LA VERANDA
Restaurant

Special La Veranda

Pearl & Perlage

Calice di Franciacorta & 2 ostriche
Glass of Franciacorta & 2 oysters
Glass Franciacorta & 2 Austern
Verre de Franciacorta & 2 huîtres 18

Ostriche

Girardot N.2 - Bretagna (b) **ciascuna** each jede chaque 8

Cocollos N.2 - Irlanda (b) **ciascuna** each jede chaque 9

La nostra selezione di crudités di mare* (b,d,f,h,l,n,p)

4 ostriche, 4 scampi, 4 mazzancolle, 4 gamberi rossi, selezione di carpacci e tartare con frutta esotica
Our selection of seafood crudités
4 oysters, scampi, 4 prawns, 4 red prawns, selection of carpaccio and tartare with exotic fruit
Unsere Auswahl an Meeresfrüchte-Crudités
4 Austern, 4 Scampi, 4 Garnelen, 4 rote Garnelen, Auswahl an Carpaccio und Tatar mit exotischen Früchten
Notre sélection de crudités de poisson et crustacé
4 huîtres, langoustines, 4 gambas, 4 gambas rouges, assortiment de carpaccio et tartare aux fruits exotiques 70

Tartare di tonno con pistacchio e limone
Knife-cut Tuna tartare, pistachio and lemon
Mit Messer geschnittem Tatar von Tunfisch mit Pistazien und Zitrone
Tartare de ton coupées au couteau avec pistaches et citron 26

Carpaccio di branzino, cedro e zenzero
Seabass carpaccio, cedar and ginger
Wolfsbarsch carpaccio, Zeder und Ingwer
Carpaccio de lup de mer, cedre et gingembre 24

Battuta di gambero blu, frutta esotica
Knife-cut blue prawn tartare, exotic fruits
Mit Messer geschnittem Tatar von blauen Garnelen, exotische Früchte
Tartare de crevettes bleues coupées au couteau, fruits exotiques 29

LA VERANDA
Restaurant

Antipasti

Hors d'Oeuvre Vorspeisen Débutants

Tentacolo di Polpo, patate schiacciata e verdure croccanti (b,d,f,h,l,n,p)
Octopus tentacle, crushed potato and crunchy vegetales
Oktopus-Tentakel, geschlagene Kartoffeln und knackiges Gemüse
Tentacule de poulpe, pommes de terre cassees et legumes croquants 26

Battuta di Gambero Rosso, Burrata e polvere di limone del Garda (b,g,n)
Red prawn Tartare, Burrata and Garda lemon powder
Rotes Garnelen Tatar, Burrata und Garda-Zitronenpulver
Tartare de Crevettes Rouges, Burrata et poudre de citron de Garde 27

Girello di vitellone "Black Angus" al punto rosa, salsa Tonnata (c,g,i,l)
Pink cooked veal sirloin with tuna mayonnaise
Rosa gekochte Kalb mit Thunfisch-Sauce
Croupe de veau cuit rose, sauce mayonnaise au ton 25

Battuta di Manzo Garronese, senape antica, uovo, acciughe (c,d,l)
Garronese Beef Tartare, ancient mustard, egg, anchovies
Garronese Rindertatar, Ursenf, Ei, Sardellen
Tartare de boeuf Garronese, moutarde ancienne, oeuf, anchois 28

Bufala "Casertana" 200gr, insalata caprese e pane carasau (a,g)
Buffalo Mozzarella "Casertana" 200gr, caprese salad and "pane carasau"
Büffelmozzarella "Casertana" 200gr, Caprese-Salat "Pane Carasau"
Mozzarella de bufflonne "Casertana" 200gr, salade caprese "pane carasau" 22

LA VERANDA
Restaurant

Primi

First courses Erste Gänge Premiers plats

Riso Carnaroli all' Astice, Salicornia e la sua bisque (a,b,d,g,i,n) (a,g,i)
Carnaroli rice with lobster, samphire and its bisque
Carnaroli-Reis mit Hummerstreifen see-spargel und seine Bisque
Riz carnaroli aver homard, salicorne et sa bisque 30

Paccheri ai Gamberi rossi e salsa crostacei (a,b,d,g,i,n)
Paccheri with red shrimp, shellfish sauce
Paccheri mit rotem Garnelen, Schellfisch sosse
Paccheri aver homard, salicorne et sauce de crustaces 28

Spaghetti ruvidi con vongole veraci e aglio (a,g,p)
Rough Spaghetti with clams, Garlic
Grober Spaghetti mit Venusmuscheln, Knoblauch
Spaghetti rugueux avec palourdes, ail 25

Tagliolini al nero di seppia, aglio olio e peperoncino, Battuta di tonno rosso e zeste di lime (a,g,p,h,n)
Tagliolini with cuttlefish ink, garlic oil and chilli pepper, red tuna tartare and lime zest
Tagliolini mit Tintenfischtinte, Knoblauchöl und Chilischote, Tatar vom roten Thunfisch und Limettenschale
Tagliolini à l'encre de seiche, huile d'ail et piment, tartare de thon rouge et zeste de citron vert 26

Corde di pasta fresca all'uovo, Funghi porcini trifolati aglio, prezzemolo e crema di Bagoss. (c,d,g,h,n)
Ropes of fresh egg pasta, cepes mushrooms garlic and parsley
Frische Eiernudeln (Spaghettoni), Steinpilzen, knoblauch und petersilie
Cordes de pâtes fraîches aux œufs, cepes ail et persil 30

LA VERANDA
Restaurant

Secondi

Main Courses Hauptgänge Plats principaux

Aragosta alla griglia (500 g.) su insalata di panzanella (a,b,c,d,g,l,n,p)
Grilled lobster on Panzanella salad
Gegrillter Hummer auf Panzanella-Salat
Homard grillé sur salade Panzanella 40

Suprema di Salmerino scottato con Verdure saltate (d,i)
Wild-herb seared char, sautéed vegetables
Mit Wildkräutern gebratener Saibling, sautiertem Gemüse
Omble chevalier saisi aux herbes sauvages,avec legumes poilèe 28

Branzino alla brace con salsa verde, profumo di limone e patate (d)
Grilled sea bass with green sauce and Garda lemon scent and potatoes
Gegrillter Wolfsbarsch mit grüner Sauce und Gardasee-Zitronenduft und Kartoffeln
Bar grillé avec sauce verte et parfum de citron de Garda et pommes de terre 27

Tagliata di tonno rosso con verdure mediterranee (c,d,f,g)
Red Tuna Tagliata with grilled vegetables
Rote Tunfisch Tagliata mit mediterranee Gemüse
Tagliata de ton rouge avec legumes mediterranèe 29

Entrecote di Black Angus su Polenta di Storo e salsa al Pepe Verde (a,l)
Black Angus entrecote on Storo polenta and green pepper sauce
Black-Angus-Entrecôte auf Storo-Polenta und grüner Pfeffersauce
Entrecôte Black Angus sur polenta Storo et sauce au poivre vert 29

LA VERANDA
Restaurant

Coperto a persona
Service charge per person
Service-Preis pro Person
Prix du service par person
4

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 SULFIT
O: LUPINS AND DERIVATIVES
P: MOLLUSCS AND DERIVATIVES