

# Menù Degustazione

## Autunno gardesano

### Entrè dello Chef

Entrè des Küchenchefs

*Chef's entrè*

ooooo

### Caponec di Cipolla caramellata

Karamellisierte Zwiebel Caponec

*Caramelized Onion Caponec*

ooooo

### Ravioli di Castagne e Zucca al burro e timo di montagna

Kastanien-Kürbis-Ravioli mit Almbutter und Bergthymian

*Chestnut and Pumpkin ravioli with alpine butter and mountain thyme*

ooooo

### Spezzato di Cervo in salsa al Teroldego con polenta di Storo

Hirschbraten in Teroldego Weinsauce mit Polenta aus Storo

*Venison stew in Teroldego wine sauce with Storo polenta*

*oppure* - or - oder

### Stoccafisso scottato all'olio evo con sedano rapa

### patate della Val di Gresta e Sarde salate del Garda

In Olivenöl extra vergine gebratener Stockfisch mit Sellerie, Kartoffeln aus dem

Gresta Tal und gesalzene Sardinen aus Gardasee

*Stockfish seared in extra virgin olive oil with celeriac, potatoes from Gresta Valley*

*and salted sardines from Garda lake*

ooooo

### Semifreddo ai Fichi gardesani e Prugne di Dro con crumble salato

Semifreddo von Garda Feigen und Dro Pflaumen mit Haselnusskrümeln

*Semifreddo with Garda figs and Dro plums with toasted hazelnut crumble*

50 €

con 4 vini abbinati

mit Paarung von 4 Weine

with pairing of 4 wines

70 €