



Antipasti

Appetisers

Trota marinata agli agrumi, toast, uovo di quaglia, salsa olandese (1.3.4.7) € 19,00

Citrus marinated trout, toast, quaille egg hollandaise sauce

Truite marinée aux agrumes, toast, oeuf de caille sauce hollandaise

Mit Zitrusfrüchten marinierte Forelle, Toast, Wachtelei, Sauce Hollandaise

Midollo, polpo, pan brioche (1.2.4.7.13) * € 20,00

Bon marrow, octopus, brioche

Moelle, poulpe, pain brioché

Mark, Tintenfisch, Briochebrot

Tartare di fassona, stracciatella, cialda croccante (1.4.7) € 19,00

Fassona's tartare, stracciatella cheese, crunchy bread

Tartare de bouef, mozzarella et pain croute

Beef Tartare, Mozzarella und warmes Knuspriges Brut

Uovo cotto a bassa temperatura, asparagi, chips di parmigiano (1.3.7.11) 🌿 € 18.00

Slow cooked eggs, asparagi, parmigiano chips

Oeuf cuit basse température, asperges, copeaux de parmesan

Bei niedriger Temperatur gekochtes Ei, Spargel, Parmesanchi

Giardiniera a modo mio (5.8.11) 🌿 € 16.00

Giardiniera my way

Jardinier à ma façon

Gärtner auf meine Art

COPERTO: LUNCH € 2,00 \ DINNER € 9,50 PER PERSONA

Il coperto della sera include il servizio di trasporto con la barca. The cover charge in the evening includes transport by boat.
Le couvert du soir comprend le transport en bateau. Die Gedeckpauschale am Abend beinhaltet den Transport per Schiff.

* Alcune nostre ricette contengono alimenti surgelati / Frozen ° Trattato con abbattitore di temperature / Blast chiller



Primi Piatti

First courses

Paccheri alla carbonara di mare (1.2.4.14) * € 20.00

Sea carbonara's paccheri

Paccheri avec carbonara de mer

Paccheri alla Carbonara di Stute

Risotto cacio e pepe con persico marinato al lime (1.4.7) * € 20.00

Cacio e pepe risotto with marinated lime perch

Risotto au fromage et poivre avec perche marinée au citron vert

Risotto mit Käse und Pfeffer mit Limette mariniertes Barsch

Pappardella al ragù di cinghiale, crumble al rosmarino (1.4.7.9) € 19.00

Wild boar ragu pappardelle, rosemary crumble

Pappardella au ragoût de sanglier, crumble au romarin

Pappardella mit Wildschweinragout, Rosmarincrumble

Ravioli di barbabietola e caprino (1.3.7) 🌿 € 18.00

Beetroot and goat cheese ravioli

Raviolis betteraves et fromage de chèvre

Rote-Bete-Ziegenkäse-Ravioli

Zuppa di verdura stagione (1.3.7) 🌿 € 16.00

Seasonal soup

Soupe de saison

Saisonale Suppe

COPERTO: LUNCH € 2,00 \ DINNER € 9,50 PER PERSONA

Il coperto della sera include il servizio di trasporto con la barca. The cover charge in the evening includes transport by boat.
Le couvert du soir comprend le transport en bateau. Die Gedeckpauschale am Abend beinhaltet den Transport per Schiff.

* Alcune nostre ricette contengono alimenti surgelati / Frozen ° Trattato con abbattitore di temperatura / Blast chiller



Secondi Piatti

Second courses

Lucioperca, cipolla bianca, beurre blanc (1.4.7) *

€ 24.00

Zander, white onion, beurre blanc

Sandre, oignon blanc, beurre blanc

Zander, Barsch, weiße Zwiebel, Beurre Blanc

Fritto di lago (1.3.4.7.10) *

€ 24.00

Lake's fish and chips

Frit du lac

Gebraten aus dem See

Pancia di maialino, cavolo viola, patata viola (1.3.7)

€ 24.00

Pork belly, purple cabbage, purple potatoes

Poitrine de porc, chou violet, pomme de terre violette

Schweinebauch, lila Kohl, lila Kartoffel

Tagliata di manzo, spinaci, patate (1)

€ 24.00

Sliced beef steak, spinach, potatoes

Emincé de boeuf, epinard, pommes de terre

Geschnetzeltes Rindfleisch, Spinat, Kartoffeln

Agnello, topinambur, carciofi (1.7.10)

€ 24.00

Lamb, gerusalem artichokes, artichokes

Agneau, topinambour, artichauts

Lamm, Topinambur, Artischocken

COPERTO: LUNCH € 2,00 \ DINNER € 9,50 PER PERSONA

Il coperto della sera include il servizio di trasporto con la barca. The cover charge in the evening includes transport by boat.
Le couvert du soir comprend le transport en bateau. Die Gedeckpauschale am Abend beinhaltet den Transport per Schiff.

* Alcune nostre ricette contengono alimenti surgelati / Frozen ° Trattato con abbattitore di temperature / Blast chiller



Dolci Dessert

Tarte tatin scomposta (1.3.5.7.8) € 9.00

Decomposed apple pie

Tarte aux pommes décomposée

Zersetzer apfelkuchen

Tiramisu (1.3.5.7.8) € 9.00

Bonet (1.3.7.8) € 9.00

Chocolate and amaretto pudding

Pudding au chocolat et à l'amaretto

Schokoladen - und amaretto pudding

Sorbetto di frutta € 9.00

Fruit sorbet

Sorbets aux fruits

Fruchtsorbet

Crostata del giorno (1.3.5.7.8) € 9.00

Tart of the day

La tart du jour

Obsttorte mit Marmelade

In alternativa...

Selezioni di formaggi "La Casera di Eros" ° (1,7,8,10) € 16,00

"La Casera di Eros" cheese selections

Käseauswahl "La Casera di Eros"

Sélections de fromages "La Casera di Eros"

COPERTO: LUNCH € 2,00 \ DINNER € 9,50 PER PERSONA

Il coperto della sera include il servizio di trasporto con la barca. The cover charge in the evening includes transport by boat.

Le couvert du soir comprend le transport en bateau. Die Gedeckpauschale am Abend beinhaltet den Transport per Schiff.

* Alcune nostre ricette contengono alimenti surgelati / *Frozen* ° Trattato con abbattitore di temperature / *Blast chiller*

Menu Degustazione di Terra

Tasting menu

Tartare di fassona, stracciatella, cialda croccante (1.4.7)

Fassona's tartare, stracciatella cheese, crunchy bread

Uovo cotto a bassa temperatura, asparagi, chips di parmigiano (1.3.7.11)

Slow cooked eggs, asparagi, parmigiano chips

Ravioli di barbabietola e caprino (1.3.7)

Beetroot and goat cheese ravioli

Pancia di maialino, cavolo viola, patata viola (1.3.7)

Pork belly, purple cabbage, purple potatoes

Tiramisu (1.3.5.7.8)

Il Menu degustazione è realizzabile solo per tutti i componenti del tavolo

The tasting menu is only available for all the components of the table

€ 75,00 per persona



COPERTO: LUNCH € 2,00 \ DINNER € 9,50 PER PERSONA

Il coperto della sera include il servizio di trasporto con la barca. The cover charge in the evening includes transport by boat.
Le couvert du soir comprend le transport en bateau. Die Gedeckpauschale am Abend beinhaltet den Transport per Schiff.

* Alcune nostre ricette contengono alimenti surgelati / *Frozen* ° Trattato con abbattitore di temperature / *Blast chiller*

Menu Degustazione d'acqua dolce e salata

Tasting menu

Midollo, polpo, pan brioche (1.2.4.7.13)

Bon marrow, octopus, brioche

Trota marinata agli agrumi, toast, salsa olandese (1.3.4.7)

Citrus marinated trout, toast, hollandaise sauce

Risotto cacio e pepe con persico marinato al lime (1.4.7)

Cacio e pepe risotto with marinated lime perch

Lucioperca, cipolla bianca, beurre blanc (1.4.7)

Perch, white onion, beurre blanc

Tarte Tatin scomposta (1.3.5.7.8)

Decomposed apple pie

Il Menu degustazione è realizzabile solo per tutti i componenti del tavolo

The tasting menu is only available for all the components of the table

€ 85,00 per persona



COPERTO: LUNCH € 2,00 \ DINNER € 9,50 PER PERSONA

Il coperto della sera include il servizio di trasporto con la barca. The cover charge in the evening includes transport by boat. Le couvert du soir comprend le transport en bateau. Die Gedeckpauschale am Abend beinhaltet den Transport per Schiff.

* Alcune nostre ricette contengono alimenti surgelati / *Frozen* ° Trattato con abbattitore di temperature / *Blast chiller*

Menù Bambini

Children's Menù

Pasta al pomodoro fresco (1,7)

€ 11.00

Pasta with fresh tomato

Pasta à la tomate fraîche

Pasta mit frischer Tomate

Tagliolini di pasta fresca al burro ° (1,3,7)

€ 11.00

Fresh pasta tagliolini with butter

Frische Pasta Tagliolini mit Butter

Tagliolini de pâtes fraîches au beurre

Cotoletta alla milanese con patatine fritte ° (1,2,3,5)

€ 16.00

Milanese cutlet with french fries

Mailänder Schnitzel mit Pommes Frites

Escalope milanaise avec frites



COPERTO: LUNCH € 2,00 \ DINNER € 9,50 PER PERSONA

Il coperto della sera include il servizio di trasporto con la barca. The cover charge in the evening includes transport by boat.

Le couvert du soir comprend le transport en bateau. Die Gedeckpauschale am Abend beinhaltet den Transport per Schiff.

* Alcune nostre ricette contengono alimenti surgelati / *Frozen* ° Trattato con abbattitore di temperature / *Blast chiller*

Allergeni

allergenic ingredients

(1) Cereali contenenti glutine e prodotti derivati

Cereals containing gluten and their derivative strains and by-products

(2) Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati

Crustaceans and products based on shellfish

(3) Uova e prodotti a base di uova

Eggs and by-products

(4) Pesce e prodotti a base di pesce

Fish and products based on fish

(5) Arachidi e prodotti a base di arachidi

Peanuts and peanuts based products

(6) Soia e prodotti a base di soia

Soy and soy-based products

(7) Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

Milk and dairy products (lactose included)

(8) Frutta a guscio

Fruits in shell, almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, brazil, pistachios and their by-products

(9) Sedano e prodotti a base di sedano

Celery and products based on celery

(10) Senape e prodotti a base di senape

Mustard and products based on mustard

(11) Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

Sesame seeds and sesame seeds-based products

(12) Lupini e prodotti a base di lupini

Lupine and lupine based products

(13) Molluschi e prodotti a base di molluschi

Molluscs and products based on molluscs

(14) Anidride solforata e solfiti

Sulphur dioxide and sulphites



COPERTO: LUNCH € 2,00 \ DINNER € 9,50 PER PERSONA

Il coperto della sera include il servizio di trasporto con la barca. The cover charge in the evening includes transport by boat.
Le couvert du soir comprend le transport en bateau. Die Gedeckpauschale am Abend beinhaltet den Transport per Schiff.

* Alcune nostre ricette contengono alimenti surgelati / Frozen ° Trattato con abbattitore di temperature / Blast chiller