



# DINNER

19:15 – 21:30

## ANTIPASTI / STARTERS

### CAPELANTE E SCAMPI <sup>2-4-14-15</sup>

Cappesante e scampi leggermente scottati, broccoli in varie consistenze, Limone del Garda salato

Angebratene Jakobsmuscheln und Scampi, Brokkoli, salzige Zitrone vom Gardasee

Seared scallops and scampi, broccoli, Garda lemon dressing

€ 30

### TROTA SALMONATA <sup>4-7</sup>

Trota salmonata e le sue uova marinata all'Earl Grey tea, crema di rafano

Mit Earl Grey Tee marinierte Lachsforelle und deren Eier, Meerrettich

Salmon trout marinated in Earl Grey tea, horseradish and its eggs

€ 26

### ANIMELLE <sup>1-3-7</sup>

Animelle di vitello marinate al fieno, asparagi verdi e piselli

Mit Heu mariniertes Kalbsbries, grüner Spargel und Erbsen

Marinated sweetbreads in hay, green asparagus and peas

€ 24



THE LEADING HOTELS  
OF THE WORLD®



**VITELLO TONNATO** <sup>3-4-10</sup>

Vitello da latte ed il suo fondo, salsa tonnata,  
capperi di Pantelleria IGP

Milchkalb, Thunfischsauce, Pantelleria-Kapern IGP

Veal with tuna sauce, Pantelleria IGP capers and veal jus

€ 24

**UOVA DI MONTAGNA** <sup>3-7</sup>

Uova con funghi Shiitake, Trentingrana DOP e tartufo nero estivo

Ei mit Shiitake-Pilzen, Trentingrana-Käse DOP  
und schwarzer Sommertrüffel

Eggs, Shiitake mushrooms, Trentingrana DOP  
and summer black truffle

€ 22

**GAZPACHO** <sup>1-8-9</sup>

Pomodoro, fragole, mandorle e Olio E.V.O. del Garda

Tomaten, Erdbeeren, Mandeln und Evo-Olivenöl vom Gardasee

Tomatoes, strawberries, almonds and Garda E.V.O. oil

€ 24



**THE LEADING HOTELS**  
OF THE WORLD®



## PRIMI PIATTI / VORSPEISEN / FIRST COURSES

### TAGLIOLINI ALL'ASTICE <sup>1-2-3-4-7</sup>

Tagliolini all'uovo fatti in casa, astice, zucchine del nostro orto, zafferano  
Hausgemachte Eiernudeln, Hummer, Zucchini aus dem eigenen Garden, Safran  
Home-made egg tagliolini, lobster, courgettes from our garden, saffron

€ 35

### GNOCCHI DI PATATE <sup>1-3-7-9</sup>

Gnocchi di patate fatti in casa con ragout di anatra, aglio orsino e cardoncelli  
Hausgemachte Kartoffelnocken mit Entenragout, Bärlauch und braune Kräuter-Seitlinge  
Hand-made potato gnocchi with duck ragout, wild garlic and cardoncello mushrooms

€ 26

### AGNOLOTTI DEL PLIN <sup>1-3-7-9</sup>

Agnolotti ripieni ai 3 arrosti, fondo di carne, spinaci e tartufo  
Agnolotti-Teigtaschen mit drei verschiedenen Fleischfüllungen, Fleischbrühe, Spinat und Trüffel  
Agnolotti stuffed with 3 roasts, spinach and truffle

€ 28

### FUSILLONE <sup>1-7</sup>

Fusillone cacio e pepe, guanciale e fave  
Pasta mit Käse und Pfeffer, Bauchspeck und Bohnen  
Fusillone with cacio cheese and pepper, guanciale bacon and broad beans

€ 26

### RISOTTO <sup>7-9</sup>

Riso Acquerello agli asparagi verdi e caprino  
Acquerello-Risotto mit grünem Spargel und Ziegenkäse  
Green asparagus and goat cheese risotto "Acquerello"

€ 26



THE LEADING HOTELS  
OF THE WORLD®



## PIATTI PRINCIPALI / HAUPTSPEISEN / MAIN COURSES

### ROMBO <sup>4-7</sup>

Crema di melanzane arrosto, prezzemolo del nostro orto,  
yogurt bianco dell'Alto Adige  
Steinbutt, Auberginencreme, Petersilie aus dem eigenen Garten,  
Naturjoghurt aus Südtirol  
Pan fried turbot, aubergines cream, parsley, white yogurt  
from South Tyrol

€ 36

### SALMERINO <sup>4-7</sup>

Salmerino alpino, spuma di topinambur, capperi di Pantelleria  
IGP e salsa al limone del Garda  
Saibling, Topinamburespuma, Panetelleria-Kapern IGP,  
Zitronensauce vom Gardasee  
Char with Jerusalem artichokes, Pantelleria IGP capers and  
Garda lemon sauce

€ 36

### GALLETTO <sup>7</sup>

Galletto Vallespluga Scudetto Rosso alla plancia, servito con  
millefoglie di patate, spugnole e tartufo nero estivo  
„Vallespluga Scudetto Rosso“-Grillhähnchen,  
Kartoffel-Millefeuille, Morcheln und schwarzer Sommertrüffel  
Roasted rooster "Vallespluga Scudetto Rosso" served with potato  
millefeuille, with morels and summer black truffle

€ 32



THE LEADING HOTELS  
OF THE WORLD®



**FILETTO DI MANZO** <sup>7-9-15</sup>

“Garronese Veneta” alla griglia con sedano rapa, foie gras,  
mele della Val di Non, cipolla in agro  
Gegrilltes „Garronese Veneta”-Rindsfilet mit Knollensellerie,  
Foie gras, Äpfeln aus dem Nonstal, Zwiebel süßsauer  
Best local beef tenderloin, celeriac, foie gras,  
Val di Non apples, sour onion  
**€ 38**

**CAVOLFIORE** <sup>7</sup>

Cavolfiore condito con curry, pinoli e uvetta  
Blumenkohl mit Curry, Pinienkernen und Rosinen  
Cauliflower seasoned with curry, pine nuts and sultanas  
**€ 27**

Please ask your server in case of special requirements, allergy or intolerance

<sup>1</sup> Cereali | Glutenthaltiges Getreide | Cereals <sup>2</sup> Crostacei | Krebstiere | Crustaceans <sup>3</sup> Uova | Eier | Eggs <sup>4</sup> Pesce | Fisch  
| Fish <sup>5</sup> Arachidi | Erdnüsse | Peanuts <sup>6</sup> Soia | Sojabohnen | Soybeans <sup>7</sup> Latte | Milch | Milk <sup>8</sup> Frutta a guscio |  
Schalenfrüchte | Nuts <sup>9</sup> Sedano | Sellerie | Celery <sup>10</sup> Senape | Senf | Mustard <sup>11</sup> Semi di sesamo | Sesamsamen |  
Sesame <sup>12</sup> Anidride solforosa e solfiti | Schwefeldioxid | Sulphurdioxide and sulphites <sup>13</sup> Lupini | Lupinen | Lupin  
<sup>14</sup> Molluschi | Weichtiere | Molluscs <sup>15</sup> Prodotto surgelato | Tiefgefrorene Lebensmittel | Deep frozen product



PER FINIRE IN DOLCEZZA/ SÜSSER ABSCHLUSS / SWEET ENDINGS

**LIMONE DEL GARDA** <sup>3-7</sup>

I profumi dei limoni del Garda IGP nelle sue variazioni  
Zitronen-Genuss vom Gardasee IGP in verschiedenen Varianten  
Scent of Garda lemon IGP and its selection

**€ 14**

Vino da meditazione in abbinamento / Passende Weinbegleitung

/ Recommended dessert wine:

St. Michael Eppan Cometes Passito DOC (€ 15/glass)

**LA NOCCIOLA** <sup>1-3-7-8</sup>

Nocciole piemontesi e le sue diverse consistenze,  
caramello salato  
Haselnüsse aus dem Piemont in verschiedenen Varianten,  
salziges Karamell  
Piedmont hazelnuts with its different consistency,  
salty caramel

**€ 14**

Vino da meditazione in abbinamento / Passende Weinbegleitung

/ Recommended dessert wine:

Poyer & Sandri Essenzia Passito IGT (€ 15/glass)

**TIRAMISÙ** <sup>3-7</sup>

Tiramisù classico montato al momento  
Hausgemachter Tiramisu  
Home-made pastry chef classic Tiramisu

**€ 14**

Vino da meditazione in abbinamento / Passende Weinbegleitung

/ Recommended dessert wine:

Donna Fugata Ben Ryè Passito Pantelleria (€ 15/glass)



THE LEADING HOTELS  
OF THE WORLD®



#### ZUPPETTA GHIACCIATA <sup>3-7</sup>

Cioccolato bianco, frutti rossi del nostro bosco, crumble,  
yogurt fatto in casa  
„Gefrorene“ Suppe aus weißer Schokolade, rote Beeren aus  
unserem Wald, Crumble, hausgemachtes Joghurt  
Frozen soup with white chocolate, red fruit, crumble,  
homemade yogurt

**€ 14**

Vino da meditazione in abbinamento / Passende Weinbegleitung  
/ Recommended dessert wine:  
Saracco Moscato d'Asti DOCG (€ 12/glass)

#### MILLEFOGLIE <sup>1-3-7</sup>

La nostra versione moderna  
Modern-interpretiertes Millefeuille  
Modern Mille-feuille Lido Palace

**€ 14**

Vino da meditazione in abbinamento / Passende Weinbegleitung  
/ Recommended dessert wine:  
Sauternes Chateau Farluret (€ 17/glass)

#### IL CIOCCOLATO <sup>1-3-7</sup>

Sinfonia di 3 cioccolati nelle sue diverse forme  
Dreierlei von der Schokolade  
Symphony of 3 different chocolates

**€ 14**

Vino da meditazione in abbinamento / Passende Weinbegleitung  
/ Recommended dessert wine:  
Pojer & Sandri Merlino (€ 15/glass)



THE LEADING HOTELS  
OF THE WORLD®



**SELEZIONE DI FORMAGGI DI ALPEGGIO <sup>1-7</sup>**

Selezione di formaggi stagionati delle nostre Alpi, mostarda di cipolla, miele, pane croccante alle noci e uvetta

Variation vom Alpenkäse, Zwiebelmostarda, Honig, Walnuss- und Rosinenbrot

Local cheese selection with onion mustard, honey, walnut and raisin bread

**€ 22**

Vino da meditazione in abbinamento / Passende Weinbegleitung  
/ recommended dessert wine:

Giovanni Poli Vino Santo Santa Massenza (€ 15/glass)

Please ask your server in case of special requirements, allergy or intolerance

<sup>1</sup> Cereali | Glutenhaltiges Getreide | Cereals <sup>2</sup> Crostacei | Krebstiere | Crustaceans <sup>3</sup> Uova | Eier | Eggs <sup>4</sup> Pesce | Fisch  
| Fish <sup>5</sup> Arachidi | Erdnüsse | Peanuts <sup>6</sup> Soia | Sojabohnen | Soybeans <sup>7</sup> Latte | Milch | Milk <sup>8</sup> Frutta a guscio |  
Schalenfrüchte | Nuts <sup>9</sup> Sedano | Sellerie | Celery <sup>10</sup> Senape | Senf | Mustard <sup>11</sup> Semi di sesamo | Sesamsamen |  
Sesame <sup>12</sup> Anidride solforosa e solfiti | Schwefeldioxid | Sulphurdioxide and sulphites <sup>13</sup> Lupini | Lupinen | Lupin  
<sup>14</sup> Molluschi | Weichtiere | Molluscs <sup>15</sup> Prodotto surgelato | Tiefgefrorene Lebensmittel | Deep frozen product



**THE LEADING HOTELS**  
OF THE WORLD®