

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.

Salmerino alpino, le sue uova, latticello di bufala, olio al basilico greco, pompelmo rosa.

Alpine char, char roe, buffalo buttermilk, Greek basil oil and pink grapefruit.

Saibling, Saiblingskaviar, Büffel-Buttermilch, griechisches Basilikumöl und rosa Grapefruit.

Trota salmonata cotta a bassa temperatura, gazpacho di pomodoro e amarena, olio al limone, tapioca e uova di trota.

Slow-cooked salmon trout, tomato and sour cherry gazpacho, lemon oil, tapioca and trout roe.

Niedrig gegarte Lachsforelle, Gazpacho von Tomate und Sauerkirsche, Zitronenöl, Tapioka und Forellenkaviar.

Tortello ripieno di mantecato di lago, salsa beurre blanc al Moscato Giallo, uova di luccio, olio all'erba cipollina.

Tortello filled with creamed lake fish, Yellow Muscat beurre blanc, pike roe and chive oil.

Tortello gefüllt mit cremigem Seefisch, Beurre blanc mit Gelbem Muskateller, Hechtkaviar und Schnittlauchöl.

Pescato di lago, peperone arrosto, salsa barbecue, emulsione al basilico.

Lake fish, roasted bell pepper, barbecue sauce and basil emulsion.

Seefisch, geröstete Paprika, Barbecuesauce und Basilikumemulsion.

Pre-dessert.

Pre-dessert.

Pré-Dessert.

Elisir di anguria, mela, namelaka al mascarpone, aneto.

Watermelon elixir, apple, mascarpone namelaka and dill.

Elixier von Wassermelone, Apfel, Mascarpone-Namelaka und Dill.

Piccoli piaceri dolci.

Little sweet delights.

Kleine süße Genüsse.

Menu completo, a degustazione € 87

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.

La bruschetta con pomodorini Black Star, olive taggiasche e acqua di pomodoro.

Bruschetta with Black Star cherry tomatoes, Taggiasca olives and tomato water.

Bruschetta mit Black Star-Kirschtomaten, Taggiasca-Oliven und Tomatenwasser.

Hummus di ceci, stracchino Bagozzi, pomodoro semi-dry, zuccina marinata.

Chickpea hummus, Bagozzi stracchino cheese, semi-dried tomato and marinated zucchini.

Kichererbsen-Hummus, Stracchino Bagozzi, halbgetrocknete Tomate und marinierte Zucchini.

Fagottino ripieno di patate, burrata e limone, crema di zucchine, salsa di burrata.

Pasta parcel filled with potato, burrata and lemon, zucchini cream and burrata sauce.

Gefülltes Teigtäschchen mit Kartoffel, Burrata und Zitrone, Zucchini-creme und Burratasauce.

Friggitello, pistacchio, scamorza affumicata, pomodoro secco, pane verde.

Friggitello pepper, pistachio, smoked scamorza, sun-dried tomato and green bread.

Friggitello-Paprika, Pistazie, geräucherter Scamorza, getrocknete Tomate und grünes Brot.

Pre-dessert.

Pre-dessert.

Pré-Dessert.

Frutta all'osmosi, sciroppi, olio essenziale di menta e germogli.

Fruit prepared by osmosis, syrups, mint essential oil and sprouts.

Osmotisch eingelegte Früchte, Sirupe, ätherisches Minzöl und Sprossen.

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 di Carne | Meat Tasting Menu | Verkostung von 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.

Picanha Dry Aged, insalatina di erbe di montagna e citronette.

Dry Aged picanha, mountain herb salad and citronette.

Dry Aged Picanha, Salat von Bergkräutern und Citronette.

Risotto al pesto di rucola e mandorle, spalla di agnello cotta a bassa temperatura, caprino ai mirtilli.

Risotto with rocket and almond pesto, slow-cooked lamb shoulder and blueberry goat cheese.

Risotto mit Rucola-Mandel-Pesto, langsam gegarter Lammschulter und Ziegenkäse mit Heidelbeeren.

Tagliolino, demi-glace di coniglio, finferli e pino mugo.

Tagliolini, rabbit demi-glace, chanterelles and mountain pine.

Tagliolini, Kaninchen-Demi-glace, Pfifferlinge und Latschenkiefer.

Petto d'anatra, radice di prezzemolo, fichi flambé, riduzione di anatra all'idromiele Maso Botes.

Duck breast, parsley root, flambéed figs and duck reduction with Maso Botes mead.

Entenbrust, Petersilienwurzel, flambierte Feigen und Entenreduktion mit Met von Maso Botes.

Pre-dessert.

Pre-dessert.

Pré-Dessert.

Tartelletta alla mousse di cioccolato bianco, lampone, gelato al fior di latte e nuvola croccante al fior di latte.

White chocolate mousse tartlet, raspberry, fior di latte ice cream and crispy fior di latte cloud.

Tartelette mit Mousse aus weißer Schokolade, Himbeere, Fior-di-Latte-Eis und knuspriger Fior-di-Latte-Wolke.

Piccoli piaceri dolci.

Little sweet delights.

Kleine süße Genüsse.

Menu completo, a degustazione € 89

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

Degustazione di Pesce di Mare | Sea Fish Tasting Menu | Meeresfisch-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.

Ostrica Kys, mela verde, finocchio e tabasco verde.

Kys oyster, green apple, fennel and green Tabasco.

Kys-Auster, grüner Apfel, Fenchel und grüner Tabasco.

Gambero rosso di Mazara, la sua bisque, crema di bufala, crumble al nero di seppia.

Mazara red prawn, its bisque, buffalo cream and squid ink crumble.

Rote Garnele aus Mazara, ihre Bisque, Büffelcreme und Crumble mit Sepiatinte.

Spaghetti Matt, frutto del murice, pagro Dry Aged, bottarga di mugine.

Matt spaghetti, murex, Dry Aged red seabream and grey mullet bottarga.

Matt-Spaghetti, Murex, Dry Aged Pagro und Meeräschen-Bottarga..

Ventresca di tonno, fondo di manzo all'orientale, crema di melanzana, limone fermentato.

Tuna belly, oriental beef jus, eggplant cream and fermented lemon.

Thunfischbauch, orientalischer Rinderjus, Auberginencreme und fermentierte Zitrone.

Pre-dessert.

Pre-dessert.

Pré-Dessert.

Datterino, mousse di mozzarella, salsa al basilico, terra al cacao, gelato all'olio EVO del Monte Baldo.

Datterino tomato, mozzarella mousse, basil sauce, cocoa soil and Monte Baldo extra virgin olive oil ice cream.

Datterino-Tomate, Mozzarellamousse, Basilikumsauce, Kakaoerde und Eis aus nativem

Olivenöl extra vom Monte Baldo.

Piccoli piaceri dolci.

Little sweet delights.

Kleine süße Genüsse.

Menu completo, a degustazione € 107

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 – Gran Degustazione

Gran Degustazione di Carne | Grand Meat Tasting Menu | Großes Fleisch-Degustationsmenü

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.

Picanha Dry Aged, insalatina di erbe di montagna e citronette.

Dry Aged picanha, mountain herb salad and citronette.

Dry Aged Picanha, Salat von Bergkräutern und Citronette.

Piccione, broccolo selvatico, jus di piccione, bacche di ribes rosso.

Pigeon, wild broccoli, pigeon jus and red currants.

Taube, wilder Brokkoli, Taubenjus und rote Johannisbeeren.

Risotto al pesto di rucola e mandorle, spalla di agnello cotta a bassa temperatura, caprino ai mirtilli.

Risotto with rocket and almond pesto, slow-cooked lamb shoulder and blueberry goat cheese.

Risotto mit Rucola-Mandel-Pesto, langsam gegarter Lammschulter und Ziegenkäse mit Heidelbeeren.

Tagliolino, demi-glace di coniglio, finferli e pino mugo.

Tagliolini, rabbit demi-glace, chanterelles and mountain pine.

Tagliolini, Kaninchen-Demi-glace, Pfifferlinge und Latschenkiefer.

Petto d'anatra, radice di prezzemolo, fichi flambé, riduzione di anatra all'idromiele Maso Botes.

Duck breast, parsley root, flambéed figs and duck reduction with Maso Botes mead.

Entenbrust, Petersilienwurzel, flambierte Feigen und Entenreduktion mit Met von Maso Botes.

Filetto di manzo Dry Aged, carota gialla, fondo di manzo al Cabernet.

Dry Aged beef fillet, yellow carrot and Cabernet beef jus.

Dry Aged Rinderfilet, gelbe Karotte und Rinderjus mit Cabernet.

Predessert.

Pre-dessert.

Pré-Dessert.

Tartelletta alla mousse di cioccolato bianco, lampone, gelato al fior di latte e nuvola croccante al fior di latte.

White chocolate mousse tartlet, raspberry, fior di latte ice cream and crispy fior di latte cloud.

Tartelette mit Mousse aus weißer Schokolade, Himbeere, Fior-di-Latte-Eis und knuspriger Fior-di-Latte-Wolke.

Piccoli piaceri dolci.

Little sweet delights.

Kleine süße Genüsse.

Menu completo, a degustazione € 125

Complete tasting menu

Gesamtpreis des Degustationsmenüs

Per garantire la migliore esperienza gastronomica, la Gran Degustazione di Carne è disponibile esclusivamente per l'intero tavolo.

To ensure the finest dining experience, the Grand Meat Tasting Menu is available exclusively when selected by the entire table.

Um das bestmögliche Genusserlebnis zu gewährleisten, ist das Große Fleisch-Degustationsmenü ausschließlich verfügbar, wenn es von allen Gästen am Tisch gewählt wird.

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.

FRA TRENTINO E MEDITERRANEO

Salmerino alpino, le sue uova, latticello di bufala, olio al basilico greco, pompelmo rosa.

Alpine char, char roe, buffalo buttermilk, Greek basil oil and pink grapefruit.

Saibling, Saiblingskaviar, Büffel-Buttermilch, griechisches Basilikumöl und rosa Grapefruit.

DELICATEZZE DEL GARDA

Trota salmonata cotta a bassa temperatura, gazpacho di pomodoro e amarena, olio al limone, tapioca e uova di trota.

Slow-cooked salmon trout, tomato and sour cherry gazpacho, lemon oil, tapioca and trout roe.

Niedrig gegarte Lachsforelle, Gazpacho von Tomate und Sauerkirsche, Zitronenöl, Tapioka und Forellenkaviar.

LA FRESCHEZZA CLASSICA

La bruschetta con pomodorini Black Star, olive taggiasche e acqua di pomodoro.

Bruschetta with Black Star cherry tomatoes, Taggiasca olives and tomato water.

Bruschetta mit Black Star-Kirschtomaten, Taggiasca-Oliven und Tomatenwasser.

INFLUENZE DAL MARE NOSTRUM

Hummus di ceci, stracchino Bagozzi, pomodoro semi-dry, zucchina marinata.

Chickpea hummus, Bagozzi stracchino cheese, semi-dried tomato and marinated zucchini.

Kichererbsen-Hummus, Stracchino Bagozzi, halbtrocknete Tomate und marinierte Zucchini.

DAI MARI DEL NORD

Ostrica Kys, mela verde, finocchio e tabasco verde.

Kys oyster, green apple, fennel and green Tabasco.

Kys-Auster, grüner Apfel, Fenchel und grüner Tabasco.

SICILIA NEL PIATTO

Gambero rosso di Mazara, la sua bisque, crema di bufala, crumble al nero di seppia.

Mazara red prawn, its bisque, buffalo cream and squid ink crumble.

Rote Garnele aus Mazara, ihre Bisque, Büffelcreme und Crumble mit Sepiatinte.

IL BRASILE DRY AGED

Picanha Dry Aged, insalatina di erbette di montagna e citronette.

Dry Aged picanha, mountain herb salad and citronette.

Dry Aged Picanha, Salat von Bergkräutern und Citronette.

LA TRADIZIONE CONTADINA

Piccione, broccoletto selvatico, jus di piccione, bacche di ribes rosso.

Pigeon, wild broccoli, pigeon jus and red currants.

Taube, wilder Brokkoli, Taubenjus und rote Johannisbeeren..

Primi piatti | First courses | Erste Gänge € 30

ESSENZE DELL'ALTO GARDA

Tortello ripieno di mantecato di lago, salsa beurre blanc al Moscato Giallo, uova di luccio, olio all'erba cipollina.

Tortello filled with creamed lake fish, Yellow Muscat beurre blanc, pike roe and chive oil.

Tortello gefüllt mit cremigem Seefisch, Beurre blanc mit Gelbem Muskateller, Hechtkaviar und Schnittlauchöl.

ORTO D'ESTATE

Fagottino ripieno di patate, burrata e limone, crema di zucchine, salsa di burrata.

Pasta parcel filled with potato, burrata and lemon, zucchini cream and burrata sauce.

Gefülltes Teigtäschchen mit Kartoffel, Burrata und Zitrone, Zucchini-creme und Burratasauce.

RICORDI ROMANI

Spaghetto Matt, frutto del murice, pagro Dry Aged, bottarga di mugine.

Matt spaghetti, murex, Dry Aged red seabream and grey mullet bottarga.

Matt-Spaghetti, Murex, Dry Aged Pagro und Meeräschen-Bottarga.

LE MONDINE

Risotto al pesto di rucola e mandorle, spalla di agnello cotta a bassa temperatura, caprino ai mirtilli.

Risotto with rocket and almond pesto, slow-cooked lamb shoulder and blueberry goat cheese.

Risotto mit Rucola-Mandel-Pesto, langsam gegarter Lammschulter und Ziegenkäse mit Heidelbeeren.

LA DOMENICA A PRANZO

Tagliolino, demi-glace di coniglio, finferli e pino mugo.

Tagliolini, rabbit demi-glace, chanterelles and mountain pine.

Tagliolini, Kaninchen-Demi-glace, Pfifferlinge und Latschenkiefer.

Secondi piatti | Main courses | Hauptgänge € 39

IL VECCHIO E IL LAGO

Pescato di lago, peperone arrosto, salsa barbecue, emulsione al basilico.

Lake fish, roasted bell pepper, barbecue sauce and basil emulsion.

Seefisch, geröstete Paprika, Barbecuesauce und Basilikumemulsion.

I SAPORI SEMPLICI

Friggitello, pistacchio, scamorza affumicata, pomodoro secco, pane verde.

Friggitello pepper, pistachio, smoked scamorza, sun-dried tomato and green bread.

Friggitello-Paprika, Pistazie, geräucherter Scamorza, getrocknete Tomate und grünes Brot.

BALFEGÓ ORIENTALE

Ventresca di tonno, fondo di manzo all'orientale, crema di melanzana, limone fermentato.

Tuna belly, oriental beef jus, eggplant cream and fermented lemon.

Thunfischbauch, orientalischer Rinderjus, Auberginencreme und fermentierte Zitrone.

ANATRA, FICHI E IDROMELE

Petto d'anatra, radice di prezzemolo, fichi flambé, riduzione di anatra all'idromiele Maso Botes.

Duck breast, parsley root, flambéed figs and duck reduction with Maso Botes mead.

Entenbrust, Petersilienwurzel, flambierte Feigen und Entenreduktion mit Met von Maso Botes.

IL FILETTO

Filetto di manzo Dry Aged, carota gialla, fondo di manzo al Cabernet.

Dry Aged beef fillet, yellow carrot and Cabernet beef jus.

Dry Aged Rinderfilet, gelbe Karotte und Rinderjus mit Cabernet.

ELISIR D'ESTATE

Elisir di anguria, mela, namelaka al mascarpone, aneto.

Watermelon elixir, apple, mascarpone namelaka and dill.

Elixier von Wassermelone, Apfel, Mascarpone-Namelaka und Dill.

GIARDINO DI FRUTTA

Frutta all'osmosi, sciroppi, olio essenziale di menta e germogli.

Fruit prepared by osmosis, syrups, mint essential oil and sprouts.

Osmotisch eingelegte Früchte, Sirupe, ätherisches Minzöl und Sprossen.

LA CAPRESE CHE NON CONOSCI

Datterino, mousse di mozzarella, salsa al basilico, terra al cacao, gelato all'olio EVO del Monte Baldo.

Datterino tomato, mozzarella mousse, basil sauce, cocoa soil and Monte Baldo extra virgin olive oil ice cream.

Datterino-Tomate, Mozzarellamousse, Basilikumsauce, Kakaoerde und Eis aus nativem Olivenöl extra vom Monte Baldo.

RICORDI D'INFANZIA

Tartelletta alla mousse di cioccolato bianco, lampone, gelato al fior di latte e nuvola croccante al fior di latte.

White chocolate mousse tartlet, raspberry, fior di latte ice cream and crispy fior di latte cloud.

Tartelette mit Mousse aus weißer Schokolade, Himbeere, Fior-di-Latte-Eis und knuspriger Fior-di-Latte-Wolke.

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
Salmerino alpino, le sue uova, latticello di bufala, olio al basilico greco, pompelmo rosa.	4, 7, 5
Trota salmonata cotta a bassa temperatura, gazpacho di pomodoro e amarena, olio al limone, tapioca e uova di trota.	7
La bruschetta con pomodorini Black Star, olive taggiasche e acqua di pomodoro.	1
Hummus di ceci, stracchino Bagozzi, pomodoro semi-dry, zucchina marinata.	7
Ostrica Kys, mela verde, finocchio e tabasco verde.	14
Gambero rosso di Mazara, la sua bisque, crema di bufala, crumble al nero di seppia.	2, 7, 1, 4
Picanha Dry Aged, insalatina di erbe di montagna e citronette.	-
Piccione, broccolo selvatico, jus di piccione, bacche di ribes rosso.	7

Primi piatti

Tortello ripieno di mantecato di lago, salsa beurre blanc al Moscato Giallo, uova di luccio, olio all'erba cipollina.	1, 4, 7, 12
Fagottino ripieno di patate, burrata e limone, crema di zucchine, salsa di burrata.	1, 7
Spaghetto Matt, frutto del murice, pagro Dry Aged, bottarga di mugine.	1, 14, 4, 12
Risotto al pesto di rucola e mandorle, spalla di agnello cotta a bassa temperatura, caprino ai mirtilli.	8, 9, 12, 7
Tagliolino, demi-glace di coniglio, finferli e pino mugo.	1, 7

Secondi piatti

Pescato di lago, peperone arrosto, salsa barbecue, emulsione al basilico.	4, 7, 6
Friggitello, pistacchio, scamorza affumicata, pomodoro secco, pane verde.	7, 8, 1
Ventresca di tonno, fondo di manzo all'orientale, crema di melanzana, limone fermentato.	4
Petto d'anatra, radice di prezzemolo, fichi flambé, riduzione di anatra all'idromiele Maso Botes.	7, 12
Filetto di manzo Dry Aged, carota gialla, fondo di manzo al Cabernet.	7, 12

Dessert

Elisir di anguria, mela, namelaka al mascarpone, aneto.	7
Frutta all'osmosi, sciroppi, olio essenziale di menta e germogli.	-
Datterino, mousse di mozzarella, salsa al basilico, terra al cacao, gelato all'olio EVO del Monte Baldo.	7, 1
Tartelletta alla mousse di cioccolato bianco, lampone, gelato al fior di latte e nuvola croccante al fior di latte.	1, 7

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.*

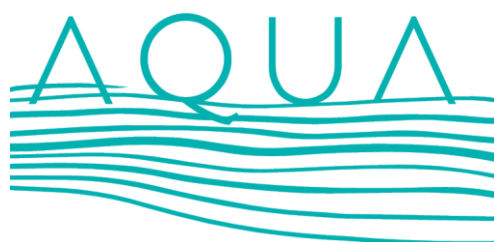
*Im Falle der **Nichtverfügbarkeit können** die Produkte an der Quelle eingefroren werden.*

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

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.