



CENA/DINNER / ABENDESSEN

Antipasto / Appetizer / Vorspeise

Carpaccio di manzo servito con rucola e Grana Padano - 18 €

Beef carpaccio with rocket and Grana Padano cheese

Rindercarpaccio mit Rucola und Grana Padano Käse



Primi piatti / First courses / Erster Gang

Crema di fagioli cannellini all'olio aromatizzato al rosmarino - 14 €

Cannellini beans cream soup with rosemary flavoured oil

Cannellini-Bohnencremesuppe mit Rosmarinöl



Risotto alla parmigiana e crudo di Parma croccante - 20 €

Risotto with Parmesan and crispy Parma ham

Risotto mit Parmesan und knusprigem Parmaschinken



Ravioli di carne e verdure al sugo d'arrosto e burro versato - 20 €

Meat and vegetable ravioli with gravy and melted butter

Ravioli mit Fleisch- und Gemüsefüllung, Bratensauce und zerlassener Butter



Secondi piatti / Second courses / Hauptgang

Tagliata di tonno pinna gialla con salsa al salmoriglio, pomodoro, olive taggiasche, capperi e misticanza - 27 €

Sliced yellowfin tuna with salmoriglio sauce, tomato, Taggiasca olives, capers and mixed salad

Tagliata vom Gelbflossenthunfisch mit Salmoriglio-Sauce, Tomaten, Taggiasca-Oliven, Kapern und Salat



Straccetti di manzo alla senape e funghi, serviti con riso venere - 25 €

Beef strips with mustard and mushrooms, served with black rice

Rindfleischgeschnetzeltes mit Senf und Pilzen an schwarzem Reis



Formaggio Tomino con speck e tartufo, servito con insalata di grasselli - 18 €

Tomino cheese with smoked ham, truffle and pork cracklings

Tomino-Käse mit Südtiroler Schinken, Trüffel und Schweinegrieben



Dolci / dessert / Dessert

Fragole con gelato alla crema - 10 €

Strawberries with vanilla ice cream

Erdbeeren mit Vanilleeis



Bavarese alla vaniglia con cuore di cioccolato e passata ai frutti di bosco - 10 €

Vanilla Bavaois with chocolate heart and wild berry sauce

Vanille-Bavaois mit Schokoladenherz und Waldfrüchtepüree



Gardone Riviera, 6 Giugno 2026