

MENU DICEMBRE 2010

GLI ANTIPASTI

Culatello di Zibello e spuma di grana in salsa di pere
Culatello-ham from Zibello with parmesan cream in pearssauce Feinster
Culatello -Schinken aus Zibello mit Parmesanschaum und Birnensosse

Sformatino ai carciofi con vellutata leggera di Reggiano al limone
Artichocke flan with Reggianocheese sauce
Artischockentortchen mit Reggianokasecreme

Guancetta di manzo brasata al caffè e zucchero di canna
Braised beef cheek in coffee and cane-sugar
In Kaffee und Rohrzucker geschnorte Rinderwange

Noci di Capesante, crema di lenticchie rosse e fritto di verdure
Scallops , red lentil cream and fried vegetables
Jakobsmuscheln, rote Linsencreme und frittiertes Gemiise

Gamberoni al miele di castagno su carciofi gratinati
Gamberoni with honey and artichokes au gratin
Gamberoni mit Kastanienhonig und gratinierten Artischocken

Flan di patate, tartare di salmone e panna acida
Potato flan with salmon tartare and sour cream
Kartoffeltortchen mit Lachstartar und Sauerrahm

LE PASTE

Bigoli al torchio con olivelle del Garda
Hand-made spaghetti with Garda lake's olives
Hausgemachte Spaghetti mit gardesanischen Oliven

Gnocchettiallabarbabetolacon carciofie riduzioned'arrosto
Gnocchetti with red beets and artichokes in gravy

Gnocchetti mit roten Riiben und Artischocken in Bratensosse

Maltagliati al cacao su crema di fave e ragù di mare

"Maltagliati" in cacao with beans-cream and seafood ragout

"Maltagliati" in Kakao auf Saubohnencreme und Meeresragout

Ravioli di patate in salsa d'astice

Potato ravioli with lobster sauce

Kartoffelravioli in Hummersosse

Paccheri di Gragnano agli scampi

Paccherinoodles of Gragnano with scampi

Paccherinudeln aus Gragnano mit Scampi

PIATTO UNICO

Spaghettoni con astice, scampi, gamberi, cozze e vongole

Spaghettoni with lobster, scampi, crawfish, mussels and clams

Spaghettoni mit Hummer, Scampi, Flusskrebse, Mies- und Venusmuscheln

I SECONDI

Toumedos di capretto su crema di patate all'arancia

Goat tournedos with potato cream

Ziegentournedos mit Kartoffelcreme

Costata di fassone piemontese "12 mesi"

Fassone piemontese rumpsteak

Fassone piemontese Rumpsteak

Fiorentina di fassone piemontese "12 mesi"

Fassone piemontese T-bone steak

Fassone piemontese T-bone steak

Medaglioni di pescatrice con panure croccante alle erbe aromatiche e spinaci

Herb crusted angler medallions with spinach

Seeteufelmedaillons in aromatischer Krauterkruste und Spinat

Filetto di rombo in doppia crosta di patate e zucchine con datterini scottati

Fillet of turbot with a potato and zucchini crust and dates

Steinbuttfilet in Kartoffel-Zucchini-Kruste mit Datteln

Trancetti di spigola in salsa al mandarino

Bass with mandarin sauce

Seebarsch in Mandarinsosse

Astice e scampi alla griglia
Grilled lobster and scampi
Gegrillter Hummer und Scampi

Gran piatto di crostacei bolliti
(*astice, gamberi rossi, scampi siciliani*)
Boiled shell-fish (Lobster, red crawfish, sicilian scampi)
Gekochte Schaltiere (Hummer, rote Flusskrebse, sizilianische Scampi)

CONTORNI

Insalata mista
Mixed salad
Gemischter Salat

Patate saltate al rosmarino
Potatoes sauté with rosemary
Rosmarinkartoffeln

Verdure cotte
Stewed vegetables
Gekochtes Gemüse
Verdure alla griglia
Grilled vegetables

MENU GENNAIO 2011

GLI ANTIPASTI

Culatello di Zibello e spuma di grana in salsa di pere
Culatello-ham from Zibello with parmesan cream in pearssauce
Feinster Culatello - Schinken aus Zibello mit Parmesanschaum und Birnensosse

Flan ai carciofi con vellutata leggera di Reggiano al limone
Artichocke flan with Reggianocheese sauce
Artischockentörtchen mit Reggianokäsecreme

Guancetta di manzo brasata al caffè e zucchero di canna
Braised beef cheek in coffee and cane-sugar
In Kaffee und Rohrzucker geschmorte Rinderwange

Polpo e scampi su crema di mais con bisque di crostacei
Octopus and scampi with maize cream and shell-fish sauce
Seepolyp- und Scampi auf Maiscreme mit Schaltiersosse

Zuppetta di finocchio con capesante, filetti di sogliola e gamberi
Fennel soup with scallops, fillets of sole and crayfish
Fenchelsuppe mit Jakobsmuscheln, Seezungenfilet und Garnelen

Spiedino di gamberi con giardinetto di verdure in citronette
Spit of shrimps with mixed vegetables
Gamberispiess im Gemüsebeet

LE PASTE

Bigoli al torchio con olivelle del Garda
Hand-made spaghetti with Garda lake's olives
Hausgemachte Spaghetti mit gardesanischen Oliven

Ravioli in farcia di stracotto di Fassone piemontese su fonduta di Toma
"Fassone piemontese" filled ravioli with Toma cheese
Ravioli gefüllt mit "Fassone piemontese" auf geschmolzenem Tomakäse

Millefoglie di mare con crostacei, branzino e sbriciolata di pane agli aromi
"Millefoglie of the sea" (home-made noodles) with shell-fish and bass
"Meeres-Millefoglie" (hausgemachte Nudeln) mit Schalentieren und Seebarsch

Ravioli di patate in salsa d'astice
Potato ravioli with lobster sauce
Kartoffelravioli in Hummersosse

Trenette "Senatore Cappelli" con vongole e bottarga di muggine
Trenette "Senatore Cappelli" with clams and botargo
Trenette "Senatore Cappelli" mit Venusmuscheln und Rogen

PIATTO UNICO

Spaghettoni con astice, scampi, gamberi, cozze e vongole
Spaghettoni with lobster, scampi, crawfish, mussels and clams
Spaghettoni mit Hummer, Scampi, Flusskrebse, Mies- und Venusmuscheln

I SECONDI

Petto d'anatra con mele, purea di sedano rapa, albicocche secche e salsa al cioccolato
Duck breast with apple, celery cream, dried apricots and chocolate sauce
Entenbrust mit Apfel, Selleriepüree, getrocknete Aprikosen und Schokoladensosse

Costata di Fassone piemontese "12 mesi"
Fassone piemontese rumpsteak
Fassone piemontese Rumpsteak

Fiorentina di Fassone piemontese "12 mesi"
Fassone piemontese T-bone steak
Fassone piemontese T-bone steak

Filetto di branzino in crosta croccante di patate

Fillet of sea bass wrapped in potatoes
Seebarschfilet in Kartoffelkruste

Involtino di rombo in farcia di zucchine su crema di zucca
Turbot filled with zucchini on pumkin cream
Mit Zucchini gefüllter Steinbutt auf Kürbiscreme

Tonno rosso scottato con condimento in tavola
Red tuna with dressing on the table
Roter Thunfisch mit Dressingsossen am Tisch

Astice e scampi alla griglia
Grilled lobster and scampi
Gegrillter Hummer und Scampi

Gran piatto di crostacei bolliti
(*astice, gamberi rossi, scampi siciliani*)
Boiled shell-fish (Lobster, red crawfish, sicilian scampi)
Gekochte Schaltiere (Hummer, rote Flusskrebse, sizilianische Scampi)

CONTORNI

Insalata mista
Mixed salad
Gemischter Salat

Patate saltate al rosmarino
Potatoes sauté with rosemary
Rosmarinkartoffeln

Verdure cotte
Stewed vegetables
Gekochtes Gemüse

Verdure alla griglia
Grilled vegetables -
Gegrilltes Gemüse

MENU MARZO 2011

Gli Antipasti

Culatello di Zibello e spuma di grana in salsa di pere
Culatello-ham from Zibello with parmesan cream in pearssauce
Feinster Culatello - Schinken aus Zibello mit Parmesanschaum und Birnensosse

Flan agli asparagi su vellutata leggera al Taleggio
Asparagus flan with Taleggio cheese

Spargelflan mit Taleggio-Käsecreme

Petto di faraona con sformatino di Provolone, pinoli ed olio al pistacchio
Guinea-fowl breast with Provolone cheese pie, pine-nuts and pistacchio oil
Perlhuhnbrust mit Provolonekäsetörtchen, Pinienkerne und Pistazienöl

Spiedino di gamberi con giardinetto di verdure in citronette
Spit of shrimps with mixed vegetables
Gamberispiess im Gemüsebeet

Tonno rosso con sbriciolata e pesto di melanzane
Red tuna with pesto of aubergines
Roter Thunfisch mit Auberginenpesto

Medaglioni d'astice con capesante su crema d'asparagi
Lobster and scallops with asparagus cream
Hummermedaillons und Scampi mit Spargelcreme

Le Paste

Bigoli al torchio con olivelle del Garda
Hand-made spaghetti with Garda lake's olives
Hausgemachte Spaghetti mit gardesanischen Oliven

Doppio raviolo alla ricotta e al ragù di cortile su crema delicata di patate e porri
Ricotta and "white meat" filled raviolo with potato and leek creme
Mit Ricotta und "weissem Ragout" gefüllte Ravioli mit Kartoffel-Lauchcreme

Risotto con quaglia al profumo di timo in salsa di buccia di limone e salvia (min. 2 porzioni)
Quail risotto in lemon and sage sauce (min. 2 portions)
Wachtelrisotto in Zitronen-Salbeisosse (min. 2 Portionen)

Paccheri di Gragnano agli scampi
Paccherinoodles of Gragnano with scampi
Paccherinudeln aus Gragnano mit Scampi

Trenette "Senatore Cappelli" con vongole e bottarga di muggine
Trenette "Senatore Cappelli" with clams and botargo
Trenette "Senatore Cappelli" mit Venusmuscheln und Rogen

Ravioli al nero di seppia in farcia di pescatrice con brunoise di gamberi e vellutata allo zafferano
Ravioli in cuttlefish ink filled with angler and shrimp brunoise with saffron
Mit Seeteufel gefüllte Ravioli in schwarzer Tintenfischsosse mit Garnelen-Brunoise und Safran

Piatto Unico

Spaghettoni con astice, scampi, gamberi, cozze e vongole
Spaghettoni with lobster, scampi, crawfish, mussels and clams
Spaghettoni mit Hummer, Scampi, Flusskrebse, Mies- und Venusmuscheln

I Secondi

Costolette d'agnello scottadito al balsamico
Lamb cutlet in Balsamic-vinegar
Lammkotelett in Balsamicoessig

Costata di fassone piemontese "12 mesi"
Fassone piemontese rumpsteak
Fassone piemontese Rumpsteak .

Fiorentina di fassone piemontese "12 mesi"
Fassone piemontese T-bone steak
Fassone piemontese T-bone steak

Pescatrice all'aglio dolce su letto di asparagi
Angler with sweet garlic and asparagus
Seeteufel mit mildem Knoblauch und Spargel

Guazzetto di calamari alla mediterranea su letto di patate, carciofi fritti e bottarga di muggine
Calamari "alla mediterranea" with potatoes, fried artichokes and botargo
Calamari "alla mediterranea" auf Kartoffeln, frittierten Artischocken und Rogen

Astice e scampi alla griglia
Grilled lobster and scampi
Gegrillter Hummer und Scampi

Gran piatto di crostacei bolliti (astice, gamberi rossi, scampi siciliani)
Boiled shell-fish (Lobster, red crawfish, sicilian scampi)
Gekochte Schaltiere (Hummer, rote Flusskrebse, sizilianische Scampi)

Contorni

Insalata mista
Mixed salad
Gemischter Salat

Patate saltate al rosmarino
Potatoes sauté with rosemary
Rosmarinkartoffeln

Verdure cotte
Stewed vegetables
Gekochtes Gemüse

Verdure alla griglia
Grilled vegetables
Gegrilltes Gemüse

MENU MAGGIO 2011

Gli Antipasti

Culatello di Zibello e spuma di grana in salsa di pere
Culatello-ham from Zibello with parmesan cream in pearssauce
Feinster Culatello - Schinken aus Zibello mit Parmesanschaum und Birnensosse

Flan di piselli e porri su crema fresca di pomodoro
Peas and leek flan with tomato cream
Erbsen-Lauchflan mit Tomatencreme

Vellutata di asparagi bianchi con capesante grigliate
White asparagus with grilled scallops
Weisser Spargel mit gegrillten Jakobsmuscheln

Spiedino di gamberi su giardinetto di verdure in citronette
Spit of shrimps with mixed vegetables
Gamberispiess im Gemüsebeet

Nido di porri con scampi spadellati e ricotta di bufala
Leek and scampi with buffalo's ricotta cheese
Lauchnest mit Scampi und Büffelricotta

Tortino di patate, tartare di salmone e panna acida
Potato flan with salmon tartare and sour cream
Kartoffeltörtchen mit Lachstartar und Sauerrahm

Le Paste

Bigoli al torchio con olivelle del Garda
Hand-made spaghetti with Garda lake's olives
Hausgemachte Spaghetti mit gardesanischen Oliven

Ravioli in farcia d'olio extra vergine d'oliva su vellutata di parmigiano
Ravioli stuffed with "Extra vergine" oil of olives on parmesan cream
Ravioli gefüllt mit "Extra vergine" Olivenöl auf Parmesancreme

Riso morbido alla crema di melanzane, burrata e basilico (min. 2 porzioni)
Rice with aubergine cream, burrata and basil (min. 2 portions)
Reis mit Auberginencreme, Burrata und Basilikum (min. 2 Portionen)

Linguine di Gragnano con mazzancolle e sbriciolata di pane agli aromi
Linguinenoodles of Gragnano with mazzancolle
Linguinenudeln aus Gragnano mit Mazzancolle

Gnocchetti di patate al ragù di pesce
Potato gnocchetti with fish ragout
Kartoffelgnocchetti mit Fischragout

Raviolo di piselli con seppioline e calamari
Green peas filled ravioli with small cuttle fish and calamari
Ravioli mit Erbsenfüllung und kleinen Tintenfische und Calamari

Piatto Unico

Spaghettoni con astice, scampi, gamberi, cozze e vongole
Spaghettoni with lobster, scampi, crawfish, mussels and clams
Spaghettoni mit Hummer, Scampi, Flusskrebse, Mies- und Venusmuscheln

I Secondi

Costolette d'agnello al battuto di asparagi
Lamb cutlet with asparagus
Lammkotelett mit Spargel

Costata di fassone piemontese "12 mesi"
Fassone piemontese rumpsteak
Fassone piemontese Rumpsteak

Fiorentina di fassone piemontese "12 mesi"
Fassone piemontese T-bone steak
Fassone piemontese T-bone steak

Spiedo di gamberoni e pescatrice con panura aromatica e bisque allo Champagne
Spit of gamberoni and angler with Champagner bisque
Gamberoni und Seeteufel am Spiess mit Champagner bisque

Filetto d'orata in crosta di sale con piccola parmigiana di melanzane
Gilt-head filet in salt crust with aubergines
Goldbrasse in Salzkruste mit Auberginenauflauf

Astice e scampi alla griglia
Grilled lobster and scampi
Gegrillter Hummer und Scampi

Insalata di crostacei bolliti su giardinetto di verdure estive
Salad of boiled shell-fish with summer vegetables
Sommersalat mit gekochten Schalthieren

I Contorni

Insalata mista
Mixed salad
Gemischter Salat

Patate saltate al rosmarino
Potatoes sauté with rosemary
Rosmarinkartoffeln

Verdure cotte
Stewed vegetables
Gekochtes Gemüse

Verdure alla griglia
Grilled vegetables
Gegrilltes Gemüse

MENU GIUGNO 2011

GLI ANTIPASTI

Culatello di Zibello e spuma di grana in salsa di pere
Culatello-ham from Zibello with parmesan cream in pearssauce
Feinster Culatello - Schinken aus Zibello mit Parmesanschaum und Birnensosse

Crema tiepida di melanzane con orzo e formaggio fresco profumata al basilico
Aubergines creme with barley and cream cheese
Auberginencreme mit Gerste und Frischkäse

Carpaccio di fassone piemontese, salsa di sedano alla senape e formaggio caprino
Carpaccio of Fassone with celery sauce and goat-cheese
Fassone Carpaccio mit Selleriesosse und Ziegenkn

Spiedino di gamberi su giardinetto di verdure in citronette
Spit of shrimps with mixed vegetables
Gamberispiess im Gemüsebeet

Nido di porri con scampi spadellati e ricotta di bufala
Leek and scampi with buffalo's ricotta cheese
Lauchnest mit Scampi und Büffelricotta

Cocktail di mazzancolle con l'altra maionese
Cocktail of crawfish Mazzancolle with "light mayonnaise"
Mazzancollecocktail mit leichter Maiones

LE PASTE

Bigoli al torchio con olivelle del Garda
Hand-made spaghetti with Garda lake's olives
Hausgemachte Spaghetti mit gardesanischen Oliven

Ravioli in farcia d'olio extra vergine d'oliva su vellutata di parmigiano
Ravioli stuffed with "Extra vergine" oil of olives on parmesan cream
Ravioli gefüllt mit "Extra vergine" Olivenöl auf Parmesancreme

Riso morbido alla vellutata di melanzane, burrata e basilico (min. 2 porzioni)
Rice with aubergine cream, burrata and basil (min. 2 portions)
Reis mit Auberginencreme, Burrata und Basilikum (min. 2 Portionen)

Paccheri di Gragnano agli scampi
Paccherinoodles of Gragnano with scampi
Paccherinudeln aus Gragnano mit Scampi

Millefoglie di mare con crostacei e spigola
"Millefoglie of the sea" (home-made noodles) with bass
"Meeres-Millefoglie" (hausgemachte Nudeln) mit Seebarsch

Cannelloni ai calamari con ricotta, salsa di cipollotti, olive e cozze
Cannelloni filled with calamari, ricotta cheese, onion sauce, olives and mussels
Cannelloni gefüllt mit Calamari, Ricottakäse, Lauchzwiebelsosse, Oliven und Miesmuscheln

PIATTO UNICO

Spaghettoni con astice, scampi, gamberi, cozze e vongole
Spaghettoni with lobster, scampi, crawfish, mussels and clams
Spaghettoni mit Hummer, Scampi, Flusskrebse, Mies- und Venusmuscheln

I SECONDI

Tagliata di filetto di manzo al rosmarino pestato
"Tagliata" (stripes) fillet of beef with rosemary-oil
"Tagliata" (in Streifen geschnittenes) Rinderfilet mit Rosmarinöl

Costata di fassone piemontese "12 mesi"
Fassone piemontese rumpsteak
Fassone piemontese Rumpsteak .

Fiorentina di fassone piemontese "12 mesi"
Fassone piemontese T-bone steak
Fassone piemontese T-bone steak

Filetto di branzino in crosta croccante di patate
Fillet of sea bass wrapped in potatoes
Seebarschfilet in Kartoffelkruste

Rombo al forno alla mediterranea e salsa delicata all'acciuga
Baked turbot fillet with anchovie sauce
Gebackener Steinbutt mit Anchoviesosse

Astice e scampi alla griglia
Grilled lobster and scampi
Gegrillter Hummer und Scampi

Piatto di pesce agli aromi, ceci e pomodorini (min. 2 porzioni)
(pescatrice, spigola, cozze, vongole)
Mixed fish with chick-peas and tomatoes (min. 2 portions)
(red mullet, angler, bass, mussels, clams)
Gemischter Fischsteller mit Kirchererbsen und Tomaten (min. 2 Portionen)
(Meerbarbe, Seeteufel, Seebarsch, Miesmuscheln, Venusmuscheln)

CONTORNI

Insalata mista

Mixed salad
Gemischter Salat

Patate saltate al rosmarino
Potatoes sauté with rosemary
Rosmarinkartoffeln

Verdure cotte
Stewed vegetables
Gekochtes Gemüse

Verdure alla griglia
Grilled vegetables
Gegrilltes Gemüse

MENU LUGLIO 2011

Gli Antipasti

Culatello di Zibello e spuma di grana in salsa di pere
Culatello-ham from Zibello with parmesan cream in pearssauce
Feinster Culatello - Schinken aus Zibello mit Parmesanschaum und Birnensosse

Crema tiepida di melanzane con orzo e formaggio fresco profumata al basilico
Aubergines creme with barley and cream cheese
Auberginencreme mit Gerste und Frischkäse

Carpaccio di Fassone piemontese, piccole verdure e vinaigrette agrodolce
Carpaccio of Fassone with vegetables and sweet sour vinaigrette sauce
Fassone Carpaccio mit Gemüse und süß-saurer Vinaigrette

Gamberoni con salsa di avocado su timballino di patate
Gamberoni in avocado sauce and potato flan
Gamberoni in Avokadososse mit Kartoffeltörtchen

Bianco di sogliola su crema di rapa rossa e Julienne di porro fritto
Sole with red turnip cream and Julienne of fried leek
Seezunge auf Roter Beetecreme und Julienne aus frittiertem Lauch

Tonno rosso, sbriciolata e pesto di melanzane
Red tuna with pesto of aubergines
Roter Thunfisch mit Auberginenpesto

Le Paste

Bigoli al torchio con olivelle del Garda
Hand-made spaghetti with Garda lake's olives

Hausgemachte Spaghetti mit gardesanischen Oliven

Ravioli alle erbette su vellutata di ragusano
Ravioli stuffed with herbs on ragusano cheese
Kräuterravioli auf Ragusanokäse

Riso morbido al limone e rosmarino con spiedino di branzino e gamberi (min. 2 porzioni)
Rice in lemon and rosemary with spit of bass and shrimps (min. 2 portions)
Reis in Zitrone und Rosmarin mit Seebarsch und Gamberi am Spiess (min. 2 Portionen)

Gnocchetti alla lattuga, vongole e zucchine in fiore
Lettuce gnocchetti with clams and zucchini
Kopfsalatgnocchetti mit Venusmuscheln und Zucchini

Millefoglie di mare con crostacei e spigola
"Millefoglie of the sea" (home-made noodles) with bass
"Meeres-Millefoglie" (hausgemachte Nudeln) mit Seebarsch

Piatto unico

Spaghettoni con astice, scampi, gamberi, cozze e vongole
Spaghettoni with lobster, scampi, crawfish, mussels and clams
Spaghettoni mit Hummer, Scampi, Flusskrebse, Mies- und Venusmuscheln

I secondi

Tagliata di filetto di manzo al rosmarino pestato
"Tagliata" (stripes) fillet of beef with rosemary-oil
"Tagliata" (in Streifen geschnittenes) Rinderfilet mit Rosmarinöl

Costata di fassone piemontese "12 mesi"
Fassone piemontese rumpsteak
Fassone piemontese Rumpsteak

Fiorentina di fassone piemontese "12 mesi"
Fassone piemontese T-bone steak
Fassone piemontese T-bone steak

Filetto di branzino in crosta croccante di patate
Fillet of sea bass wrapped in potatoes
Seebarschfilet in Kartoffelkruste

Trancio di ombrina in crosta con tortino di scarola e salsa all'arancia
Bar in crust with scarola-salad-pie in orange sauce
Umber in Kruste mit Scarolasalat-Törtchen in Orangensosse

Astice e scampi alla griglia
Grilled lobster and scampi
Gegrillter Hummer und Scampi

Piatto di pesce agli aromi, ceci e pomodorini (min. 2 porzioni)
(triglie, pescatrice, spigola, cozze, vongole)
Mixed fish with chick-peas and tomatoes (min. 2 portions)
(red mullet, angler, bass, mussels, clams)
Gemischter Fischteller mit Kirchererbsen und Tomaten (min. 2 Portionen)
(Meerbarbe, Seeteufel, Seebarsch, Miesmuscheln, Venusmuscheln)

Contorni

Insalata mista
Mixed salad
Gemischter Salat

Patate saltate al rosmarino
Potatoes sauté with rosemary
Rosmarinkartoffeln

Verdure cotte
Stewed vegetables
Gekochtes Gemüse

Verdure alla griglia
Grilled vegetables -
Gegrilltes Gemüse