

Tastings - Verkostungen

Gourmet menus, as for their complex preparation, are only served per table
Gourmet menüs, für deren komplexe Vorbereitung, werden nur pro Tisch serviert

Classics – Klassiker

€ 45,00

Salt cod Venetian style and tomato salad
Kabeljau Venediger Art mit Tomatensalat

Home made maccheroni pasta, tasty “Bagoss”
mountain cheese and taggiasche olives
Hausgemachte Makkaroni mit schmackhaftem “Bagoss”
Gebirgskäse und ligurischen Oliven

Stewed pulled lamb
Geschmortes “pulled Lamb”

Predessert

Madagascar Bourbon vanilla ice cream
Unser frisches, hausgemachtes Eis mit Vanille aus Madagascar

Wine pairing, 3 glasses
Speisewein-Kombination, 3 Gläser

€ 15,00

Temptation – Versuchung

€ 55,00

A 6-course-journey full of surprises
Eine Überraschungsreise durch sechs Gerichte

Wine pairing, 4 glasses
Speisewein-Kombination , 4 Gläser

€ 20,00

We flash-freeze some raw products at -35° for product safety and quality.
Einige rohen Produkte werden frish tiefgefroren beim -35° für Sicherheit und Qualität.

Starters - Vorspeisen

Tomino cheese, egg and truffle Tomino Käse, Ei und Trüffel	€ 14,00
Salt cod venetian style with tomato salad Kabeljau Venediger Art mit Tomatensalat	€ 14,00
Beef tartar with foie gras sauce Rindfleishtartar mit Foie Grassoße	€ 16,00
Selection of our starters Kombination aus unseren Vorspeisen	€ 18,00
Buffalo mozzarella 500 gr – for 2 persons with capers, anchovies and tomatoes Büffelmozzarella 500 gr – für 2 Personen mit Kapern, Anchovis, Tomaten	€ 26,00

First courses - Erste Gänge

Egg spaghettini with courgettes and fresh truffle Spaghettini mit Zucchini und Trüffel	€ 17,00
Homemade maccheroni pasta with tasty “Bagoss” mountain cheese and taggiasche olives Hausgemachte Makkaroni mit schmackhaftem “Bagoss” Gebirgskäse und ligurischen Oliven	€ 14,00
Cold pasta salad with lake sardines, peppers and “Burrata” Kalter Pastasalat mit Gardsee Sardinen, Paprikaschoten, “Burrata”	€ 15,00
“Casoncello” traditional local stuffed pasta with sage and butter “Casoncello” lokaler gefüllte Pasta mit Salbei und Buttersoße	€ 15,00
Warm parsnip cream, curry, mussels and potato noodles Lauwarme Pastinakcreme, Curry, Muschel und Kartoffelnudeln	€ 13,00

Meat - Fleisch

Chargrilled rumpsteak “Barbina”, tuna fish sauce and gravy Gegrilltes Rindfleischsteak “Barbina”, Thunfischsauce, Bratensoße	€ 18,00
Stewed pulled lamb Geschmortes “pulled Lamb”	€ 17,00
Veal cheek with milkcoffee sauce, potato purée Kalbswange mit Milchkaffeesoße und Kartoffelpüree	€ 19,00

Fish - Fisch

Baby octopus with garlic, oil and chilli, white polenta Tintenfisch mit Knoblauch, Öl und Chili-Pfeffer, weisse Polenta	€ 16,00
Breaded fried scallops with “Puttanesca” sauce Frittierte Jakobsmuscheln mit Puttanescasoße	€ 20,00
Fried Garda Lake marinated fish with sweet and sour vegetables Fritierter und mariniertes Gardaseefisch mit süß-saurem Gemüse	€ 16,00

Neither fish nor meat - weder Fisch noch Fleisch

Garden peas Soufflé with datterini tomato cream Erbsen Souffle, Datteltomaten Creme	€ 12,00
Local cheese selection Lokaler Käseauswahl	€ 13,00

Cover – Gedeck € 3,00

Our sourdough bread, breadsticks, polenta waffles and pastas are home made.
Unser Sauerteigbrot, Grissini, Polentawaffel und Pasta sind hausgemacht.

Homemade Desserts - Hausgemachte Desserts

Canéle de Bordeaux with citrus fruit salad Canéle von Bordeaux mit Zitrusfrüchtensalat	€ 8,00
Chocolate mousse with coconut and pears, ginger scent Schokolade Mousse mit Kokonuss, Birne, Ingwer Duft	€ 8,00
Peanut ice cream with Sanbitter sorbet Erdnuss Eiskreme mit Sanbitter Sorbet	€ 8,00
Chocolate cake with almond sauce Schokolade Torte mit Mandelnsöße	€ 8,00
Sorbet of the day Sorbet vom Tag	€ 8,00
Madagascar Bourbon vanilla ice cream Unser frisches hausgemachtes Eis mit Vanille aus Madagascar	€ 8,00

Dessert wine by the glass - Dessert Wein pro Glass

Moscato d'Asti "Vigna senza nome" Braida	€ 18,00
Bio Aleatico Polvanera	€ 5,00 / € 22,00
"Sole di Dario" Cantrina	€ 8,00 / € 32,00
Passito di Pantelleria "Ben Rye" Donnafugata	€ 9,00 / € 34,00
Recioto della Valpolicella Classico Capitel Fontana	€ 8,00 / € 35,00
Barolo chinato Fontanafredda	€ 8,00 / € 35,00
Sauternes Castelneu de Suduiraut	€ 10,00

L'osteria attua una procedura di gestione allergeni secondo regolamento CE 1169\2011,
su richiesta degli interessati è disponibile il libro "Allergeni"