

## CENA / DINNER / ABENDESSEN

### Antipasto / Appetizer / Vorspeise

**Stracciatella pugliese, finocchi croccanti, pomodori di Pachino e pepe nero – 18 €**

Stracciatella cheese with crispy fennel, Pachino tomatoes and black pepper  
Stracciatella-Käse mit knusprigem Fenchel, Pachino-Tomaten und schwarzem Pfeffer



### Primi piatti / First courses / Erster Gang

**Crema di cavolfiori profumata allo zafferano e pistacchi – 14 €**

Cauliflower cream soup flavoured with saffron and pistachios  
Blumenkohlcremesuppe mit Safran und Pistazien



**Linguine alle vongole e fiori di zuccina – 20 €**

Linguine with clams and zucchini flowers  
Linguine mit Venusmuscheln und Zucchini Blüten



**Strangolapreti alla trentina al burro versato e salvia – 20 €**

Potato and spinach gnocchi with melted butter and sage  
Kartoffel- und Spinatgnocchi mit zerlassener Butter und Salbei



**Crespelle gratinate con ricotta infornata e spinaci – 20 €**

Crêpes au gratin with baked ricotta and spinach  
Überbackene Crêpes mit gebackenem Ricotta und Spinat



## *Secondi piatti / Second courses / Hauptgang*

### ***Filetto di branzino cotto sulla plancia, servito con finferli e patate al timo – 27 €***

*Grilled sea bass fillet with chanterelles and thyme potatoes*  
*Wolfsbarschfilet vom Grill mit Pfifferlingen und Thymiankartoffeln*



### ***Petto di pollo con capperi, limone e timo servito con crocchetta di mais – 25 €***

*Chicken breast with capers, lemon and thyme, served with corn croquette*  
*Hähnchenbrust mit Kapern, Zitrone und Thymian, serviert mit Maiskrokette*



### ***Bracioline di maialino da latte marinate al mirto e ginepro servite con patate novelle al forno – 25 €***

*Suckling pig chops marinated in myrtle and juniper, served with baked new potatoes*  
*Mit Myrte und Wacholder marinierte Spanferkelkoteletts, serviert mit Röstkartoffeln*



### ***Tortino d'uova al Gruviera e sesamo nero – 18 €***

*Gruyère egg tart with black sesame seeds*  
*Eierkuchen mit Greyerzer Käse mit schwarzem Sesam*



## *Dolci / Dessert / Dessert*

### ***Trittico di piccola pasticceria Savoy – 10 €***

*Variety of small pastries Savoy*  
*Auswahl an Petit Fours Savoy*



### ***Mousse al mascarpone con guazzetto di fragole – 10 €***

*Mascarpone mousse with strawberry sauce*  
*Mascarpone-Mousse mit Erdbeersauce*



***Gardone Riviera, 12 Settembre 2026***