

# Menù

---

## Special La Veranda

### Pearl & Perlage

1 calice di Franciacorta e 2 ostriche  
1 glass of Franciacorta and 2 oysters  
1 Glass Franciacorta und 2 Austern  
1 verre de Franciacorta et 2 huîtres

18

### Ostriche

Special KYS N2 - Bretagna  
ciascuna each jede chaque

6

## Saturday Special

### "Swing Brothers"

Jazz & Swing Band live music

### Crudités

La nostra selezione di crudités di mare\*  
Our selection of seafood crudités  
Unsere Auswahl an Meeresfrüchte-Crudités  
Notre sélection de crudités de poisson et crustacé

40

*\*Disponibile il sabato (su prenotazione gli altri giorni)*

*Available on Saturdays (by reservation on other days)*

*Samstags verfügbar (nach Reservierung an anderen Tagen)*

*Disponible le samedi (sur réservation les autres jours)*

---

## Antipasti

### Hors d'Oeuvre Vorspeisen Débutants

**Battuta di tonno al coltello, marmellata di peperone giallo ed emulsione di soia**

Knife-cut tuna tartare, yellow pepper jam and soy emulsion

Mit Messer geschnittenem Thunfischtartar, gelber Paprikamarmelade und Sojaemulsion

Tartare de thon coupé au couteau, confiture de poivrons jaunes et émulsion de soja

22

**Tentacolo di polpo arrostito in padella, purè di fave secche e polvere di olive**

Pan-roasted octopus tentacle, dried broad bean puree and olive powder

Gebratene Tintenfischtentakel, getrocknetes Saubohnenpüree und Olivenpulver

Tentacule de poulpe rôti à la poêle, purée de fèves séchées et poudre d'olive

20

**Polpa di capesante dorata, granella di Tarallo, fonduta di piselli e i suoi germogli**

Seared scallop, Tarallo crumbs, pea fondue and sprouts

Gebratenes Jakobsmuschel, Tarallo-Körnchen, Erbsenfondue und Sprossen

Coquille Saint-Jacques poêlée, grain de Tarallo, fondue de petits pois et pousses

22

**Mantecato di luccio perca, patate croccanti e gel di olio Gardenese**

Battered pike perch, crispy potatoes and Garda oil gel

Verrührter Zander, knusprige Kartoffeln und Garda-Ölgel

Mantecato de sandre, pommes de terre croustillantes et gel d'huile d'olive de Garda

20

**Girello di vitellone al punto rosa con salsa ai capperi, acciughe di mare e la sua maionese**

Pink cooked veal sirloin with caper sauce, sea anchovies and mayonnaise

Rosa gekochte Kalb mit Kapernsauce, Meersardellen und Mayonnaise

Rognon de veau cuit rose, sauce aux câpres, anchois de mer et mayonnaise

18

**Bufala "Casertana", spicchi di "cuore di bue" confit e passato di basilico**

Buffalo Mozzarella "Casertana" cheese, slices of "cuore di bue" tomato confit and basil puree

Büffelmozzarella "Casertana", konfierte Scheiben von "Cuore di Bue" Tomaten und Basilikumpüree

Mozzarella de bufflonne "Casertana", tranches de tomates confites "cuore di bue" et purée de basilic

18

## Primi First courses Erste Gänge Premiers plats

### Maccheroni Napoletani al torchio, stracci di Astice e la sua bisque

Torchio pressed Maccheroni Napoletani, shreds of lobster and its bisque

Torchio gepresst Maccheroni Napoletani, Hummerstreifen und seine Bisque

Maccheroni Napoletani pressés dans le Torchio, morceaux de homard et sa bisque

28

### Spaghetti ruvidi alla chitarra al sauté bianco di vongole veraci

Rough Spaghetti alla chitarra with white sauté of clams

Grober Spaghetti alla chitarra mit weißer Venusmuschelsauce sautiert

Spaghetti alla chitarra rugueux avec sauté blanc de palourdes

24

### Tagliolini di semola mantecati con leggero ragù di sarde di lago e olio montato al basilico

Bran Tagliolini pasta with a light ragout of lake sardines and basil-flavoured olive oil

Tagliolini aus Grieß mit einem leichten Ragout von Seesardinen, Olivenöl mit Basilikum aromatisiert

Tagliolini de semoule avec un léger ragoût de sardines de lac et de l'huile au basilic

24

### Riso Carnaroli al limone del Garda e timo, tartare di gamberi rossi marinati e nocciole tostate

Carnaroli rice with Garda lemon and thyme, marinated red shrimp tartar and toasted hazelnuts

Carnaroli-Reis mit Gardasee-Zitrone und Thymian, mariniertem rotem Garnelentatar und gerösteten Haselnüssen

Riz carnaroli au citron de Garda et au thym, tartare de crevettes rouges marinées et noisettes grillées

24

### Bigoli freschi in fricassea di coniglio battuto alla maggiorana e riduzione al Recioto

Fresh Bigoli pasta in rabbit fricassée with marjoram and Recioto wine reduction

Frische Bigoli in Kaninchenfricassée mit Majoran und Recioto-Weinreduktion

Bigoli frais en fricassée de lapin à la marjolaine et réduction de vin Recioto

20

### Casoncelli del territorio rivisitati con una leggera fonduta al Bagos e tartufo nero estivo

Casoncelli of the territory with a light local Bagos cheese fondue and black summer truffle

Casoncelli des Gebiets mit einem leichten Bagoskäse-Fondue und schwarzem Sommertrüffel

Casoncelli del territorio revisité avec une légère fondue au fromage Bagos et truffe noire d'été

22

## Secondi

Main Courses   Hauptgänge   Plats principaux

### Suprema di Salmerino scottato alle erbe selvatiche, patate al burro, pesto al crescione

Wild-herb seared char , buttered potatoes, watercress pesto

Mit Wildkräutern gebratener Saibling, Butterkartoffeln, Brunnenkressepesto

Omble chevalier saisi aux herbes sauvages, pommes de terre au beurre, pesto de cresson

26

### Darna di ricciola croccante , stufato di cannellini all'uccelletto e brodetto di pesce

Crispy back of amberjack, stewed Cannellini beans and fish stock

Knuspriger Bernsteinmakrelenrücken, geschmorte Cannellini-Bohnen und Fischfond

Dos de sériole croustillante, étuvée de haricots cannellini et fumet de poisson

28

### Fritto estivo di piccoli calamari, gamberi e verdure servito con salsa tartara

Summer fried of small squid and vegetables served with tartar sauce

Sommerliche Fritüre von kleinen Tintenfische und Gemüse, mit Tartar Sauce serviert

Petits calmars frits et légumes servis avec une sauce tartare

26

### Grigliata di gamberi reali con guazzetto verde aromatico

Grilled king prawns with aromatic green Guazzetto

Gegrillte Riesengarnelen mit aromatischem grünem Guazzetto

Grosses crevettes grillées avec guazzetto vert aromatique

30

### Costolette di maialino di latte rosolate in padella con rosmarino fresco, crema di mele acidule e ginepro

Pan-fried suckling pig chops with fresh rosemary, sour apple cream and juniper

Gebratene Spanferkelrippchen mit frischem Rosmarin saurer Apfelcreme und Wacholder

Côtes de cochon de lait poêlées au romarin frais, à la crème de pomme acide et au genièvre

26

### Filetto di manzo Piemontese cotto alla griglia, insalatina dolce di cipolle di Certaldo e riduzione al Bardolino

Grilled fillet of Piemontese beef, sweet salad of Certaldo onions and Bardolino wine reduction

Gegrilltes Piemontesisches Rinderfilet, süßer Salat von Certaldo-Zwiebeln und

Bardolinowein-Reduktion

Filet de bœuf Piémontais grillé, salade sucrée d'oignons de Certaldo et réduction de Bardolino

28

## 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