

## IL LAGO NEL PIATTO

La trota affumicata di Preore  
Lo sformatino di funghi e trentingrana  
Il filetto di persico reale al vapore, crema di melanzana  
La "Sarda di lago n' saor"  
Il Luccio mantecato  
Bocconcini di salmerino all'aspretto di mela **28,00 €**

**TARTARE di SALMERINO**, insalatina di montagna,  
gelatina di fragole e pepe nero, crumble salato al basilico **18,00 €**

Carpaccio di "**CARNE SALADA**" di nostra produzione  
carne magra di manzo fatta maturare in salamoia con sale, pepe e spezie **16,00 €**

La Selezione di **FORMAGGI, ECCELLENZE DEL TRENINO**  
con miele millefiorie e mostarda di mirtillo rosso  
"Affogato di Sabbionara" dalla Bassa Vallagarina  
**"Casolet" a latte crudo (presidio Slowfood) Caseificio Presanella**  
**"Grana" d'alpeggio 20 mesi, Caseificio Presanella**  
"Cuor di Fassa" semi stagionato  
Ricotta di capra **18,00 €**

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

## SPAGHETTI "PARADISO"

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

SPAGHETTO Matt monograno Felicetti, pomodoro datterino,  
basilico rosso, olio evo Hotel Paradiso 14,00 €

## STRANGOLAPRETI

Gnocchi di pane e spinaci\*, al burro di malga, salvia guaranitica e Trentingrana 15,00 €

PAPPARDELLE ALL' UOVO zafferano e nero di seppia,  
gambero d'acqua dolce, sarda di lago e pinoli tostati 18,00 €

RISO CARNAROLI classico "Riserva del Fondatore"  
con bocconcini di trota iridea, il suo caviale e fiori di zucca 18,00 €

RAVIOLONE ripieno POULED PORK,  
essenza all'arancia e trentingrana 17,00 €

LASAGNA TRADIZIONALE di pasta fresca con ragù di manzo 16,00 €

**FILETTO di RAZZA** in olio cottura  
patata schiacciata e curcuma

**22,00 €**

**CARPACCIO DI TINCA** tiepido con sformatino di rabarbaro  
e bacca di pepe rosa

**22,00 €**

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

**23,00 €**

**TAGLIATA di POLLO BIO**

pollo cotto a bassa temperatura, su crema di melanzana  
e patate cabrette al timo serpillo

**17,00 €**

**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 €**

Entrecôte **CONTROFILETTO** di manzo Angus  
da allevamento BIO, senza ormoni e con patate rustiche fritte\* **30,00 €**

**PIATTO VEGANO**

Hamburger vegano (pisello, riso, patata, mela, raparossa, carota, melograno)  
con salsa ai frutti rossi, rabarbaro e fiori di zucca **20,00 €**

Insalata mista di stagione **8,00 €**

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.

Great LAKE STARTER

Preore's smoked alpine trout  
Mushroom and Trentingrana flan  
Steamed perch with purple aubergine cream  
La "Sarda n' saor"  
Creamed pike  
Char bites in apple flavor

28,00 €

CHAR Fisch tartare, mountain salad with edible flowers,  
strawberry jelly, black pepper and basil crumble

18,00 €

Carpaccio of "CARNE SALADA" of our own production  
lean beef cured in brine with salt, pepper and spices

16,00 €

Selection of CHEESES OF THE TERRITORY  
with rhododendron honey and cranberry mustard  
"Affogato di Sabbionara" from Bassa Vallagarina  
**"Casolet" with raw milk (presidio Slowfood) Caseificio Presanella**  
**"Grana" from mountain pastures 20 months, Caseificio Presanella**  
"Cuor di Fassa" half seasoned  
Goat's ricotta

18,00 €

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

## SPAGHETTI "PARADISO"

Matt Felicetti spaghetti singlegrain with our lemons 14,00 €

SPAGHETTO Matt monograin Felicetti, datterino tomatoes, red basil, Hotel Paradiso extra virgin olive oil 14,00 €

## STRANGOLAPRETI

Bread and spinach\* dumplings with alp butter, sage and Trentingrana cheese 15,00 €

EGG PAPPARDELLE saffron and cuttlefish ink, river crayfish, lake sardines and toasted pine nuts 18,00 €

RISO CARNAROLI classic "Fouder's Reserve" with bites of rainbow trout, its caviar and courgette flowers 18,00 €

RAVIOLONE filled with POULED PORK, orange essence and Trentingrana 17,00 €

TRADITIONAL LASAGNA of fresh pasta with beef ragout 16,00 €

BREED Fillet cooked in oil at low temperature  
mashed potato and turmeric

22,00 €

Warm TENCH FISH CARPACCIO with rhubarb flan  
and pink pepper berry

22,00 €

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

23,00 €

Sliced BIO free-range CHICKEN,  
chicken cooked at low temperature, on aubergine cream  
and Cabrette potatoes with wild thyme

17,00 €

### 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 €

Entrecôte SIRLOIN of Angus beef  
organically BIO farmed, hormone free and with rustic fried potatoes\* 30,00 €

VEGAN DISH

Vegan burger (pea, rice, potato, apple, beetroot, carrot, pomegranate) 20,00 €  
with red fruit sauce, rhubarb and courgette flowers

Mixed seasonal salad 8,00 €

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.



Großes **ANTIPASTO vom SEE**  
Preores geräucherter Forelle  
Pilz-Trentingrana-Flan  
Gedämpftes Eglifilet, Auberginencreme  
**Die „Sarda in 'saor“**  
Hechtfischpüree  
Der Brennnessel- und Trentingrana-Flan  
Alpensaibling Bocconcini mit Apfelessig

28,00 €

**SAIBLINGS-Tartar**, Bergsalat  
Erdbeer- und Pfeffergelee, herzhaftes Basilikumstreusel

18,00 €

**Carpaccio „CARNE SALADA“ aus eigener Produktion**  
mageres Rindfleisch, gepökelt in Salzlake mit Salz, Pfeffer und Gewürzen

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 €**

**SPAGHETTO** Matt Monograin Felicetti, **Datterino-Tomate**,  
rotes Basilikum, natives Olivenöl extra von Hotel Paradiso **14,00 €**

## STRANGOLAPRETI

Brotspinatgnocchi\*, mit Alpenbutter, Salbei und Trentingrana-Käse **15,00 €**

**EGG PAPPARDELLE** Safran und Tintenfischtinte,  
**Süßwassergarnelen**, **Seesardine** und geröstete Pinienkerne **18,00 €**

**CARNAROLI REIS**, klassisches Founder's Reserve  
mit Häppchen **Regenbogenforelle**, **Kaviar** und Zucchini Blüten **18,00 €**

**RAVIOLONE** gefüllt mit **POULED PORK**,  
Essenz aus Orange und Trentingrana **17,00 €**

**TRADITIONELLE LASAGNA** aus frischen Pasta mit Rindfleischragout **16,00 €**

<p><b>ROCHENFILET</b> in Speiseöl einlegen Kartoffelstampf und Kurkuma</p>	<b>22,00 €</b>
<p>Warmes <b>TENCA CARPACCIO</b> mit Rhabarberflan und rosa Pfefferbeere</p>	<b>22,00 €</b>
<p><b>LAKE FRITTER*</b> in Vollkornwaffel Döbel, Barsch, Bleiche, Sardine, Felchen, Forelle und Saibling</p>	<b>23,00 €</b>
<p>Geschnittenes <b>BIO FREILANDHÄHNCHEN</b> Bei niedriger Temperatur gegartes Hähnchen Auberginecreme und Cabrette-Kartoffeln</p>	<b>17,00 €</b>
<p><b>KALBSKOTELETT</b>, das Original <b>MILANESE</b> mit Knochen in knuspriger panade, 250g, Fleisch der Ferrari Rovere della Luna, mit gebratenen Bauernkartoffeln</p>	<b>30,00 €</b>

Entrecôte BIO-ANGUS-RINDERFILET, hormonfrei  
und mit gebratenen Rustikalkartoffeln\* 30,00 €

### VEGANES GERICHT

Veganer Burger (Erbse, Reis, Kartoffel, Apfel, Rote Bete, Karotte, Granatapfel)  
mit roter Fruchtsauce, Rhabarber und Zucchini Blüten 20,00 €

Gemischter Salat der Saison 8,00 €

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**

R I S T O R A N T E  
**MOLO**  
PARADISO

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

<p>Gran <b>ANTIPASTO DI LAGO</b></p> <p>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'aspretto di mela</p>	26,00 €
<p>Carpaccio di <b>"CARNE SALADA"</b> di nostra produzione  carne manzo fatta maturare in salamoia con sale pepe spezie</p>	16,00 €
<p>La Selezione di <b>FORMAGGI, ECCELLENZE DEL TRENTINO</b>  con miele millefiori (Az.Agr. C.Gentilini)  e mostarda di mirtillo rosso</p> <p>"Affogato di Sabbionara" dalla Bassa Vallagarina  <b>"Casolet" a latte crudo (presidio Slowfood) Caseificio Presanella</b>  "Cuor di Fassa" semi stagionato  Ricotta di capra  <b>"Grana" d'alpeggio 20 mesi, Caseificio Presanella</b></p>	18,00 €
<p>Nido di bruschandoli con <b>UOVO di QUAGLIA</b>  e tartufo nero</p>	16,00 €
<p><b>SPAGHETTI "PARADISO"</b> ai limoni del Garda  con spaghetti monograno Matt Felicetti</p>	14,00 €
<p><b>STRANGOLAPRETI</b> al burro di malga e salvia guaranitica*</p>	14,00 €
<p><b>RISO CARNAROLI classico Riserva del Fondatore</b>  ai fiori di Erika del Monte Misone, mela renetta e Trento Doc</p>	16,00 €

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

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

###