

Gran **ANTIPASTO DI LAGO**

Il **salmerino alpino** affumicato di Preore
Lo sformatino di asparago bianco

Mini Hamburger* di **trota iridea** e zucchini in fiore

La "**Sarda** n' saor" con verdure in agrodolce

Il **Luccio** mantecato

Bocconcini di trota all'aspetto di mela

26,00 €

Carpaccio di "**CARNE SALADA**" di nostra produzione

carne magra di manzo fatta maturare in salamoia con sale, pepe e spezie

16,00 €

Nido di bruscandoli con **UOVO di QUAGLIA**

e tartufo nero

16,00 €

La Selezione di **FORMAGGI, ECCELLENZE DEL TRENTINO**

con miele millefiori (Az.Agr. C.Gentilini)

e mostarda di mirtillo rosso

"Affogato di Sabbionara" dalla Bassa Vallagarina

"Casolet" a latte crudo (presidio Slowfood) Caseificio Presanella

"Cuor di Fassa" semi stagionato

Ricotta di capra

"Grana" d'alpeggio 20 mesi, Caseificio Presanella

18,00 €

Il cliente è pregato di comunicare prima dell'ordinazione eventuali intolleranze ed allergie

SPAGHETTI "PARADISO"

spaghetti monograno Matt Felicetti ai limoni del Garda 14,00 €

STRANGOLAPRETI

Gnocchi di pane e spinaci*, al burro di malga, salvia guaranitica e Trentingrana 14,00 €

RISO CARNAROLI classico Riserva del Fondatore
ai fiori di Erika del Monte Misone, mela renetta e Trento Doc 16,00 €

FAGOTTINI di semola e zafferano, ripieno di salmerino e verdure,
con crema di broccolo verde 16,00 €

TAGLIATELLA alla francescana (con rosmarino e salvia), ragù di coniglio
oliva taggiasca e chips di mais 16,00 €

VELATA di cavolfiore bianco con cubetto di trota rosa
in crosta di sesamo 14,00 €

COSTOLETTA di VITELLO

l'originale "MILANESE" con osso in panatura croccante, circa 250 gr.,
filiera Ferrari Rovere della Luna, con patate rustiche fritte

30,00 €

TAGLIATA di POLLO BIO

pollo cotto a bassa temperatura, su stuoia di crema di broccolo verde
e patate cabrette al timo serpillio

17,00 €

FRITTURA di LAGO* in cialda integrale di frumento
cavedano, persico, alborella,
sarda, lavarello, trota e salmerino

22,00 €

Secreto di MAIALINO da latte cotto a bassa temperatura
purea di radice di prezzemolo e glassa di vino Enantio

22,00 €

Cornucopia di SALMERINO con panatura profumata al pino mugo
mousse di zucca delica

20,00 €

STINCHETTO D'AGNELLO cotto sous vide
piccola brochette di zucca, broccolo e patate

22,00 €

PIATTO VEGANO

Seitan arrosto con piccole verdure e riduzione ai frutti rossi	18,00 €
Insalata mista di stagione	7,00 €
Patate saltate o Patate* fritte	7,00 €
Pane e coperto	2,50 €

La ricerca dei prodotti migliori della filiera Trentina si unisce alla passione per la cucina nell'intento di donare piacevoli sensazioni..... con l'aiuto di una vista da sogno



*Prodotto abbattuto o congelato - Alcuni prodotti freschi per una migliore conservazione potrebbero essere abbattuti.

Großes **ANTIPASTO vom SEE**

Preores geräucherter **Alpensaibling**

Weißer **Spargelflan**

Mini-Burger mit **Regenbogenforelle** und Zucchini Blüten

"Sarda 'n saor"*Die „Sarda in 'saor“ mit süß-saurem Gemüse

Cremiges Hecht tartare

Forelle Bocconcini mit Apfelessig

26,00 €

Carpaccio „CARNE SALADA“ aus eigener Produktion

mageres Rindfleisch, gepökelt in Salzlake mit Salz, Pfeffer und Gewürzen

16,00 €

Nest von Wildsprossen mit **Wachtelei**
und schwarzem Trüffel

16,00 €

Eine Auswahl von **KÄSE, die EXZELLENZ des Trentino**

mit Rhododendronhonig (Az.Agr. C.Gentilini) ausgezeichnet als bester Honig 2022,
und Cranberry-Senf

"Affogato di Sabbionara" von Bassa Vallagarina
Rohmilchkäse "Casolet" (Slowfood-Präsidium)

"Cuor di Fassa" Halbgereifter
Ziegen Ricotta

Almkäse "Grana" 20 Monate gereift, Caseificio Presanella

18,00 €

Bitte informieren Sie uns vor der Bestellung über eventuelle Unverträglichkeiten und Allergien.

SPAGHETTI "PARADISO"

Einkorn-Spaghetti "Matt" der Marke Felicetti mit Zitronen vom Gardasee **14,00 €**

STRANGOLAPRETI

Brotspinatgnocchi*, mit Alpenbutter, Salbei und Trentingrana-Käse **14,00 €**

CARNAROLI REIS, klassisches Founder's Reserve

mit Erikablüten vom Monte Misone, Renetta Apfel und Trento Doc **16,00 €**

FAGOTTINI (Grießravioli mit Safran), gefüllt mit Saibling und Gemüse,
mit grüner Brokkolicreme **16,00 €**

Franziskaner **TAGLIATELLE** (mit Rosmarin und Salbei), Kaninchenragout

Taggiasche Oliven und Getreide chips **16,00 €**

Weißer **BLUMENKOHLCREMESUPPE** mit rosa Forellenwürfeln

in Sesamkruste **14,00 €**

KALBSKOTELETT, das Original **MILANESE**
mit Knochen in knuspriger panade, 250g, Fleisch
der Ferrari Rovere della Luna, mit gebratenen Bauernkartoffeln **30,00 €**

Geschnittenes **BIO FREILANDHÄHNCHEN**
Bei niedriger Temperatur gegartes Hähnchen mit Broccolocreme
und Cabrette-Kartoffeln mit wildem Thymian **18,00 €**

LAKE FRITTER* in Vollkornwaffel
Döbel, Barsch, Bleiche,
Sardine, Felchen, Forelle und Saibling **22,00 €**

Milchkerfel bei niedriger Temperatur gegart
Petersilienwurzelpüree und Enantio Weinglasur **22,00 €**

Füllhorn von **Saiblingen** mit nach Latschenkiefer duftender Panade
Delica Kürbismousse **20,00 €**

Sous vide gegarte **Lammhaxe**
kleines Spießchen mit Kürbis, Brokkoli und Kartoffeln **22,00 €**

VEGANES GERICHT

Grießknödel, lila Auberginencreme und Tahini 18,00 €

Gemischter Salat der Saison 7,00 €

Bratkartoffeln oder Pommes Frites * 7,00 €

Brot und Gedeck 2,50 €

Die Suche nach den besten Produkten, die das Trentino zu bieten hat verbindet sich mit der Leidenschaft für das Kochen und vermittelt damit ein Wohlfühl ... Hand in Hand mit einer traumhaften Aussicht



* Gekühltes oder gefrorenes Produkt - Einige frische Produkte können zur besseren Konservierung gekühlt werden.

Great LAKE STARTER

Preore's smoked alpine char

The white asparagus flan

Rainbow trout and flowering courgette mini burgers

The "Sarda in 'saor" with sweet and sour vegetables

Creamed pike

Trout bites in apple flavor

26,00 €

Carpaccio of "CARNE SALADA" of our own production

lean beef cured in brine with salt, pepper and spices

16,00 €

Wild sprouts nest with QUAIL EGG

and black truffle

16,00 €

Selection of CHEESES OF THE TERRITORY

with rhododendron honey (farm C.Gentilini) awarded as best 2022,

and cranberry mustard

"Affogato di Sabbionara" from Bassa Vallagarina

"Casolet" with raw milk (presidio Slowfood) Caseificio Presanella

"Cuor di Fassa" half seasoned

Goat's ricotta

"Grana" from mountain pastures 20 months, Caseificio Presanella

18,00 €

The customer is asked to communicate any intolerances and allergies before ordering

SPAGHETTI "PARADISO"

Matt Felicetti spaghetti monograno with our lemons **14,00 €**

STRANGOLAPRETI

Bread and spinach* dumplings with alp butter, sage and Trentingrana cheese **14,00 €**

RISO CARNAROLI classic Fouder's Reserve

with Erika flowers from Monte Misone, Renetta apple and Trento Doc **16,00 €**

DUMPLINGS of semolina and saffron, filled with char and vegetables,
with green broccoli cream **16,00 €**

Franciscan **TAGLIATELLA** (with rosemary and sage), rabbit ragout
taggiasche olives and corn chips **16,00 €**

CREAM of white cauliflower with pink trout bite
in sesame crust **14,00 €**

VEAL CHOP

the original MILANESE with bone in crunchy breading, 250 gr of meat from the Ferrari Rovere della Luna supply chain with fried rustic potatoes **30,00 €**

Sliced **BIO** free-range **CHICKEN**,
chicken cooked at low temperature, on green broccoli cream
and Cabrette potatoes with wild thyme **18,00 €**

FRIED LAKE FISH* in wheat wafer
chub, perch, bleak, sardine, whitefish, trout and char **20,00 €**

Low shoulder **SUCKLING PIG** cooked at low temperature
parsley root puree and Enantio wine glaze **22,00 €**

Cornucopia of **CHAR** with mountain pine scented breading
mousse of Delica pumpkin **20,00 €**

LAMB SHANK cooked sous vide
small skewers of pumpkin, broccoli and potatoes **22,00 €**

VEGAN DISH

Roasted seitan with small vegetables and red fruit reduction **18,00 €**

Mixed seasonal salad **7,00 €**

Sauteed potatoes or French fries* **7,00 €**

Bread and cover **2,50 €**

The search for the best products of the Trentino supply chain is combined with the passion for cooking in order to give pleasant sensations with the help of a dream view



* Chilled or frozen product - Some fresh products for better preservation may be chilled.

<p>Gran ANTIPASTO DI LAGO Il salmerino alpino affumicato di Preore Lo sformatino di asparago bianco Mini Hamburger* di trota iridea e zucchini in fiore La "Sarda n' saor" con verdure in agrodolce Il Luccio mantecato Bocconcini di trota all'aspetto di mela</p>	26,00 €
<p>Carpaccio di "CARNE SALADA" di nostra produzione carne manzo fatta maturare in salamoia con sale pepe spezie</p>	16,00 €
<p>La Selezione di FORMAGGI, ECCELLENZE DEL TRENTO con miele millefiori (Az.Agr. C.Gentilini) e mostarda di mirtillo rosso</p> <p>"Affogato di Sabbionara" dalla Bassa Vallagarina "Casolet" a latte crudo (presidio Slowfood) Caseificio Presanella "Cuor di Fassa" semi stagionato Ricotta di capra "Grana" d'alpeggio 20 mesi, Caseificio Presanella</p>	18,00 €
<p>Nido di bruscandoli con UOVO di QUAGLIA e tartufo nero</p>	16,00 €
<p>SPAGHETTI "PARADISO" ai limoni del Garda con spaghetti monograno Matt Felicetti</p>	14,00 €
<p>STRANGOLAPRETI al burro di malga e salvia quarantica*</p>	14,00 €
<p>RISO CARNAROLI classico Riserva del Fondatore ai fiori di Erika del Monte Misone, mela renetta e Trento Doc</p>	16,00 €

FAGOTTINI di semola e zafferano , ripieno di salmerino e verdure, con crema di broccolo verde	16,00 €
TAGLIATELLA alla francescana (con rosmarino e salvia), ragù di coniglio, oliva taggiasca e chips di mais	16,00 €
VELATA di cavolfiore bianco con cubetto di trota rosa in crosta di sesamo	14,00 €
COSTOLETTA di VITELLO	
l'originale "MILANESE" con osso in panatura croccante, filiera Ferrari Rovere della Luna, con patate rustiche fritte	30,00 €
TAGLIATA di POLLO BIO	
pollo cotto a bassa temperatura, su stuoia di crema di broccolo verde e patate cabrette al timo serpillo	17,00 €
FRITTURA di LAGO* in cialda integrale di frumento cavedano, persico, alborella, sarda, lavarello, trota e salmerino	22,00 €
Secreto di MAIALINO da latte cotto a bassa temperatura purea di radice di prezzemolo e glassa di vino Enantio	22,00 €
Cornucopia di SALMERINO con panatura profumata al pino mugo mousse di zucca delica	20,00 €
STINCHETTO D'AGNELLO cotto sous vide piccola brochette di zucca, broccolo e patate	22,00 €

<p>Tolles ANTIPASTO von SEE Preores geräucherter Alpensaibling Der weiße Spargelflan Mini-Burger mit Regenbogenforelle und blühender Zucchini "Sarda 'n saor"*Die „Sarda in 'saor“ mit süß-saurem Gemüse Rahmiger Hecht Forelle in Apfelessig</p>	<p>24,00 €</p>
<p>Carpaccio aus „CARNE SALADA“ aus eigener Produktion Rindfleisch, gepökelt in Salzlake mit Salz Pfeffer Gewürzen</p>	<p>16,00 €</p>
<p>Nest von Wildsprossen mit Wachtelei und schwarzer Trüffel</p>	<p>14,00 €</p>
<p>Eine Auswahl von KÄSE, die EXZELLENZ des Trentino mit Rhododendronhonig ausgezeichnet als bester Honig 2022 und Cranberry-Senf "Affogato di Sabbionara" von Bassa Vallagarina Rohmilchkäse "Casolet" (Slowfood-Präsidium) "Cuor di Fassa" Halbgereifter Ziegen Ricotta</p>	<p>18,00 €</p>
<p>SPAGHETTI "PARADISO" mit Gardasee-Zitronen mit Einkorn-Spaghetti Matt Felicetti</p>	<p>14,00 €</p>
<p>STRANGOLAPRETI mit Malga-Butter und Guaranitic Salbei*</p>	<p>14,00 €</p>
<p>CARNAROLI REIS, klassisches Founder's Reserve mit Erika Blüten, Renetta Apfel und Trento Doc</p>	<p>16,00 €</p>

Bündelchen aus Grieß und Safran, gefüllt mit Saibling und Gemüse, mit grüner Brokkolicreme	16,00 €
Franziskaner TAGLIATELLA (mit Rosmarin und Salbei), Kaninchenragout, Taggiasche Oliven und Getreide chips	16,00 €
Weißer Blumenkohlschleier mit pinke Forellenwürfel in Sesamkruste	14,00 €
LAKE FRITTER* in einer Maiswaffeln Döbel, Barsch, Bleiche, Sardine, Felchen, Forelle und Saibling	22,00 €
Geschnittenes BIO FREILANDHÄHNCHEN bei niedriger Temperatur gekocht mit Spargelflan und gebackenen Rattenkartoffeln	17,00 €
KALBSKOTELETT, das Original MILANESE mit Knochen in knuspriger Paniermehl, 250g,Fleisch aus Ferrari Rovere della Luna, mit gebratenen Bauernkartoffeln	30,00 €
Tiefe Schulter SCHWEINCHEN bei niedriger Temperatur gegart, Petersilienwurzelpüree und Enantio Weinglasur	22,00 €
Füllhorn an Saiblingen mit nach Latschenkiefer duftender Panade Delica Kürbismousse	20,00 €
Sous vide deartes Schienbein Lamm kleines Spießchen mit Kürbis, Brokkoli und Kartoffeln	22,00 €

Il TIRAMISÚ della tradizione

Il GELATO artigianale all'OLIO di oliva e limoni
con crumble alla mandorla (olio ottenuto da olive te

"TORTA di FREGOLOTI" accompagnata con salsa al f

ZUPPA FREDDA di FONDENTE 70% con parfait bicolore

a CAPRA FELICE terrina di yogurt di capra (azienda agricol

SORBETTO al limone

###

ni del Garda ###
nuta Hotel Paradiso)

rutto della passione ###

di cocco e mirtillo rosso ###

la Mora) con frutti di bosco ###

###