

Il Signorile *Il Nostro Lago*

Entrée di Benvenuto

Welcome Entrée - Willkommensvorspeise

Luccio in Bagna Agretta al prezzemolo

Pike in a Tangy Parsley Sauce | Hecht in würziger Petersiliensauce

Tagliolini alla Gardesana

con Tinca, Verdure e Prezzemolo

Tagliolini with Tench, Vegetables, and Parsley | Tagliolini mit Schleie, Gemüse und Petersilie

Trota in Salsa tiepida con Polenta di Storo Croccante

Trout in Warm Sauce with Crispy Storo Polenta | Forelle in warmer Sauce mit knuspriger Storo-Polenta

Rosa del Garda con malaga al Passito

Rosa del Garda Cake with Passito Malaga Sauce | Rosa del Garda Torte mit Malaga-Sauce aus Passito

Menù degustazione

Tasting Menu | Verkostungsmenü

€ 65.00*

*Bevande Escluse | Beverage not included | Getränke nicht inbegriffen

Il Signorile *La nostra Terra*

Entrée di Benvenuto

Welcome Entrée - Willkommensvorspeise

Suprema di Faraona in Carpione Delicato

Guinea Fowl Supreme in a Delicate Carpione Marinade | Perlhuhnbrust in feiner
Carpione-Marinade

Ravioli in sfoglia verde al "Sedano Verona"

Green Ravioli with Verona Celery Filling | Grüne Ravioli mit Veroneser
Selleriefüllung

Tagliata di Scottona alla "Scaligera" con Ristretto di Amarone al Pepe Rosa

Sliced Scottona Beef 'Scaligera Style' with Amarone Reduction and Pink Peppercorns
| Scottona-Tranchen nach 'Scaligera-Art' mit Amarone-Reduktion und Rosa Pfeffer

Millefoglie scomposta con Chantilly agli agrumi

Deconstructed Millefoglie with Citrus Chantilly Cream | Zerlegte Millefoglie mit
Zitrus-Chantilly-Creme

Menù degustazione
Tasting Menu | Verkostungsmenü
€ 65.00*

*Bevande Escluse | Beverage not included | Getränke nicht inbegriffen