

Menu degustazione



Menu Degustazione

Il nostro consiglio per un'esperienza completa

Abbiamo creato i nostri menu degustazione per offrirvi un'**esperienza completa**, che vi permetta di apprezzare ogni sfumatura della nostra cucina. Ogni piatto è pensato per dialogare con il successivo, creando un percorso studiato per **esaltare sapori e materie prime**. Lo **chef Nazarii Shainoga** e la sua brigata propongono questi menu per farvi vivere un'esperienza autentica, valorizzando ingredienti selezionati e lavorazioni curate. Vi consigliamo di affidarvi a un percorso completo, proposto a un **prezzo** particolarmente **vantaggioso**.

Chi desidera un'esperienza più libera può invece scegliere à la carte, selezionando i piatti dai menu degustazione e componendo il proprio percorso personale.

Tasting Menu

Our Recommendation for a Complete Experience

We have designed our tasting menus to offer you a **complete experience**, allowing you to appreciate every nuance of our cuisine. Each dish is crafted to complement the next, creating a carefully curated journey that **enhances flavors and high-quality ingredients**.

Chef Nazarii Shainoga and his brigade present these menus to provide an authentic dining experience, highlighting selected ingredients and refined preparations. We recommend embracing a full tasting journey, offered at a particularly **advantageous price**.

For those who prefer a more flexible experience, it is also possible to dine à la carte, selecting dishes from the tasting menus and creating a personalized dining experience.

Degustationsmenü

Unsere Empfehlung für ein vollständiges Erlebnis

Wir haben unsere Degustationsmenüs entwickelt, um Ihnen ein umfassendes **kulinarisches Erlebnis** zu bieten, das Ihnen ermöglicht, jede Nuance unserer Küche zu entdecken. Jedes Gericht ist darauf abgestimmt, das vorherige zu ergänzen, und schafft so eine durchdachte kulinarische Reise, die **Aromen hervorhebt und hochwertige Zutaten** in den Mittelpunkt stellt.

Chef Nazarii Shainoga und seine Brigade haben diese Menüs zusammengestellt, um Ihnen ein authentisches Geschmackserlebnis zu bieten – mit sorgfältig ausgewählten Zutaten und präzisen Zubereitungen. Deshalb empfehlen wir Ihnen, sich auf eine vollständige Verkostungsreise einzulassen, die zu einem **besonders attraktiven Preis** angeboten wird.

Für diejenigen, die eine individuellere Auswahl bevorzugen, besteht die Möglichkeit, à la carte zu speisen, indem Sie Gerichte aus den Degustationsmenüs wählen und Ihr persönliches Menü zusammenstellen.

EMOZIONI DAL GARDA

Degustazione Pesce di Lago | Lake Fish Tasting Menu | Verkostung von Seefisch

Benvenuto della nostra cucina.

Welcome from our kitchen.

Gruß aus der Küche.

Pane, burro, focaccia e chips.

Bread, butter, focaccia and chips.

Brot, Butter, Focaccia und Chips.

Trota marinata, crème fraîche, lampone e perle di tapioca.

Marinated trout, crème fraîche, raspberry and tapioca pearls.

Marinierte Forelle, Crème fraîche, Himbeere und Tapiokaperlen.

Tartare di salmerino alpino, latticello di bufala, olio al basilico greco e uova di salmerino.

Alpine char tartare, buffalo buttermilk, Greek basil oil and char roe.

Saiblingstatar, Büffel-Buttermilch, griechisches Basilikumöl und Saiblingskaviar.

Gnocchi di patate, sarde di lago, agretti e salsa di pesce di lago.

Potato gnocchi, lake sardines, agretti and lake fish sauce.

Kartoffelgnocchi, Seesardinen, Mönchsbarth und Seefischsauce.

Pescato di lago, crema di zucchine, rape arcobaleno.

Lake fish, zucchini cream, rainbow turnips and lake fish jus.

Seefisch, Zucchini creme, bunte Rüben und Seefischjus.

Predessert.

Pre-dessert.

Pré-Dessert.

Mascarpone, cacao e caffè.

Mascarpone, cocoa and coffee.

Mascarpone, Kakao und Kaffee.

Piccoli piaceri dolci.

Little sweet delights.

Kleine süße Genüsse.

Menu completo, a degustazione € 85

Complete tasting menu

Gesamtpreis des Degustationsmenüs

È possibile scegliere al massimo 2 percorsi degustazione per tavolo.

A maximum of 2 tasting menus may be chosen per table.

Es können maximal 2 Degustationsmenüs pro Tisch gewählt werden.

UN VIAGGIO NEL VEGETALE

Degustazione Vegetariana | Vegetarian Tasting Menu | Vegetarische Verkostung

Benvenuto della nostra cucina.

Welcome from our kitchen.

Gruß aus der Küche.

Pane, burro, focaccia e chips.

Bread, butter, focaccia and chips.

Brot, Butter, Focaccia und Chips.

Zucchina marinata, Parmigiano Reggiano 24 mesi, pera e caviale di aceto di lamponi.

Marinated zucchini, 24-month aged Parmigiano Reggiano, pear and raspberry vinegar caviar.

Marinierte Zucchini, 24 Monate gereifter Parmigiano Reggiano, Birne und Himbeeressig-Kaviar.

Hummus di ceci, stracchino Bagozzi, maionese di soia allo zafferano, asparagi e pomodorini semi-dry.

Chickpea hummus, Bagòss stracchino cheese, saffron soy mayonnaise, asparagus and semi-dried cherry tomatoes.

Kichererbsen-Hummus, Stracchino Bagòss, Safran-Soja-Mayonnaise, Spargel und halbgetrocknete Kirschtomaten.

Tortelli ripieni di piselli, crema di piselli, melassa di cipolla e capperi di Pantelleria fritti.

Tortelli stuffed with peas, pea cream, onion molasses and fried Pantelleria capers.

Tortelli mit Erbsenfüllung, Erbsencreme, Zwiebelmelasse und frittierte Kapern aus Pantelleria.

Cavolfiore, aria di mandorle, finger lime e panko al timo limone.

Cauliflower, almond foam, finger lime and lemon thyme panko.

Blumenkohl, Mandelluft, Fingerlime und Panko mit Zitronenthymian.

Predessert.

Pre-dessert.

Pré-Dessert.

Soufflé al cioccolato fondente (fatto à la minute), gelato alla crema inglese.

Dark chocolate soufflé (made à la minute), custard ice cream.

Soufflé aus dunkler Schokolade (à la minute zubereitet), Vanillecremeeis.

Piccoli piaceri dolci.

Little sweet delights.

Kleine süße Genüsse.

Menu completo, a degustazione € 80

Complete tasting menu

Gesamtpreis des Degustationsmenüs

È possibile scegliere al massimo 2 percorsi degustazione per tavolo.

A maximum of 2 tasting menus may be chosen per table.

Es können maximal 2 Degustationsmenüs pro Tisch gewählt werden.

LA CARNE IN TRADIZIONE

Degustazione Carne e Tradizione | Meat and Tradition Tasting Menu

Fleisch- und Traditionsverkostung

Benvenuto della nostra cucina.

Welcome from our kitchen.

Gruß aus der Küche.

Pane, burro, focaccia e chips.

Bread, butter, focaccia and chips.

Brot, Butter, Focaccia und Chips.

Pancia di maialino da latte scottata, crema di mele al wasabi, carotine baby in agrodolce.

Seared sous-vide suckling pig belly, wasabi apple cream and sweet-and-sour baby carrots.

Gebratener Bauch vom Milchlamm-Schwein (Sous-vide gegart), Wasabi-Apfelcreme und süß-saure Babykarotten.

Chioccioline di bosco in court-bouillon, polentina taragna al sedano rapa, cracker, crema di aglio e jus di manzo.

Woodland snails in court-bouillon, taragna polenta with celeriac, cracker, garlic cream and beef jus.

Waldschnecken im Court-Bouillon, Taragna-Polenta mit Sellerieknolle, Cracker, Knoblauchcreme und Rinderjus.

Plin ripieni di cosce d'anatra cotte a bassa temperatura, foie gras, chutney di cipolla rossa e fondo di anatra.

Plin stuffed with slow-cooked duck leg, foie gras, red onion chutney and duck jus.

Plin mit langsam gegarter Entenkeule, Foie gras, rotem Zwiebelchutney und Entenjus.

Costolette di agnello, crema di fave, asparagi c.b.t., salsa olandese e jus di agnello.

Lamb cutlets, fava bean cream, sous-vide asparagus, hollandaise sauce and lamb jus.

Lammkoteletts, Favabohnencreme, Sous-vide Spargel, Sauce Hollandaise und Lammjus.

Predessert.

Pre-dessert.

Pré-Dessert.

Tartelletta, lamponi, ganache al cioccolato, gelato e meringa al fior di latte.

Raspberry tartlet, chocolate ganache, ice cream and fior di latte meringue.

Himbeer-Tartelett, Schokoladenganache, Eis und Fior-di-Latte-Baiser.

Piccoli piaceri dolci.

Little sweet delights.

Kleine süße Genüsse.

Menu completo, a degustazione € 83

Complete tasting menu

Gesamtpreis des Degustationsmenüs

È possibile scegliere al massimo 2 percorsi degustazione per tavolo.

A maximum of 2 tasting menus may be chosen per table.

Es können maximal 2 Degustationsmenüs pro Tisch gewählt werden.

ESSENZA MARINA – DRY AGED

Degustazione Dry Aged di Pesce | Dry Aged Fish Tasting Menu |

Verkostung von Dry Aged Fisch

Benvenuto della nostra cucina.

Welcome from our kitchen.

Gruß aus der Küche.

Pane, burro, focaccia e chips.

Bread, butter, focaccia and chips.

Brot, Butter, Focaccia und Chips.

Ventresca di tonno Balfegó, insalatina primaverile e citronette.

Balfegó tuna belly, spring salad and citronette.

Balfegó Thunfischbauch, Frühlingssalat und Zitronenvinaigrette

Tartare di corba rossa dry aged kombujime, mango, fumetto di pesce infuso allo zenzero, verbena e lemongrass, olio al prezzemolo.

Dry-aged kombujime red scorpionfish tartare, mango, fish fumet infused with ginger, verbena and lemongrass, parsley oil.

Dry-aged Kombujime-Tatar vom Roten Drachenkopf, Mango, Fischfumet mit Ingwer, Verbene und Zitronengras, Petersilienöl

Spaghetto Felicetti, pagro dry aged, frutto di murice e bottarga di branzino di nostra produzione.

Felicetti spaghetti, dry-aged red seabream, murex and house-made sea bass bottarga.

Spaghetti Felicetti, dry-aged Pagro, Murex und hausgemachte Wolfsbarsch-Bottarga.

Filetto di rombo dry aged, patata al levistico, fondo di mare e porro fritto.

Dry-aged turbot fillet, lovage potato, sea jus and fried leek.

Dry-aged Steinbuttfilet, Liebstöckel-Kartoffel, Meeresjus und frittierter Lauch.

Predessert.

Pre-dessert.

Pré-Dessert.

Ciambella al caramello, mango e passion fruit.

Caramel doughnut, mango and passion fruit.

Karamell-Donut, Mango und Passionsfrucht.

Piccoli piaceri dolci.

Little sweet delights.

Kleine süße Genüsse.

Menu completo, a degustazione € 105

Complete tasting menu

Gesamtpreis des Degustationsmenüs

È possibile scegliere al massimo 2 percorsi degustazione per tavolo.

A maximum of 2 tasting menus may be chosen per table.

Es können maximal 2 Degustationsmenüs pro Tisch gewählt werden.

L'ESSENZA DELLA CARNE – DRY AGED

Degustazione Dry Aged di Carne | Dry Aged Meat Tasting Menu |
Verkostung von Dry Aged Fleisch

Benvenuto della nostra cucina.

Welcome from our kitchen.

Gruß aus der Küche.

Pane, burro, focaccia e chips.

Bread, butter, focaccia and chips.

Brot, Butter, Focaccia und Chips.

Carpaccio di picanha dry aged, insalatina di carciofi e asparagi.

Dry-aged picanha carpaccio, artichoke and asparagus salad.

Dry-aged Picanha-Carpaccio, Salat von Artischocken und Spargel.

Tartare di manzo dry aged di razza Garonese veneta, gel al tuorlo agrumato, maionese al midollo e pop corn di amaranto.

Dry-aged beef tartare from Venetian Garonese breed, citrus egg yolk gel, bone marrow mayonnaise and amaranth popcorn.

Dry-aged Rindertatar von der venezianischen Garonese-Rasse, Zitrus-Eigel, Markmayonnaise und Amaranth-Popcorn.

Risotto Carnaroli Riserva 12 mesi, spalla di agnello dry aged e carciofi in due consistenze.

Carnaroli Riserva 12-month aged risotto, dry-aged lamb shoulder and artichokes in two textures.

Risotto aus Carnaroli Riserva (12 Monate gereift), dry-aged Lammschulter und Artischocken in zwei Texturen.

Filetto di manzo dry aged, crema di carota gialla, cipollotto agrodolce e demi-glace di manzo alla birra fumé.

Dry-aged beef fillet, yellow carrot cream, sweet-and-sour spring onion and beef demi-glace with smoked beer.

Dry-aged Rinderfilet, gelbe Karottencreme, süß-saurer Frühlingslauch und Rinder-Demi-glace mit Rauchbier.

Predessert.

Pre-dessert.

Pré-Dessert.

Ciliegia, caprino e cioccolato bianco.

Cherry, goat cheese and white chocolate.

Kirsche, Ziegenkäse und weiße Schokolade.

Piccoli piaceri dolci.

Little sweet delights.

Kleine süße Genüsse.

Menu completo, a degustazione € 108

Complete tasting menu

Gesamtpreis des Degustationsmenüs

Menu à la carte



Menu à la carte

La libertà di scegliere

Per chi desidera un'esperienza più libera, offriamo la possibilità di **comporre il proprio menu à la carte**, selezionando i piatti presenti nelle nostre proposte di degustazione (ad esclusione dei menu Dry Aged).

Ogni piatto è pensato per **esaltare ingredienti di qualità** attraverso lavorazioni curate e abbinamenti armonici, mantenendo intatta la filosofia della nostra cucina.

Lo chef Nazarii Shainoga e la sua brigata saranno lieti di accompagnarvi in un'esperienza che valorizzi il **gusto, l'equilibrio e la raffinatezza delle materie prime**.

Menu à la carte

The Freedom to Choose

For those seeking a more flexible experience, we offer the possibility to **compose your own à la carte menu** by selecting dishes from our tasting menus (except for the Dry Aged menus).

Each dish is designed to **enhance high-quality ingredients** through refined techniques and harmonious pairings, while staying true to the philosophy of our cuisine.

Chef Nazarii Shainoga and his team will be delighted to guide you through an experience that celebrates **flavor, balance, and the finesse of premium ingredients**.

À-la-carte-Menü

Die Freiheit der Wahl

Für alle, die sich ein freieres Erlebnis wünschen, bieten wir die Möglichkeit, **ein persönliches À-la-carte-Menü zusammenzustellen** – mit Gerichten aus unseren Degustationsmenüs (ausgenommen die Dry Aged Menüs).

Jedes Gericht ist darauf ausgerichtet, **hochwertige Zutaten** durch sorgfältige Zubereitung und harmonische Kombinationen zu veredeln – stets im Einklang mit der Philosophie unserer Küche.

Chef Nazarii Shainoga und seine Brigade freuen sich darauf, Sie auf eine kulinarische Reise zu begleiten, bei der Geschmack, **Ausgewogenheit und Raffinesse der Produkte im Mittelpunkt** stehen.

RIFLESSI DEL GARDA

Trota marinata, crème fraîche, lampone e perle di tapioca.

Marinated trout, crème fraîche, raspberry and tapioca pearls.

Marinierte Forelle, Crème fraîche, Himbeere und Tapiokaperlen

CORRENTI ALPINE

Tartare di salmerino alpino, latticello di bufala, olio al basilico greco e uova di salmerino.

Alpine char tartare, buffalo buttermilk, Greek basil oil and char roe.

Saiblingstatar, Büffel-Buttermilch, griechisches Basilikumöl und Saiblingskaviar..

VENTRESCA BALFEGÓ DRY AGED

Ventresca di tonno Balfegó, insalatina primaverile e citronette.

Balfegó tuna belly, spring salad and citronette.

Balfegó Thunfischbauch, Frühlingssalat und Zitronenvinaigrette.

L'ORTO IN PUREZZA

Zucchina marinata, Parmigiano Reggiano 24 mesi, pera e caviale di aceto di lamponi

Marinated zucchini, 24-month aged Parmigiano Reggiano, pear and raspberry vinegar caviar.

Marinierte Zucchini, 24 Monate gereifter Parmigiano Reggiano, Birne und Himbeeressig-Kaviar.

IL MAIALINO DA LATTE

Pancia di maialino da latte scottata, crema di mele al wasabi, carotine baby in agrodolce.

Seared sous-vide suckling pig belly, wasabi apple cream and sweet-and-sour baby carrots.

Gebratener Bauch vom Spanferkel (Sous-vide gegart), Wasabi-Apfelcreme und süß-saure Babykarotten.

GARONESE DRY AGED

Tartare di manzo dry aged di razza Garonese veneta, gel al tuorlo agrumato, maionese al midollo e pop corn di amaranto.

Dry-aged beef tartare from Venetian Garonese breed, citrus egg yolk gel, bone marrow mayonnaise and amaranth popcorn.

Dry-aged Rindertatar von der venezianischen Garonese-Rasse, Zitrus-Eigel, Markmayonnaise und Amaranth-Popcorn.

SAPORI DEL GARDA

Gnocchi di patate, sarde di lago, agretti e salsa di pesce di lago.

Potato gnocchi, lake sardines, agretti and lake fish sauce.

Kartoffelgnocchi, Seesardinen, Mönchsbarth und Seefischsauce.

L'ORTO DI PRIMAVERA

Tortelli ripieni di piselli, crema di piselli, melassa di cipolla e capperi di Pantelleria fritti.

Tortelli stuffed with peas, pea cream, onion molasses and fried Pantelleria capers.

Tortelli mit Erbsenfüllung, Erbsencreme, Zwiebelmelasse und frittierten Kapern aus Pantelleria.

L'ANATRA

Plin ripieni di cosce d'anatra cotte a bassa temperatura, foie gras, chutney di cipolla rossa e fondo di anatra.

Plin stuffed with slow-cooked duck leg, foie gras, red onion chutney and duck jus.

Plin mit langsam gegarter Entenkeule, Foie gras, rotem Zwiebelchutney und Entenjus.

MARE DRY AGED

Spaghetto Felicetti, pagro dry aged, frutto di murice e bottarga di branzino di nostra produzione.

Felicetti spaghetti, dry-aged red seabream, murex and house-made sea bass bottarga.

Spaghetti Felicetti, dry-aged Pagro, Murex und hausgemachte Wolfsbarsch-Bottarga.

RISERVA CARNAROLI

Risotto Carnaroli Riserva 12 mesi, spalla di agnello dry aged e carciofi in due consistenze.

Carnaroli Riserva 12-month aged risotto, dry-aged lamb shoulder and artichokes in two textures.

Risotto aus Carnaroli Riserva (12 Monate gereift), dry-aged Lammschulter und Artischocken in zwei Texturen.

Secondi piatti | Main courses | Hauptgänge € 39

IL PESCE DEL GARDA

Pescato di lago, crema di zucchine, rape arcobaleno e fondo di lago.

Lake fish, zucchini cream, rainbow turnips and lake fish jus.

Seefisch aus dem Gardasee, Zucchini creme, bunte Rüben und Seefischjus.

L'ORTO IN CONSISTENZE

Cavolfiore, aria di mandorle, finger lime e panko al timo limone.

Cauliflower, almond foam, finger lime and lemon thyme panko.

Blumenkohl, Mandelluft, Fingerlime und Panko mit Zitronenthymian.

AGNELLO E PRIMAVERA

Costolette di agnello, crema di fave, asparagi c.b.t., salsa olandese e jus di agnello.

Lamb cutlets, fava bean cream, sous-vide asparagus, hollandaise sauce and lamb jus.

Lammkoteletts, Favabohnencreme, Sous-vide Spargel, Sauce Hollandaise und Lammjus.

ROMBO DRY AGED

Filetto di rombo dry aged, patata al levistico, fondo di mare e porro fritto.

Dry-aged turbot fillet, lovage potato, sea jus and fried leek.

Dry-aged Steinbuttfilet, Liebstöckel-Kartoffel, Meeresjus und frittierter Lauch.

MANZO DRY AGED

Filetto di manzo dry aged, crema di carota gialla, cipollotto agrodolce e demi-glace di manzo alla birra fumé.

Dry-aged beef fillet, yellow carrot cream, sweet-and-sour spring onion and beef demi-glace with smoked beer.

Dry-aged Rinderfilet, gelbe Karottencreme, süß-saurer Frühlingslauch und Rinder-Demi-glace mit Rauchbier.

IL CLASSICO ITALIANO

Mascarpone, cacao e caffè.

Mascarpone, cocoa and coffee.

Mascarpone, Kakao und Kaffee.

IL SOUFFLÉ

Soufflé al cioccolato fondente (fatto à la minute), gelato alla crema inglese.

Dark chocolate soufflé (made à la minute), custard ice cream.

Soufflé aus dunkler Schokolade (à la minute zubereitet), Vanillecremeeis.

LAMPONE E CIOCCOLATO

Tartelletta, lamponi, ganache al cioccolato, gelato e meringa al fior di latte.

Raspberry tartlet, chocolate ganache, ice cream and fior di latte meringue.

Himbeer-Tartelett, Schokoladenganache, Eis und Fior-di-Latte-Baiser.

TROPICI AL CARAMELLO

Ciambella al caramello, mango e passion fruit.

Caramel doughnut, mango and passion fruit.

Karamell-Donut, Mango und Passionsfrucht

CILIEGIA E CAPRINO

Ciliegia, caprino e cioccolato bianco.

Cherry, goat cheese and white chocolate.

Kirsche, Ziegenkäse und weiße Schokolade.

Mosaico di Sapori

Menù Degustazione Personalizzato - Minimo 4 portate

Scegliendo un antipasto, un primo, un secondo e un dessert dal nostro menu à la carte **costruisci il tuo viaggio nel gusto** con le tappe che vuoi esplorare, con uno **sconto del 15%**. **Per esaltare al meglio l'armonia** del servizio e la dedizione della nostra brigata, chiediamo che tutti gli ospiti al tavolo condividano lo stesso percorso di degustazione, dall'antipasto al dessert.

Minimo **4 portate** a commensale.

Mosaic of Flavors

Personalized Tasting Menu - Minimum 4 courses

Choose an appetizer, a starter, a main course and a dessert from our à la carte menu and **build your own taste journey** with the stages you want to explore, **with a 15% discount**. **To best highlight the harmony** of the service and the dedication of our brigade, we kindly ask that all guests at the table share the same tasting menu, from appetizer to dessert. Minimum **4 courses** per dinner.

Mosaik der Aromen

Personalisierte Degustationsmenü - Mindestens 4 Gänge

Wählen Sie eine Vorspeise, eine Hauptmahlzeit und ein Dessert aus unserem À-la-carte-Menü aus und stellen **Sie sich Ihre eigene Geschmacksreise** mit den Etappen zusammen, die Sie erkunden möchten, und profitieren Sie **von 15% Rabatt**.

Um die Harmonie des Service und das Engagement unserer Brigade bestmöglich zu betonen, bitten wir alle Gäste am Tisch, das gleiche Degustationsmenü von der Vorspeise bis zum Dessert zu wählen.

Mindestens **4 Gänge** pro Gast.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

- 1) Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a. sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - b. Maltodestrine a base di grano (1);
 - c. sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d. cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 2) Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- 3) Uova e prodotti a base di uova.
- 4) Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a. Gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b. Gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- 5) Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- 6) Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a. Olio e grasso di soia raffinato (1);
 - b. Tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c. Oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d. Estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- 7) Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a. Siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b. Lattiolio.
- 8) Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 9) Sedano e prodotti a base di sedano.
- 10) Senape e prodotti a base di senape.
- 11) Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- 12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- 13) Lupini e prodotti a base di lupini.
- 14) Molluschi e prodotti a base di molluschi.

SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES

- 1) Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof, except:
 - a. Wheat based glucose syrups including dextrose (1);
 - b. Wheat based maltodextrins (1);
 - c. Glucose syrups based on barley;
 - d. Cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
- 2) Crustaceans and products thereof;
- 3) Eggs and products thereof;
- 4) Fish and products thereof, except:
 - a. fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations;
 - b. fish gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and wine;
- 5) Peanuts and products thereof;
- 6) Soybeans and products thereof, except:
 - a. fully refined soybean oil and fat (1);
 - b. Natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, and natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources;
 - c. Vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources;
 - d. Plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources;
- 7) Milk and products thereof (including lactose), except:
 - a. Whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
 - b. Lactitol;
- 8) Nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
- 9) Celery and products thereof;
- 10) Mustard and products thereof;
- 11) Sesame seeds and products thereof;
- 12) Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers;
- 13) Lupin and products thereof;
- 14) Molluscs and products thereof.

STOFFE ODER ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN

- 1) Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen
 - a. Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose (1);
 - b. Maltodextrine auf Weizenbasis (1);
 - c. Glukosesirupe auf Gerstenbasis;
 - d. Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
- 2) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- 3) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- 4) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer:
 - a. Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird;
 - b. Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;
- 5) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- 6) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer:
 - a. vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett (1);
 - b. natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen;
 - c. aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen;
 - d. aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;
- 7) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer
 - a. Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
 - b. Lactit;
- 8) Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
- 9) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- 10) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- 11) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- 12) Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;
- 13) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- 14) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Antipasti

Pane, burro, focaccia e chips.	1-7
Trota marinata, crème fraîche, lampone e perle di tapioca.	4-7
Tartare di salmerino alpino, latticello di bufala, olio al basilico greco e uova di salmerino.	4-7-10
Ventresca di tonno Balfegó dry aged, insalatina primaverile e citronette.	1-4
Zucchini marinata, Parmigiano Reggiano 24 mesi, pera e caviale di lampone.	1-2-4-7
Pancia di maialino da latte scottata, crema di mele al wasabi, carotine baby in agrodolce.	10-12
Tartare di manzo dry aged di razza Garonese veneta, gel al tuorlo agrumato, maionese al midollo e pop corn di amaranto.	3
Hummus di ceci, stracchino Bagòss, maionese di soia allo zafferano, asparagi e pomodorini semi-dry.	11-3

Primi piatti

Gnocchi di patate, sarde di lago, agretti e salsa di pesce di lago.	1-4-9
Tortelli ripieni di piselli, crema di piselli, melassa di cipolla e capperi di Pantelleria fritti.	1
Plin ripieni di cosce d'anatra cotte a bassa temperatura, foie gras, chutney di cipolla rossa e fondo di anatra.	1-12-10
Spaghetti Felicetti, pagro dry aged, frutto di murice e bottarga di branzino di nostra produzione.	1-4-12-14
Risotto Carnaroli Riserva 12 mesi, spalla di agnello dry aged e carciofi in due consistenze.	12

Secondi piatti

Pescato di lago, crema di zucchine, rape arcobaleno e fondo di lago.	4-9-12
Cavolfiore, aria di mandorle, finger lime e panko al timo limone.	1-8
Costolette di agnello, crema di fave, asparagi c.b.t., salsa olandese e jus di agnello.	3-7
Filetto di rombo dry aged, patata al levistico, fondo di mare e porro fritto.	4-9
Filetto di manzo dry aged, crema di carota gialla, cipollotto agrodolce e demi-glacé di manzo alla birra fumé.	12-9

Dessert

Mascarpone, cacao e caffè.	1-5-7
Soufflé al cioccolato fondente (fatto à la minute), gelato alla crema inglese.	3-5-7-8
Tartelletta, lamponi, ganache al cioccolato, gelato e meringa al fior di latte.	1-3-7
Ciambella al caramello, mango e passion fruit.	7
Ciliegia, caprino e cioccolato bianco.	3-7-8

Informazioni da leggere

Coperto e servizio - Service - Bedienung und Gedeck € 5

Condivisione Piatti

La brigata di Aqua impiega grande cura e dedizione nella preparazione dei piatti da condividere, garantendo la stessa qualità e attenzione riservata alla portata singola. Per riflettere questo impegno e assicurare l'eccellenza che ci contraddistingue, l'esperienza condivisa di un piatto prevede un'aggiunta del 30% al costo del piatto singolo.

Sharing Dishes

Aqua's brigade takes great care and dedication in the preparation of the dishes to be shared, ensuring the same quality and attention given to the individual course. To reflect this commitment and ensure the excellence that sets us apart, the shared plate experience incurs an additional 30% to the cost of the individual dish.

Gemeinsame Mahlzeiten

Die Brigade von Aqua bereitet die Gerichte, die geteilt werden, mit großer Sorgfalt und Hingabe zu, um die gleiche Qualität und Aufmerksamkeit zu gewährleisten, die auch dem einzelnen Gericht zuteil wird. Um dieses Engagement widerzuspiegeln und die Exzellenz zu gewährleisten, die uns auszeichnet, wird für das Erlebnis des geteilten Tellers ein Aufschlag von 30 % auf den Preis des einzelnen Gerichts erhoben.

Tutti i piatti preparati dalla nostra cucina hanno subito trattamento termico per mantenere inalterate le proprietà organolettiche e nutrizionali al pari del fresco.

All dishes prepared by our kitchen have undergone heat treatment to maintain the organoleptic and nutritional properties unchanged, just like fresh food.

Alle von unserer Küche zubereiteten Gerichte wurden einer Wärmebehandlung unterzogen, um die organoleptischen und ernährungsphysiologischen Eigenschaften unverändert zu erhalten, genau wie bei frischen Lebensmitteln.

Tutta la nostra pasta è un'opera d'arte che **nasce** esclusivamente **nelle mani del nostro chef** e del suo team. Ogni singolo giorno, nella nostra cucina, prepariamo con passione e dedizione pasta fresca utilizzando ingredienti selezionati e seguendo le tradizioni culinarie più autentiche.

La nostra pasta **fatta in casa** è il risultato di una combinazione perfetta di tecniche artigianali, esperienza e amore per la gastronomia, garantendo un gusto e una qualità che solo una preparazione casalinga può offrire.

***Our pasta** is a work of art crafted exclusively by the hands of our talented chef and his team. Every single day, in our kitchen, we prepare fresh pasta with passion and dedication, using selected ingredients and following the most authentic culinary traditions.*

***Our homemade pasta** is the result of a perfect combination of artisanal techniques, experience, and love for gastronomy, guaranteeing a taste and quality that only homemade preparation can offer.*

***Unsere Pasta** ist ein Kunstwerk, das ausschließlich in den Händen unseres talentierten Küchenchefs und seines Teams entsteht. Jeden Tag bereiten wir in unserer Küche mit **Leidenschaft und Hingabe frische Pasta** zu, verwenden ausgewählte Zutaten und folgen den authentischsten kulinarischen Traditionen.*

Unsere hausgemachte Pasta ist das Ergebnis einer perfekten Kombination aus handwerklichen Techniken, Erfahrung und Liebe zur Gastronomie und garantiert einen Geschmack und eine Qualität, die nur eine hausgemachte Zubereitung bieten kann.

In caso di **mancata reperibilità** i prodotti potrebbero essere surgelati all'origine.

*In case of **unavailability**, products may be frozen at the source.*

*Im Falle der **Nichtverfügbarkeit können** die Produkte an der Quelle eingefroren werden.*

Il menù potrebbe subire variazioni in base alla stagionalità e alla disponibilità delle materie prime

The menu may be subject to changes depending on seasonality and the availability of fresh ingredients.

Die Speisekarte kann je nach Saison und Verfügbarkeit der frischen Zutaten Änderungen unterliegen.

AQUA

The word "AQUA" is written in a teal, sans-serif font. Below the text are several horizontal, wavy teal lines that resemble water ripples. The lines are of varying lengths and curves, creating a sense of movement and depth. The entire logo is centered horizontally on the page.

AQUA

A graphic element consisting of several horizontal, wavy teal lines that resemble water ripples, positioned below the word 'AQUA'.