LA VERANDA
Restaurant

Menù

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 - ciascuna each jede chaque 8

Kys N.2- Normandia - ciascuna each jede chaque 7

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 58

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 24

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

Battuta di salmone con papaya e pepe rosa
Knife-cut salmon tartare, papaya and pink pepper
Mit Messer geschnittem Tatar von Lachs mit Papaya und rosa pfeffer
Tartare de saumon coupées au couteau avec papaya et poivre rose 22

Battuta di gambero blu, lime ed avocado
Knife-cut blue prawn tartare, lime and avocado
Mit Messer geschnittem Tatar von blauen Garnelen, Lime und Avocado
Tartare de crevettes bleues coupées au couteau, limette et avocado 28

Scampi e mazzancolle dell'Adriatico, pinzimonio al Balsamico (Crudo o al Vapore)
Scampi and prawns, balsamic Pinzimonio (Raw or Steamed)
Scampi und Garnelen, Balsamico-Pinzimonio (Roh oder gedünstet)
Langoustines et crevettes, Pinzimonio balsamique (cru ou cuit à la vapeur) 34

LA VERANDA
Restaurant

Antipasti

Hors d'Oeuvre Vorspeisen Débutants

Insalata di Mare tiepida, patate viola schiacciate e verdure croccanti
Lukewarm Seafood salad, crushed violet potatoes and cruchy vegetales
Lauwarm Meeresfrüchte Salat, geschlagene lila Kartoffeln und knackiges Gemüse
Salade tiède de fruits de mer, pommes de terre violettes écrasées et légumes croquants 24

Carpaccio di gambero rosso, Stracciata di Burrata e polvere di limone del Garda
Red prawn Carpaccio, Burrata and Garda lemon powder
Rotes Garnelen Carpaccio, Burrata und Garda-Zitronenpulver
Carpaccio de crevettes Rouges, Burraa et poudre de citron de Garde 26

Mantecato di baccala, pane nero e coulis alla Gardesana
Battered cod, black bread and Gardesana coulis
Verrührter Kabeljau, Shwarzbrot und Gardesana-Coulis
Mantecato de cabillaud, pain noire et coulis Gardesana 22

Girello di vitellone al punto rosa, salsa ai capperi e la sua maionese
Pink cooked veal sirloin with caper sauce, sea anchovies and mayonnaise
Rosa gekochte Kalb mit Kapernsauce, Meersardellen und Mayonnaise
Croupe de veau cuit rose, sauce aux câpres, anchois de mer et mayonnaise 22

Battuta di manzo Garronese, senape antica e tartufo estivo
Garronese Beef Tartare, ancient mustard an sommer truffle
Garronese Rindertatar, Ursenf und Sommertrüffel
Tartare de boeuf Garronese, moutarde ancienne et truffe d' été 26

Bufala "Casertana" 200 gr, puntarelle di cicoria, gel di pomodoro e pane carasau
Buffalo Mozzarella "Casertana" 200 gr, chicory, tomato gel and "pane carasau"
Büffelmozzarella "Casertana"200 gr, Chicoree und Tomatengel, "Pane Carasau"
Mozzarella de bufflonne "Casertana" 200 gr, chicoree, gel de tomate, "pane carasau" 20

LA VERANDA
Restaurant

Primi

First courses Erste Gänge Premiers plats

Paccheri all' Astice e la sua bisque
Paccheri with lobster and its bisque
Paccheri mit Hummerstreifen und seine Bisque
Paccheri aver homard et sa bisque 28

Spaghetti ruvidi con vongole veraci, datterino giallo e chips di zucchina
Rough Spaghetti with clams, yellow tomatoes and courgette chips
Grober Spaghetti mit Venusmuscheln, gelbe Tomaten und Zucchini-Chips
Spaghetti rugueux avec palourdes, tomate jaune et courgette chips 24

Riso Carnaroli, gamberi rossi, limone del Garda e nocciole tostate
Carnaroli rice with Garda lemon, red shrimp and toasted hazelnuts
Carnaroli-Reis mit Gardasee-Zitrone rotem Garnelen und gerösteten Haselnüssen
Riz Carnaroli au citron de Garda, crevettes rouges et noisettes grilles 26

Garganelli al ragù di anatra con crema di Tremosine
Garganelli with duck ragout and Tremosine cheese sauce
Garganelli mit Entenragout und Temosine Käse-Sauce
Garanelli au ragout de canard et sauce de fromage de Tremosine 22

Casoncelli vegetariani alle erbette fini con una leggera fonduta al Bagoss e tartufo nero estivo
Vegetarian Casoncelli with a light local Bagos cheese fondue and black summer truffle
Vegetarische Casoncelli des Gebiets mit einem leichten Bagoskäse-Fondue und schwarzem Sommertrüffel
Casoncelli végétarien du territoire avec une légère fondue au fromage Bagos et truffe noire d'été 24

Vellutata di zucca Mantovana, amaretti e olio alle erbe
Mantova pumpin cream soup with amaretti biscuits and herb oil
Mantova Kürbiscremesuppe mit Amaretti-Keksen und Kräuterol
Velouté de potiron de Mantua avec biscuits amaretti et huile aux herbes 18

LA VERANDA
Restaurant

Secondi
Main Courses Hauptgänge Plats principaux

Astice alla Catalana
Lobster Catalan way
Hummer Katalanische Art
Homard à la catalane 32

Suprema di Salmerino scottato con radicchio brasato al Castelnuovo
Wild-herb seared char, braised radicchio in Castelnuovo wine
Mit Wildkräutern gebratener Saibling, brasiertem Radicchio im Castelnuovo-Wein
Omble chevalier saisi aux herbes sauvages,avec radicchio braisée au vin Castelnuovo 28

Branzino alla brace con salsa verde, profumo di limone e patate
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 26

Fish & Chips all'Italiana e verdurine, servito con salsa tartara
Italian style Fish & Chips and vegetables served with tartar sauce
Italienische Art Fish & Chips und Gemüse, mit Tartar Sauce serviert
Fish & Chips italienne et légumes servis avec sauce tartare 26

Tataki di tonno con Wok di verdure e salsa di soia
Tuna Tataki with Wok vegetables and soya sauce
Tunfisch Tataki Wok-Gemüse und soya sauce
Tataki de ton et Wok de legumes avec sauce soja 28

Filetto di manzo Piemontese 220 gr 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 d'oignons doux de Certaldo et réduction de Bardolino 30

Ventaglio di Maialino Iberico ai frutti rossi, crema di sedano rapa e anacardi
Iberian pig fan with red fruits, celeriac cream and cashews
Iberischer Schweine-Fan mit Waldfruhten, Selleriecreme und Cashew
Éventail de porc ibérique aux fruits rouges, crème de céleri-rave et noix de cajou 26

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