Menu degustazione

AQUA

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.

Tartare di salmerino, bagna cauda, uova di salmerino e pinzimonio, olio al porro.
Char tartare, bagna cauda, char roe, vegetable crudités and leek oil.
Saiblingstatar, Bagna cauda, Saiblingsrogen, Gemüserohkost und Lauchöl.

Anguilla arrosto, BBQ, gel al ponzu, salsa alle mandorle e limone, olio al basilico thai.
Roasted eel, BBQ sauce, ponzu gel, almond and lemon sauce, Thai basil oil.
Gebratener Aal, BBQ-Sauce, Ponzu-Gel, Mandel-Zitronen-Sauce und Thai-Basilikumöl.

Tortello di lago, uova di luccio, beurre blanc, olio all'erba cipollina.
Tortello filled with lake fish, pike roe, beurre blanc and chive oil.
Tortello mit Seefischfüllung, Hechtrogen, Beurre blanc und Schnittlauchöl.

Trota salmonata, polvere di broccolo di Torbole, crema di mela e rafano, rapa arcobaleno.
Salmon trout, Torbole broccoli powder, apple and horseradish cream, rainbow turnip.
Lachsforelle, Pulver vom Torbole-Brokkoli, Apfel-Meerrettich-Creme und Regenbogenrübe.

Pre-dessert.
Pre-dessert.
Pré-Dessert.

Zucca, nocciole, robiola di capra e tartufo.
Pumpkin, hazelnuts, goat's milk robiola and truffle.
Kürbis, Haselnüsse, Ziegenmilch-Robiola und Trüffel.

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.

Tartare di barbabietola, tuorlo marinato agli agrumi, amaranto soffiato, crema di avocado, caviale di aceto di lamponi.
Beetroot tartare, citrus-cured egg yolk, puffed amaranth, avocado cream and raspberry vinegar pearls.
Rote-Bete-Tatar, in Zitrusfrüchten mariniertes Eigelb, gepuffter Amarant, Avocadocreme und Himbeeressig-Perlen.

Spuma di patate di montagna e zafferano, funghi, tuile alle mandorle profumata al pino mugo e polvere di porcini.
Mountain potato and saffron foam, mushrooms, almond tuile scented with mountain pine and porcini powder.
Bergkartoffel-Safran-Schaum, Pilze, Mandel-Tuile mit Latschenkieferaroma und Steinpilzpulver.

Gnocco, fonduta al Casolèt Val di Sole, sedano rapa in due consistenze e olio al prezzemolo.
Gnocco, Casolèt cheese fondue from Val di Sole, celeriac in two textures and parsley oil.
Gnocco, Fonduta aus Casolèt-Käse aus dem Val di Sole, Knollensellerie in zwei Texturen und Petersilienöl.

Geometrie dell'orto e tartufo nero pregiato.
Garden geometries and Périgord black truffle.
Geometrien aus dem Gemüsegarten und Périgord-Trüffel.

Pre-dessert.
Pre-dessert.
Pré-Dessert.

Tapioca, melograno, uva bianca e tè matcha.
Tapioca, pomegranate, white grapes and matcha tea.
Tapioka, Granatapfel, weiße Trauben und Matcha-Tee.

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.

Carpaccio di controfiletto di cervo profumato al gin Luz, radicchietto invernale, lardo ai fiori di montagna, bagna ai frutti rossi.
Venison sirloin carpaccio scented with Luz gin, winter chicory, mountain-flower lardo and red berry sauce.
Hirschrücken-Carpaccio mit Luz-Gin-Aroma, Winterradicchio, Lardo mit Bergblüten und roter Beerensauce.

Risotto alla parmigiana, animelle di vitello, riduzione di vin brulé.
Parmesan risotto, veal sweetbreads and mulled wine reduction.
Parmesanrisotto, Kalbsbries und Glühweinreduktion..

Tagliatelle di castagne, ragù bianco di fagiano, il suo fondo, castagne fritte profumate al rosmarino.
Chestnut tagliatelle, white pheasant ragù, pheasant jus and fried chestnuts scented with rosemary.
Kastanien-Tagliatelle, weißes Fasanenragout, Fasanenjus und gebratene Kastanien mit Rosmarinaroma.

Maialino da latte cotto a bassa temperatura, sfera di patata e zafferano, salsa al caco e senape, fondo di maialino.
Slow-cooked suckling pig, potato and saffron sphere, persimmon and mustard sauce, suckling pig jus.
Bei niedriger Temperatur gegartes Spanferkel, Kartoffel-Safran-Kugel, Kaki-Senf-Sauce und Spanferkeljus.

Pre-dessert.
Pre-dessert.
Pré-Dessert.

Strudel Altrove.
Strudel Altrove.
Strudel Altrove.

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.

Sashimi di pescato di mare dry aged, kumquat, caco mela e brodetto orientale.
Dry-aged sea fish sashimi, kumquat, firm-fleshed persimmon and Asian-style broth.
Sashimi vom trocken gereiften Meeresfisch, Kumquat, festfleischige Kaki und asiatisch gewürzte Brühe.

Ostrica al vapore leggermente affumicata al fieno, mela verde, estratto di finocchio e tabasco verde.
Steamed oyster lightly smoked over hay, green apple, fennel extract and green Tabasco.
Gedämpfte, leicht über Heu geräucherte Auster, grüner Apfel, Fenchelextrakt und grüner Tabasco.

Bottoni di pasta fresca ripieni di pesce bianco, gambero rosso, la sua bisque, olio al basilico.
Fresh pasta bottoni filled with white fish, red prawn, its bisque and basil oil.
Frische Pasta-Bottoni mit Weißfischfüllung, rote Garnele, ihre Bisque und Basilikumöl.

Corba rossa dry aged, riduzione di bouillabaisse, cavolfiore e frutti di mare.
Dry-aged red drum, bouillabaisse reduction, cauliflower and shellfish.
Trocken gereifter Roter Trommler, Bouillabaisse-Reduktion, Blumenkohl und Meeresfrüchte.

Pre-dessert.
Pre-dessert.
Pré-Dessert.

Coxinha dolce.
Sweet coxinha.
Süße Coxinha.

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.

Carpaccio di controfiletto di cervo dry aged profumato al gin Luz, radicchietto grumolo, lardo ai fiori di montagna, bagna ai frutti rossi.
Dry-aged venison sirloin carpaccio scented with Luz gin, Grumolo chicory, mountain-flower lardo and red berry sauce.
Carpaccio vom trocken gereiften Hirschrücken mit Luz-Gin-Aroma, Grumolo-Radicchio, Lardo mit Bergblüten und roter Beerensauce.

Piccione scottato, broccoletto selvatico, ribes rosso e jus di piccione.
Seared pigeon, wild broccoli, redcurrants and pigeon jus.
Kurz gebratene Taube, wilder Brokkoli, rote Johannisbeeren und Taubenjus.

Risotto alla parmigiana, animelle di vitello e riduzione di vin brulé.
Parmesan risotto, veal sweetbreads and mulled wine reduction.
Parmesanrisotto, Kalbsbries und Glühweinreduktion.

Tagliatelle di castagne, ragù bianco di fagiano, il suo fondo, castagne fritte profumate al rosmarino.
Chestnut tagliatelle, white pheasant ragù, pheasant jus and fried chestnuts scented with rosemary.
Kastanien-Tagliatelle, weißes Fasanenragout, Fasanenjus und gebratene Kastanien mit Rosmarinaroma.

Maialino da latte cotto a bassa temperatura, sfera di patata e zafferano, salsa al caco e senape e fondo di maialino.
Slow-cooked suckling pig, potato and saffron sphere, persimmon and mustard sauce, suckling pig jus.
Bei niedriger Temperatur gegartes Spanferkel, Kartoffel-Safran-Kugel, Kaki-Senf-Sauce und Spanferkeljus.

Filetto di vitello, zucca arrosto, caprino, granella di olive del Garda e demi-glace di vitello.
Veal fillet, roasted pumpkin, goat's cheese, chopped Garda olives and veal demi-glace.
Kalbsfilet, gerösteter Kürbis, Ziegenkäse, gehackte Garda-Oliven und Kalbs-Demi-glace.

Predessert.
Pre-dessert.
Pré-Dessert.

Strudel Altrove.
Strudel Altrove.
Strudel Altrove.

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

AQUA

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.*

Antipasti | Starters | Vorspeisen € 24

LE LANGHE SUL GARDA

Tartare di salmerino, bagna cauda, uova di salmerino e pinzimonio, olio al porro.
Char tartare, bagna cauda, char roe, vegetable crudités and leek oil.
Saiblingstatar, Bagna cauda, Saiblingsrogen, Gemüserohkost und Lauchöl.

ROTTA VERSO EST

Anguilla arrosto, BBQ, gel al ponzu, salsa alle mandorle e limone, olio al basilico thai.
Roasted eel, BBQ sauce, ponzu gel, almond and lemon sauce, Thai basil oil.
Gebratener Aal, BBQ-Sauce, Ponzu-Gel, Mandel-Zitronen-Sauce und Thai-Basilikumöl.

I COLORI DELL'ORTO

Tartare di barbabietola, tuorlo marinato agli agrumi, amaranto soffiato, crema di avocado, caviale di aceto di lamponi.
Beetroot tartare, citrus-cured egg yolk, puffed amaranth, avocado cream and raspberry vinegar pearls.
Rote-Bete-Tatar, in Zitrusfrüchten mariniertes Eigelb, gepuffter Amarant, Avocadocreme und Himbeeressig-Perlen.

DALLA VAL DI GRESTA

Spuma di patate di montagna e zafferano, funghi, tuile alle mandorle profumata al pino mugo e polvere di porcini.
Mountain potato and saffron foam, mushrooms, almond tuile scented with mountain pine and porcini powder.
Bergkartoffel-Safran-Schaum, Pilze, Mandel-Tuile mit Latschenkieferaroma und Steinpilzpulver.

QUEL TEPORE INVERNALE

Carpaccio di controfiletto di cervo profumato al gin Luz, radicchietto invernale, lardo ai fiori di montagna, bagna ai frutti rossi.
Venison sirloin carpaccio scented with Luz gin, winter chicory, mountain-flower lardo and red berry sauce.
Hirschrücken-Carpaccio mit Luz-Gin-Aroma, Winterradicchio, Lardo mit Bergblüten und roter Beerensauce.

TRADIZIONE CONTADINA

Piccione scottato, broccoletto selvatico, ribes rosso e jus di piccione.
Seared pigeon, wild broccoli, redcurrants and pigeon jus.
Kurz gebratene Taube, wilder Brokkoli, rote Johannisbeeren und Taubenjus.

TRA ONDE E AGRUMI

Sashimi di pescato di mare dry aged, kumquat, caco mela e brodetto orientale.
Dry-aged sea fish sashimi, kumquat, firm-fleshed persimmon and Asian-style broth.
Sashimi vom trocken gereiften Meeresfisch, Kumquat, festfleischige Kaki und asiatisch gewürzte Brühe.

AFFUMICATA FRESCHEZZA

Ostrica al vapore leggermente affumicata al fieno, mela verde, estratto di finocchio e tabasco verde.
Steamed oyster lightly smoked over hay, green apple, fennel extract and green Tabasco.
Gedämpfte, leicht über Heu geräucherte Auster, grüner Apfel, Fenchelextrakt und grüner Tabasco.

Primi piatti | First courses | Erste Gänge € 30

ESSENZE DEL BENACO

Tortello di lago, uova di luccio, beurre blanc, olio all'erba cipollina.
Tortello filled with lake fish, pike roe, beurre blanc and chive oil.
Tortello mit Seefischfüllung, Hechtrogen, Beurre blanc und Schnittlauchöl.

CUORE D'ALPEGGIO

Gnocco, fonduta al Casolèt Val di Sole, sedano rapa in due consistenze e olio al prezzemolo.
Gnocco, Casolèt cheese fondue from Val di Sole, celeriac in two textures and parsley oil.
Gnocco, Fonduta aus Casolèt-Käse aus dem Val di Sole, Knollensellerie in zwei Texturen und Petersilienöl.

DALLE PIANURE ALLE DOLOMITI

Risotto alla parmigiana, animelle di vitello, riduzione di vin brulé.
Parmesan risotto, veal sweetbreads and mulled wine reduction.
Parmesanrisotto, Kalbsbries und Glühweinreduktion..

IL CAMINETTO ACCESO

Tagliatelle di castagne, ragù bianco di fagiano, il suo fondo, castagne fritte profumate al rosmarino.
Chestnut tagliatelle, white pheasant ragù, pheasant jus and fried chestnuts scented with rosemary.
Kastanien-Tagliatelle, weißes Fasanenragout, Fasanenjus und gebratene Kastanien mit Rosmarinaroma.

INTENSITÀ MEDITERRANEA

Bottoni di pasta fresca ripieni di pesce bianco, gambero rosso, la sua bisque, olio al basilico.
Fresh pasta bottoni filled with white fish, red prawn, its bisque and basil oil.
Frische Pasta-Bottoni mit Weißfischfüllung, rote Garnele, ihre Bisque und Basilikumöl.

Secondi piatti | Main courses | Hauptgänge € 39

DALLA TIRLINDANA

Trota salmonata, polvere di broccolo di Torbole, crema di mela e rafano, rapa arcobaleno.

Salmon trout, Torbole broccoli powder, apple and horseradish cream, rainbow turnip.
Lachsforelle, Pulver vom Torbole-Brokkoli, Apfel-Meerrettich-Creme und Regenbogenrübe.

L'ORTO PRENDE FORMA

Geometrie dell'orto e tartufo nero pregiato.
Garden geometries and Périgord black truffle.
Geometrien aus dem Gemüsegarten und Périgord-Trüffel.

L'AUTUNNO A FUOCO LENTO

Maialino da latte cotto a bassa temperatura, sfera di patata e zafferano, salsa al caco e senape, fondo di maialino.
Slow-cooked suckling pig, potato and saffron sphere, persimmon and mustard sauce, suckling pig jus.
Bei niedriger Temperatur gegartes Spanferkel, Kartoffel-Safran-Kugel, Kaki-Senf-Sauce und Spanferkeljus.

DAL PROMONTORIO DEL GARGANO

Corba rossa dry aged, riduzione di bouillabaisse, cavolfiore e frutti di mare.
Dry-aged red drum, bouillabaisse reduction, cauliflower and shellfish.
Trocken gereifter Roter Trommler, Bouillabaisse-Reduktion, Blumenkohl und Meeresfrüchte.

FOLIAGE

Filetto di vitello, zucca arrosto, caprino, granella di olive del Garda e demi-glace di vitello.
Veal fillet, roasted pumpkin, goat's cheese, chopped Garda olives and veal demi-glace.
Kalbsfilet, gerösteter Kürbis, Ziegenkäse, gehackte Garda-Oliven und Kalbs-Demi-glace.

Dessert € 16

TRA ZUCCA E SOTTOBOSCO

Zucca, nocciole, robiola di capra e tartufo.
Pumpkin, hazelnuts, goat's milk robiola and truffle.
Kürbis, Haselnüsse, Ziegenmilch-Robiola und Trüffel.

CHICCHI D'ORIENTE

Tapioca, melograno, uva bianca e tè matcha.
Tapioca, pomegranate, white grapes and matcha tea.
Tapioka, Granatapfel, weiße Trauben und Matcha-Tee.

NON È SOLO UNA MELA

Strudel Altrove.
Strudel Altrove.
Strudel Altrove.

DOLCE BRASILE

Coxinha dolce.
Sweet coxinha.
Süße Coxinha.

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. Lattiolo.
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 illinoinensis (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 illinoinensis (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 illinoiesis (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
Tartare di salmerino, bagna cauda, uova di salmerino e pinzimonio, olio al porro.	4-9-7
Anguilla arrosto, BBQ, gel al ponzu, salsa alle mandorle e limone, olio al basilico thai.	4-12-8-6
Tartare di barbabietola, tuorlo marinato agli agrumi, amaranto soffiato, crema di avocado, caviale di aceto di lamponi.	1-2-3
Spuma di patate di montagna e zafferano, funghi, tuile alle mandorle profumata al pino mugo e polvere di porcini.	7-8
Carpaccio di controfiletto di cervo profumato al gin Luz, radicchietto invernale, lardo ai fiori di montagna, bagna ai frutti rossi.	12
Sashimi di pescato di mare dry aged, kumquat, caco mela e brodetto orientale.	4-6
Ostrica al vapore leggermente affumicata al fieno, mela verde, estratto di finocchio e tabasco verde.	14
Piccione scottato, broccoletto selvatico, ribes rosso e jus di piccione.	12-7

Primi piatti

Tortello di lago, uova di luccio, beurre blanc, olio all'erba cipollina.	4-1-7
Gnocco, fonduta al Casolèt Val di Sole, sedano rapa in due consistenze e olio al prezzemolo.	1-7-9-6
Risotto alla parmigiana, animelle di vitello, riduzione di vin brulé.	7-12
Tagliatelle di castagne, ragù bianco di fagiano, il suo fondo, castagne fritte profumate al rosmarino.	1-9-12-7
Bottoni di pasta fresca ripieni di pesce bianco, gambero rosso, la sua bisque, olio al basilico.	1-4-7-2

Secondi piatti

Trota salmonata, polvere di broccolo di Torbole, crema di mela e rafano, rapa arcobaleno.	4-7-12
Geometrie dell'orto e tartufo nero pregiato.	9-7
Maialino da latte cotto a bassa temperatura, sfera di patata e zafferano, salsa al caco e senape, fondo di maialino.	10-7-12
Corba rossa dry aged, riduzione di bouillabaisse, cavolfiore e frutti di mare.	4-7-9-14
Filetto di vitello, zucca arrosto, caprino, granella di olive del Garda e demi-glace di vitello.	7

Dessert

Zucca, nocciole, robiola di capra e tartufo.	8-7-3
Tapioca, melograno, uva bianca e tè matcha.	12-7
Strudel Altrove	7-8-3
Coxinha dolce.	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


AQUA