

MENU' DEGUSTAZIONE

## TUTTO TARTUFO

Il menù viene servito per tutto il tavolo.

66

EURO

Uovo cotto a 63°, spuma al parmigiano e tartufo

Spaghettono zucchine e tartufo

Petto di faraona, topinambur e tartufo

Bossolà e zabaione al kumquat

MENU' DEGUSTAZIONE

## ACQUA DOLCE

Il menù viene servito per tutto il tavolo.

48

EURO

Trota marinata agli agrumi

Conchiglie al salmerino e pane croccante

Luccio alla Portesina e polenta di Storo

Sorbetto al mango e zuppetta di ananas

I menù degustazione non includono bevande.

Ai menù degustazione non viene applicato il prezzo del coperto.

## ANTIPASTI

Vitello tonnato 19 €

Baccalà mantecato ed emulsione di pomodori datterini freschi 21 €

Trota marinata agli agrumi 20 €

Uovo cotto a 63°, spuma al parmigiano e tartufo 22 €

Tartare di manzo alla mediterranea (pomodori confit, capperi, olive) e salsa al parmigiano 21 €

## PRIMI

Gnocchi alla romana e ragout d'anatra 19 €

Spaghettono zucchine e tartufo 25 €

Crema di piselli e stracciatella di burrata 17 €

Conchiglie al salmerino e pane croccante 20 €

Maccheroncini al Bagoss, pomodoro e olive taggiasche 19 €

## SECONDI

Coregone in carpione e le sue verdure 24 €

Polpo grigliato, spinaci spadellati e salsa olandese 26 €

Petto di faraona, purè di topinambur e tartufo 27 €

Pluma di maiale iberico, spuma di patate e salsa teriyaki 26 €

Controfiletto alla griglia, sugo d'arrosto e patate spadellate 26 €

Luccio alla Portesina e polenta di Storo 25 €



Piatto di salumi misti e zucchine in agrodolce 20 €

Selezione di formaggi 20 € (mezza porzione 14 €)

Tutta la pasta fresca presente nel menù è di nostra produzione - coperto 4,0 €

In caso di allergie o intolleranze vi preghiamo di informarci e richiedere l'apposito menù con il dettaglio degli allergeni.

L'Osteria attua una procedura di gestione allergeni secondo regolamento CE 1169/2011. Alcuni prodotti, da noi acquistati freschi, subiscono un abbattimento a - 35° per ragioni di bonifica e per poter essere consumati crudi Reg. (CE) 853/200.

TASTING MENU

## ALL TRUFFLE

The menu is served for the whole table

66

EURO

Egg cooked at 63°, Parmesan cheese mousse, truffle  
Courgettes and fresh truffle spaghettini  
Guinea fowl breast, Jerusalem artichoke puree, truffle  
Bossolà typical leavened fluffy cake and Kumquat eggnog

TASTING MENU

## FRESHWATER

The menu is served for the whole table

48

EURO

Citrus marinated trout  
Conchiglie, shell-shaped pasta, with char fish and crispy bread  
Portesina-style pike with Storo polenta  
Mango sorbet with fresh pineapple

Tasting menus do not include drinks.

Cover charge is included.

## STARTERS

Vitello tonnato - Veal with tuna fish sauce 19 €  
Baccalà mantecato - Venetian style creamed cod with fresh datterino tomato emulsion 21 €  
Citrus marinated trout 20 €  
Egg cooked at 63°, Parmesan cheese mousse, truffle 22 €  
Beef tartar Mediterranean style (confit tomatoes, capers, olives), parmesan cheese sauce 21 €

## FIRST COURSES

Roman-style gnocchi with duck ragout 19 €  
Courgettes and fresh truffle spaghettini 25 €  
Pea cream and burrata 17 €  
Conchiglie, shell-shaped pasta, with char fish and crispy bread 20 €  
Maccheroncini pasta, tomato sauce, tasty "Bagoss" mountain cheese and Taggiasche olives 19 €

## MAIN DISHES

Fried and marinated Garda whitefish and his sweet and sour vegetables 24 €  
Grilled octopus, sautéed spinach, Hollandaise sauce 26 €  
Guinea fowl breast, Jerusalem artichoke puree, truffle 27 €  
Iberian pork pluma, potato mousse, teriyaki sauce 26 €  
Grilled sirloin, roastbeefstock, sautéed potatoes 26 €  
Portesina-style pike (capers, anchovies, parsley) with Storo polenta 25 €



Mixed cold cuts with sweet and sour zucchini 20 €  
Cheese selection 20 € (half portion. 14 €)

All the fresh pastas on the menu are home-made - cover charge 4,0 €

In case of allergies and/or intolerances please promptly inform our staff and ask for the dedicated menu with dish per dish allergens detail.

The restaurant carries out an allergen management procedure according to the ce 1169/2011.

We flash-freeze some raw products at - 35° for product safety and quality.

DEGUSTATIONSMENÜ  
**TRÜFFEL MENÜ**

4 Gänge für alle gleich

66  
EURO

Bei 63° gekochtes Ei, Parmesanmousse, Trüffel  
Spaghetti mit Zucchini und Trüffel  
Perlhuhnbrust, Topinamburpüree, Trüffel  
Bossolà typischer Kuchen mit Naturhefe, Kumquat Zabaione

DEGUSTATIONSMENÜ  
**SÜSSWASSER**

4 Gänge für alle gleich

48  
EURO

Zitrusfrüchten-marinierte Forelle  
Muschelförmige Nudeln mit Saibling und Gebraten Brösel  
Hecht nach Portesina-Art (Kapern, Sardellen, Petersilie) mit Storo Polenta  
Mangosorbet und Frische Ananas

Diese Menüs sind ohne Getränke  
Das Gedeck wird nicht berechnet.

## VORSPEISEN

Vitello tonnato - Kalbfleisch mit Thunfischsauce 19 €  
Baccalà mantecato - Kabeljau nach Venezianischer Art mit frischer Datterino-Tomatenemulsion 21 €  
Zitrusfrüchten-marinierte Forelle 20 €  
Bei 63° gekochtes Ei, Parmesanmousse, Trüffel 22 €  
Rindertatar nach mediterraner Art (Confit-Tomaten, Kapern, Oliven), Parmesansauce 21 €

## ERSTE GÄNGE

Grieß-Gnocchi auf römische Art mit Entenragout 19 €  
Spaghettoni mit Zucchini und Trüffel 25 €  
Erbsencreme und Burrata 17 €  
Conchiglie, Muschelförmige Nudeln, mit Saibling und Gebraten Brösel 20 €  
Makkaroni, Tomaten Soße, schmackhaftem "Bagoss" Gebirgskäse und ligurischen Oliven 19 €

## HAUPTGERICHTE

Fritierter und mariniertes Gardasee Felchen mit ihr süß-saurem Gemüse 24 €  
Gegrillter Oktopus, sautierter Spinat, Sauce Hollandaise 26 €  
Perlhuhnbrust, Topinamburpüree, Trüffel 27 €  
Pluma vom iberischen Schwein, Kartoffelmousse, Teriyaki-Sauce 26 €  
Gegrilltes Roastbeef, Bratensoße, Bratkartoffeln 26 €  
Hecht nach Portesina-Art (Kapern, Sardellen, Petersilie) mit Storo Polenta 25 €



Typischer Aufschnitt mit Süß-saure zucchini 20 €  
Unsere Auswahl an Käse 20 € (halbe Portion 14 €)

Alle frischen Nudeln auf der Speisekarte sind hausgemacht - Gedeck 4,0 €

## DOLCI

- Bossolà e Zabaione al Kumquat 10 €
- Caviale al cocco e salsa al passion fruit 10 €
- Paris-Brest con crema alla nocciola 10 €
- Mantecato alla vaniglia del Madagascar affogato al caffè 10 €
- Sorbetto al mango e ananas fresco 10 €

## DESSERT

- Bossolà typical leavened fluffy cake and Kumquat eggnog 10 €
- Coconut caviar and passion fruit sauce 10 €
- Paris-Brest with hazelnut cream 10 €
- Madagascar vanilla ice cream with coffee 10 €
- Mango sorbet and fresh pineapple 10 €

## VINI DA DESSERT - DESSERT WINES

- Moscato d'Asti "Vigna senza nome" Braida 18€ Bot.
- Aleatico Polvanera 6€ / 22€
- "SolediDario" Cantrina 9€ / 35€
- Passito di Pantelleria "BenRye" Donnafugata 9€ / 38€
- Recioto della Valpolicella Classico Capitel Fontana 8€ / 35€

# NACHSPEISEN

Bossolà typischer Kuchen mit Naturhefe, Kumquat-Zabaione 10 €

Kokosnuss Kaviar und Passionfrucht sause 10 €

Paris-Brest mit Haselnusscreme 10 €

Madagaskar-Vanille Eiscreme mit Kaffee 10 €

Mangosorbet und frische Ananas 10 €

# DESSERT

Bossolà typical leavened fluffy cake and Kumquat eggnog 10 €

Coconut caviar and passion fruit sauce 10 €

Paris-Brest with hazelnut cream 10 €

Madagascar vanilla ice cream with coffee 10 €

Mango sorbet and fresh pineapple 10 €

# DESSERTWEINE - DESSERT WINES

Moscato d'Asti "Vigna senza nome" Braida 18€ Bot.

Aleatico Polvanera 6€ / 22€

"SolediDario" Cantrina 9€ / 35€

Passito di Pantelleria "BenRye" Donnafugata 9€ / 38€

Recioto della Valpolicella Classico Capitel Fontana 8€ / 35€