

Antipasti

Hors d'œuvre - Vorspeisen

Misto di antipasti di terra, 4 assaggi (min. 2 per.)

Mixed appetizers of the house of meat, 4 samples

Gemischte Vorspeisen des Hauses von Fleisch, 4 Proben

Misto di antipasti di mare, 4 assaggi (min. 2 per.)

Mixed appetizers of the house with fish, 4 samples

Gemischte Vorspeisen des Hauses mit Fisch, 4 Proben

Misto crudità di mare (scampi, gamberi rossi di Sicilia, tonno, spada)

Mixed appetizers of the house with fish, 4 samples

Gemischte Vorspeisen des Hauses mit Fisch, 4 Proben

Insalata di polpo al naturale con olio e limone

Octopus salad with oil and lemon

Octopus-Salat mit Öl und Zitrone

Spiedino di calamari su letto di insalatina e citronette alla senape

Skewer squid with salad and mustard sauce

Spieß Tintenfisch mit Salat und Senf-Sauce

Tagliata di seppia saltata con carciofino fresco

Sliced squid with artichokes

Geschnitten Tintenfisch mit Artischocken

Tartare di tonno con emulsione di olio grezzo e capperi

Tuna tartare with an emulsion of oil and capers

Thunfisch-Tartar mit einer Emulsion aus Öl und Kapern

Flan al radicchio rosso di Verona su crema ai formaggi e croccante al Bakon

Flan with radicchio red Verona on cream cheese and julienne Bakon

Flan mit Radicchio Rot Verona auf Frischkäse und Julienne Bakon

Cestino di polenta con misto di funghi e Scaglie di Vezzena

Basket of polenta with mixed mushrooms and Vezzena cheese

Basket of Polenta mit Pilzen und Käse Vezzena

Carne di manzo affumicata e sfilacciata su letto di rucoletta

Stripe Smoke beef Meats with arugola

Streifen von Rindfleisch mit Rucola

Carpaccio di carne salà al tartufo nero del Baldo e Monte Veronese

Salted meat with typical cheese and black truffle

Gesalzenes Fleisch mit typische Käse und mit schwarze trüffel

In mancanza di prodotto fresco verranno utilizzati prodotti congelati

Primi piatti

Main courses - Hauptgerichte

Risotto del giorno (min. per due persone)

Risotto of the day

Risotto des Tages

Maltagliati al nero di seppia alle code di gambero, melanzane e pomodorini

Squid ink pasta with prawns, tomatoes and aubergines

Tintenfisch Pasta mit Garnelen, Tomaten und Auberginen

Tagliolini alla polpa di granchio e i suoi granchietti

Thin tagliatelle with crab meat

Dünne Tagliatelle mit Krabbenfleisch

Gnocchetti sardi con tonno fresco e trito di olive al profumo di basilico

Sardinian gnocchi and fresh tuna with pesto sauce with olives

Sardischen Gnocchi und frischem Thunfisch mit Pesto-Sauce mit Oliven

Tagliolini verdi alle capesante e verdure saltate

Green noodles with scallops and sauteed vegetables

Grüne Nudeln mit Jakobsmuscheln und sautierten Gemüse

Ravioli ai funghi porcini e mirtilli

Ravioli with wild mushrooms and blueberries

Ravioli mit Steinpilzen und Blaubeeren

Gnocchi al tartufo nero del Baldo

Gnocchi with black truffle

Gnocchi mit schwarzem Trüffel

Tagliolini fatti in casa al ragù di fagianella

tagliatelle with ragu of pheasant

Tagliatelle mit Ragout von Fasan

In mancanza di prodotto fresco verranno utilizzati prodotti congelati

Il Pesce

Fish – Fisch

Branzino pescato all'amo cotto al sale (min. due per.)

Large sea bass baked in salt
Große Wolfsbarsch in Salzkruste

Rombo al forno alle patate, pomodorini e olive (min. due per.)

Turbot baked with seasonal vegetables
Steinbutt gebacken mit Gemüse der Saison

Grigliata mista di pesce e crostacei (min. due per.)

Mixed Fish grill (for two)
Gemischte Grillplatte von verschiedenen Fischarten (für zwei per.)

Grigliata di scamponi e gamberoni

Grilled prawns and lobsters
Gegrillten Garnelen und scampi

Scottata di tonno rosso al sale del Himalaya su letto di insalatina

Slices of red tuna with vegetables
Scheiben von rotem Thunfisch mit Gemüse

Filetto di branzino in crosta di zucchine su coulis di pomodorini

Fillet of sea bass crusted with zucchini and tomato salsa
Filet vom Wolfsbarsch verkrustet mit Zucchini und Tomaten-Salsa

Scottata di nasello in crosta al sesamo su letto di verdure in agrodolce

Stück Seehecht auf einem Bett aus Gemüse in süß-sauer
Slice of hake on a bed of vegetables in sweet and sour

In mancanza di prodotto fresco verranno utilizzati prodotti congelati

Le Carni

Beff - Fleisch

Fiorentina alla griglia (circa Kg.1.200-1.300) per due persone

Grilled. T'bone Steak for two persons

T-bone Steak vom Grill für zwei Pers.

Tagliata di manzo alla griglia al rosmarino e sale grosso su letto di rucoletta

Sliced grilled beef with rosemary and sea salt

Geschnitten gegrilltes Rindfleisch mit Rosmarin und Meersalz

Costata di manzo alla griglia (circa 500g)

Grilled sirloin steak

Rumpsteak vom Grill

Nodino di vitello alla griglia o al burro e salvia

Grilled veal chop, or with butter and sage

Kalbskotelett vom Grill oder mit Butter und Salbei

Tagliata di petto d'anatra all'aceto balsamico di Modena

Sliced duck breast with balsamic vinegar of Modena

Geschnitten Entenbrust mit Balsamico-Essig aus Modena

In mancanza di prodotto fresco verranno utilizzati prodotti congelati

Menù degustazione di pesce

Disponibile ogni giorno anche senza prenotazione

Minimo 2 persone

Antipasto misto di pesce del Forte
(Degustazione di quattro specialità della casa)

Risotto alle code di scampi, capesante e zafferano

Grigliata mista di pesce e crostacei
Verdure miste di stagione o insalate

Sorbetto o dessert a scelta

Caffè