



# Menu

## Special La Veranda

### FRANCIACORTA

PEARL & PERLAGE FRANCIACORTA - P 18

**Calice di Franciacorta & 2 ostriche**

Glass of Franciacorta & 2 oysters

Glass Franciacorta & 2 Austern

Verre de Franciacorta & 2 huîtres

CAVIAR & PERLAGE FRANCIACORTA- D 45

**Calice di Franciacorta & caviale 10 gr**

Glass of Franciacorta & caviar 10 gr

Glass Franciacorta & Caviar 10 gr

Verre de Franciacorta & caviar 10 gr

### CHAMPAGNE

PEARL & PERLAGE CHAMPAGNE - P 20

**Calice di Champagne & 2 ostriche**

Glass of Champagne & 2 oysters

Glass Champagne & 2 Austern

Verre de Champagne & 2 huîtres

CAVIAR & PERLAGE CHAMPAGNE - D 49

**Calice di Champagne & caviale 10 gr**

Glass of Champagne & caviar 10 gr

Glass Champagne & Caviar 10 gr

Verre de Champagne & caviar 10 gr

## Le Crudità di Pesce

LA NOSTRA SELEZIONE DI CRUDITÉS DI MARE - D/P/H

**4 ostriche, 4scampi, 4 mazzancolle, 4 gamberi rossi, selezione di carpacci e tartare con frutta esotica** 59

4 oysters, scampi, 4 prawns, 4 red prawns, selection of carpaccio and tartare with exotic fruit

4 Austern, 4 Scampi, 4 Garnelen, 4 rote Garnelen, Auswahl an Carpaccio und Tatar mit exotischen Früchten

4 huîtres, langoustines, 4 gambas, 4 gambas rouges, assortiment de carpaccio et tartare aux fruits exotiques

## Ostriche & Caviale

GILLARDEAU N.2 - BRETAGNA - P 7

ciascuna each jede chaque

Caviale di Storione Siberiano 10 gr 45

Iran Darya - D

Caviar Kaviar Caviar - 10 gr

## La Tartare

**di Tonno - D/C/F** 26

Tuna knife-cut tartare

Mit messer geschnitten Tatar von Thunfisch

Tartare de ton coupées au couteau





## Gli Antipasti

**Tentacolo di polpo, purè di ceci rosa, salsa Chimichurri con olive - P/G/H** 26

Octopus tentacle, pink chickpea puree, Chimichurri sauce, olives

Oktopus-Tentakel, rosa Kichererbsenpüree, Chimichurri-Sauce, Oliven

Tentacule de pieuvre, purée de pois chiches roses, sauce Chimichurri, olives

**Scottata di Capesante, purè di piselli con burro pistacchio - P/G/N** 25

Seared scallops, pea puree with pistachio butter

Gebratene Jakobsmuscheln, Erbsenpüree mit Pistazienbutter

Coquilles Saint-Jacques saisies, purée de petits pois au beurre de pistache

**Tartare di manzo, capperi del lago, erba aromatica, scaglie di tuorlo d'uovo disidratato, chips - C/L/N** 26

Beef tartare, Lake Garda capers, aromatic herbs, crumbs of dehydrated egg yolk, chips

Tatar vom Rind, Kapern vom Gardasee, aromatische Kräuter, geriebenes getrocknetes Eigelb, Chips

Tartare de bœuf, câpres du Lac de Garde, herbes aromatiques, jaune d'œuf déshydraté râpé, chips

**Carne Salada dello Chef, Formagella di Tremosine, olio d'oliva del Lago, goccia di Balsamico stagionato, topinambur chips - G/N** 26

Chef's Carne Salada, locale Formaggella di Tremosine cheese, Lake olive oil, drop of aged Balsamico, topinambur chips

Carne Salada vom Chef, lokaler Formagella di Tremosine-Käse, Olivenöl vom See, Tropfen von altem Balsamico-Essig, Topinambur-Chips

Carne Salada du chef, fromage Formagella de Tremosine local, huile d'olive du lac, Balsamique âgé, chips de topinambour





## I Primi

**Paccheri al Sapore di Mare: crema di astice, astice, aneto in polvere** 30  
**P/G/A**

Paccheri al Sapore di Mare: cream, lobster, dill powder

Paccheri al Sapore di Mare: Hummercreme, Hummer, Dillpulver

Paccheri al Sapore di Mare : crème de homard, homard, poudre d'aneth

**Spaghetti alle vongole veraci, bottarga di tonno rosso, muddica atturrata** 27  
**D/P/A/C**

Spaghetti with carpet shell clams, bluefin tuna roe, breadcrumbs

Spaghetti mit echten Teppichmuscheln, Rogen vom Roten Thun, Semmelbrösel

Spaghetti aux praires, œufs de thon rouge, chapelure pistache

**Linguine al nero di seppia, piccanti con pomodorini ciliegini, calamari, pancetta, peperoncino, prezzemolo - A/P** 26

Squid ink black spicy Linguine with cherry tomatoes, squid, bacon, chilli, parsley

Scharfe Tintenfischtinte Schwarze Linguine mit Kirschtomaten Tintenfisch,

Bauchspeck, Chili und Petersilie

Linguine noires à l'encre de seiche épicées avec tomates cerises, calamars, bacon, piment, persil

**Risotto Mediterraneo con gamberi, fond di pesce, cedro, salvia salata** 26  
**P/D**

Mediterranean Risotto with prawns, fish fond, cedar, salted sage

Mittelmeer-Risotto mit Garnelen, Fischfond, Zeder, gesalzenem Salbei

Risotto méditerranéen avec crevettes, fondant de poisson, cédrat, sauge salée





## I Secondi

### SURF & TURF

**Filetto di manzo in padella, funghi chiodini, gamberoni e salsa all'aragosta** 34  
**servito con asparagi e pure di carote - P/I/N**

Pan-fried beef fillet, chiodini mushrooms, prawns and lobster sauce served with asparagus and carrot puree

Gebratenes Rinderfilet, Chiodini-Pilze, Garnelen und Hummersauce, serviert mit Spargel und Karottenpüree

Filet de bœuf poêlé, champignons chiodini, crevettes et sauce au homard, accompagné d'asperges et d'une purée de carottes

**Branzino alla griglia, profumo di rosmarino e cedro, patata dauphinoise, insalata mista - D/N** 27

Grilled Sea bass, rosemary and cedar scent, potato dauphinoise, mixed salad

Gegrillter Wolfsbarsch, Rosmarin-Zeder-Duft, Kartoffel-Dauphinoise, gemischter Salat

Bar grillé, parfum de romarin et de cédrat, pommes de terre dauphinoises, salade mixte

**Scottata di tonno, sesamo, citronette d'arancia e soia, crudités di verdure** 29  
**D/F/M/N**

Seared tuna, sesame, orange and soy citronette, vegetable crudités

Rosa gebratener Thunfisch, Sesam, Orangen- und Sojazitronette, Gemüse-Crudités

Thon saisi, sésame, citronette d'orange et de soja, crudités de légumes sauge salée

**Rib-Eye di vitello con salsa Hollandaise fatta in casa con erbe fresche, patate rustiche al rosmarino al profumo di tartufo e Parmigiano - G/C** 35

Veal rib eye with homemade Hollandaise sauce with fresh herbs, potatoes aromatised with rosemary, truffle and Parmigiano cheese

Kalbs-Rib Eye mit hausgemachter Sauce Hollandaise mit frischen Kräutern, rustikale Kartoffeln mit Rosmarin, Trüffel und Parmigiano aromatisiert

Rib Eye de veau avec sauce hollandaise maison aux herbes fraîches, pommes de terre rustiques aromatisées au romarin, à la truffe et au Parmigiano





## ...per finire

### La nostra selezione di formaggi

23

#### accompagnata da confettura, marmellata e frutta secca - G/E

Our cheese selection served with jam, marmalade and nuts

Unsere Auswahl an Käsesorten begleitet von Konfitüre, Marmelade und Trockenfrüchten

Notre sélection de fromages accompagné de confiture, marmelade et fruits secs

MANCHEGO D.O.P. - Spagna/Spain

EPOISSES DE BOURGOGNE AOP - Francia/France

SALVA CREMASCO DOP ½ - Italia/Italy

FORMAGGIO BLU '61 - Italia/Italy

*"Lasciate che il cibo sia la vostra medicina e  
la vostra medicina sia il cibo"*  
Ippocrate

*"Let food be thy medicine and  
medicine be thy food"*  
Hippocrates

#### Coperto a persona 5

Service charge per person

Service-Preis pro Person

Prix du service par person

In questo esercizio i prodotti della pesca, serviti crudi e le preparazioni gastronomiche a base di pesce crudo sono sottoposti al trattamento di congelamento preventivo sanitario (abbattimento rapido -20) ai sensi del regolamento comunitario 853/04

In this exercise, the sh products, served raw and the gastronomic preparations based on raw sh are subjected to the preventive health freezing treatment (quick blast chilling -20) in accordance with EU regulation 853/04 Alcuni prodotti possono essere surgelati o congelati. Some products can be deep-frozen or frozen.

Il nostro personale è a disposizione per fornire ogni supporto o informazione anche mediante l'esibizione di idonea documentazione.

Our staff is available to provide any support or information also by showing suitable documentation.

Nei piatti da noi serviti potrebbero essere presenti tracce di allergeni dovute a contaminazioni crociate

In the dishes we serve there may be traces of allergens due to cross-contamination

#### Allergeni:

A: GLUTINE  
B: CROSTACEI E DERIVATI  
C: UOVA E DERIVATI  
D: PESCE E DERIVATI  
E: ARACHIDI E DERIVATI  
F: SOIA E DERIVATI  
G: LATTE E DERIVATI  
H: FRUTTA CON GUSCIO  
I: SEDANO E DERIVATI  
L: SENAPE E DERIVATI  
M: SESAMO  
N: ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI  
O: LUPINI E DERIVATI  
P: MOLLUSCHI E DERIVATI

#### Allergens:

A: GLUTEN  
B: CRUSTACEANS AND DERIVATIVES  
C: EGGS AND DERIVATIVES  
D: FISH AND DERIVATIVES  
E: PEANUTS AND DERIVATIVES  
F: SOYA AND DERIVATIVES  
G: MILK AND DERIVATIVES  
H: FRUIT WITH SHELL  
I: CELERY AND DERIVATIVES  
L: MUSTARD AND DERIVATIVES  
M: SESAME  
N: SULFUR DIOXIDE AND SULFITE  
O: LUPINS AND DERIVATIVES  
P: MOLLUSCS AND DERIVATIVES

#### Allergene:

A: GLUTEN  
B: KRUSTENTIERE UND DERIVAT  
C: EIER UND DERIVAT  
D: FISCH UND FISCHNEBENERZEUGNISSE  
E: ERDNÜSSE UND DERIVAT  
H: NÜSSE  
I: SELLERIE UND DARAUS HERGESTELLTE ERZEUGNISSE  
L: SENF UND SENFDERIVAT  
M: SESAM  
N: SCHWEFELDIOXID UND SULFITE  
O: LUPINEN UND DERIVAT  
P: WEICHTIERE UND FOLGEERZEUGNISSE

#### Allergènes :

A : GLUTEN  
B : CRUSTACÉS ET DÉRIVÉS  
C : OEUFS ET DÉRIVÉS  
D : POISSONS ET DÉRIVÉS  
E : ARACHIDES ET DÉRIVÉS  
H : NOIX  
I : CÉLERI ET PRODUITS DÉRIVÉS  
L : MOUTARDE ET DÉRIVÉS  
M : SÉSAME  
N : ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES  
O : LUPINS ET DÉRIVÉS  
P : MOLLUSQUES ET DÉRIVÉS

