



LUNCH

12:15 – 14:30

ANTIPASTI / STARTERS

CAPELANTE E SCAMPI ²⁻⁴⁻¹⁴⁻¹⁵

Leggermente scottati, broccoli in varie consistenze e limoni
del Garda salato

Angebratene Jakobsmuscheln und Scampi, Brokkoli,
salzige Zitrone vom Gardasee

Seared scallops and scampis, broccoli, Garda lemon dressing

€ 30

CEVICHE ²⁻⁴⁻⁹⁻¹⁴

Pescato del giorno, mela rossa della Val Venosta,
finger lime, sedano

Fang des Tages, roter Apfel aus dem Vinschgau,
Fingerlimette, Sellerie

Catch of the day Ceviche, red apple from Val Venosta,
finger lime, celery

€ 26

UOVA DI MONTAGNA ³⁻⁷

Asparagi verdi, Trentingrana DOP 30 mesi

Grüner Spargel, 30 Monate gereifter Trentingrana-Käse DOP

Free range eggs, green asparagus, Trentingrana cheese
aged 30 months

€ 22



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®



VITELLO TONNATO ³⁻⁴⁻¹⁰

Vitello tonnato con Capperi di Pantelleria IGP ed il suo fondo
Kalbsfleisch, Thunfischsauce, Pantelleria-Kapern IGP
Veal with tuna sauce, Pantelleria IGP capers and veal jus

€ 24

FIOCCO DI CULATTA DOP E BURRATA ⁷

La parte nobile del prosciutto crudo, burrata,
olio E.V.O del Garda
„Fiocco di Culatta DOP“-Rohschinken, Burrata,
EVO-Olivenöl vom Gardasee
Culatello Ham, Apulian burrata, Garda E.V.O oil

€ 24

TARTARE DI MANZO ¹⁻³⁻⁴⁻¹⁰

Battuta di manzo "Garronese Veneta", preparato al tavolo
Tatar vom „Garronese Veneta“-Rind, am Tisch zubereitet
Beef tartare "Garronese Veneta" seasoned directly on front of you

€ 32



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®



INSALATE / SALATTELLER/ SALADS

INSALATA QUINOA ³⁻⁴

Quinoa bianca e rossa, verdure della Val di Gresta,
maionese al levistico, trota marinata
Weißer und roter Quinoa, Gemüse aus dem Val di Gresta,
Liebstöckel-Mayonnaise, marinierte Forelle
White and red quinoa salad, Val di gresta seasonal vegetables,
lovage herbs mayo, marinated salmon trout

€ 20

INSALATA CESARE ¹⁻³⁻⁴⁻⁷

Pollo alla griglia, lattuga romana, crostini pane,
Trentingrana DOP, salsa alla uova
Grillhähnchen, Romanasalat, Brotwürfel,
Trentingrana-Käse DOP, Eiersauce
Grill chicken Cesar Salad, roman lettuce, crutons,
Trentingrana cheese, Caesar dressing

€ 22

INSALATA POMODORI ⁷

Varietà di pomodori, bocconcini di bufala DOP,
basilico del nostro orto
Tomaten, Mozzarella di Bufala DOP, Basilikum aus dem Garten
Heritage tomato salad, buffalo mozzarella DOP,
basil from our gardens

€ 20



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®



PRIMI PIATTI / VORSPEISEN / FIRST COURSES

TAGLIOLINI ALL'ASTICE ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁷

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

€ 35

RIGATTONI ALLA CARBONARA ¹⁻³⁻⁷

Uova, Pecorino Romano DOP, Guanciale
Pasta mit Ei, Ziegenkäse Pecorino Romano DOP, Bauchspeck
Rigatoni Carbonara style, local farm free range eggs, Roman pecorino cheese, pork cheek

€ 22

GNOCCHI DI PATATE ¹⁻³⁻⁷⁻⁹

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



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®



SPAGHETTONE FELICETTI ¹⁻⁷

Selezione di pomodori ramati, datterino, ciliegino,
picadilly, basilico del nostro orto
Spaghetti aus dem Hause Felicetti mit verschiedenen
Tomaten, Basilikum aus unserem Garten
Spaghettoni Felicetti with Heirloom Tomatoes,
fresh basil from our farm
€ 22

PARMIGIANA DI MELANZANE ¹⁻³⁻⁷

Ricotta Salata, Basilico, salsa pomodoro
Auberginenaufbau mit salzigem Ricotta, Basilikum, Tomatensauce
Aubergine casserole, salted Ricotta cheese, basil
€ 22



PIATTI PRINCIPALI/ HAUPTSPEISEN / MAIN COURSES

POLPO ⁴⁻¹⁴

Patata schiacciata, Capperi di Pantelleria, Olive Taggiasche
Oktopus, Schiacciata aus Kartoffeln, Pantelleria-Kapern,
Taggiasca-Oliven

Grilled Octopus, Mashed potatoes, Pantelleria IGP capers,
Olives from Taggia DOP

€ 32

ROMBO ⁴⁻⁷⁻¹⁴

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

GALLETTO ⁷⁻¹⁰

Galletto Vallespluga Scudetto Rosso alla griglia,
erbe aromatiche del nostro orto, millefoglie di patate
„Vallespluga Scudetto Rosso“-Grillhähnchen,

Kartoffel-Millefeuille, frische Kräuter aus dem Garten
Roasted rooster "Galletto Vallespluga Scudetto Rosso"
with aromatic herbs, potatoes millefeuille

€ 28

MANZO ⁷⁻⁹

Controfiletto di "Garronese Veneta", crema di Topinambur,
funghi shiitake, pepe di Sarawak

Gegrilltes „Garronese Veneta“-Rindsfilet, Topinamburcreme,
Shiitake-Pilze, Sarawak-Pfeffer

Best local beef tenderloin, shiitake mushrooms, Sarawak pepper

€ 34



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®



PER FINIRE IN DOLCEZZA/ SÜSSER ABSCHLUSS / SWEET ENDINGS

LIMONE DEL GARDA ³⁻⁷

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 ¹⁻³⁻⁷⁻⁸

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 ³⁻⁷

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 ³⁻⁷

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 ¹⁻³⁻⁷

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 ¹⁻³⁻⁷

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 ¹⁻⁷

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

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



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®