aromatized with orange honey, served with a small vegetable Caponatina  
Tagliata vom Thunfisch mit zwei Sesamen, Orangenhonig aromatisierten, serviert mit einer kleinen Gemüse-Caponatina
- Il trancetto di salmone selvaggio ai ferri servito con salsa al lime e piccolo rösti di patate 20  
Grilled wild salmon steak served with lime sauce and a small potato rösti  
Wildlachssteak vom grill, mit Limettensauce und kleinen Kartoffelrösti serviert
- L'hamburger di trota e salmerino di fiume servito con maionese al caffè e spinacini novelli spadellati con olio Evo 18  
Trout and river char burger served with coffee mayonnaise and baby spinach sautéed with extra virgin olive oil  
Forellen- und Flußsaiblingburger, mit Kaffeemayonnaise und Babyspinat und mit extra nativem Olivenöl gebraten
- Le costole d'agnello Irlandese alla brace servito con patate alla fornarina e salsa ai mirtilli rossi 19  
Grilled Irish lamb chops with baked potatoes and cranberry sauce  
Gegrillte irische Lammkoteletts vom Grill mit Bratkartoffeln und Preiselbeersauce
- La tagliata di Garronese veneta con rucola selvatica e scaglie di TrentinGrana Dop servito con patate rustiche 20  
Venetian Region Garronese beef Tagliata with wild rocket salad, TrentinGrana DOP cheese flakes and rustic potatoes  
Tagliata von venezianischen Garronese Rind mit wilder Rucola und Trentin Grana Dop Flocken und rustikalen Kartoffeln
- Il filettino di maiale cotto a bassa temperatura, servito con salsa al pepe rosa e mascarpone e purea di patate alla birra rossa 17  
Pork tenderloin cooked at low temperature with pink pepper and Mascarpone cheese sauce and red beer mashed potatoes  
Schweinefilet bei niedriger Temperatur gekocht, mit rosa Pfeffer- und Mascarpone-Sauce serviert und rotem Bier Kartoffelpüree
- La millefoglie di verdure grestane con cialda croccante e cremoso alle erbe 14  
The millefeuille of Grestane vegetables with crunchy waffle and creamy herbs  
Die Millefeuille von Grestane-Gemüse mit knuspriger Waffel und Kräutercreme

## VERDURE VEGETABLES – GEMÜSE

|  |   |
|--|---|
| Le patate rustiche arrosto con salvia e rosmarino<br>Roast rustic potatoes with sage and rosemary<br>Rustikale Bratkartoffeln mit Salbei und Rosmarin  | 5 |
| Ortaggi di stagione cotte saltate in padella con olio extra vergine di olive<br>Seasonal cooked vegetables sautéed with extra virgin olive oil<br>Gekochtes Gemüse der Saison, gebraten mit extra nativem Olivenöl | 5 |
| Le verdure alla griglia con olio all'aglio e prezzemolo<br>Grilled vegetables with garlic aromatized olive oil and parsley<br>Gegrilltes Gemüse mit Knoblauch aromatisiertem Olivenöl und Petersilie               | 5 |
| L'insalata mista<br>Mixed salad<br>Der gemischte Salat   | 4 |

## DESSERT

|  |   |
|--|---|
| Il classico tiramisù scomposto<br>Classic Tiramisù disassembled<br>Das klassische zersetzte Tiramisù   | 8 |
| La mousse al cioccolato bianco<br>The white chocolate mousse<br>Die weiße Schokoladenmousse  | 7 |
| Il tortino al cioccolato fondente con cuore morbido<br>servito con gelato al fior di latte e cannella<br>The dark chocolate cake with a soft creamy heart served with milk and cinnamon ice cream<br>Der dunkle Schokoladenkuchen mit weichem cremigem Herzen mit Milch- und Zimt-Eis serviert     | 9 |
| Il semifreddo allo zenzero e lime<br>The ginger and lime parfait<br>Das Ingwer- und Limetten-Parfait   | 8 |
| Il fagottino di mele trentine e confettura di marmellate di albicocche<br>servito con salsa vaniglia al limone<br>The parcel of Trentino apples and apricot jam served with lemon vanilla sauce<br>Das Päckchen von Trentino-Äpfel und Aprikosenmarmelade mit Zitronen- und Vanille-Sauce serviert | 9 |
| La crema catalana<br>Catalan Crème Brûlée<br>Die katalanische Crème Brûlée   | 7 |
| La coppa di macedonia fresca<br>Cup of fresh fruit salad<br>Frischer Obstsalat   | 6 |
| Il gelato mantecato<br>The ice-cream<br>Das cremige Ei   | 5 |
| Service  | 2 |

\*All'interno di alcuni piatti sono presenti degli allergeni, si prega qualora si avessero delle intolleranze di avvisare il personale di riferimento.

\*There is the presence of allergens in some of the dishes, please inform the staff if you have any food intolerances or allergies.

\*In einigen Gerichten gibt es Allergene. Bitte informieren Sie das Personal, wenn Sie Lebensmittel-Allergien oder Unverträglichkeiten haben

\*Dans certains plats il y a des allergènes, nous vous demandons si vous avez des intolérances alimentaires ou des allergies, d'informer le personnel de référence



Garda Lake Collection

---

HOTELS · RESTAURANT · EVENTS