

Antipasti

Antipasti

Starters

Vorspeisen

Aura	<i>ideale per 2 / ideal for 2 / ideal für 2</i>	€ 24
Tartare di ricciola, polpetta di salmone con salsa allo zafferano, trota in saor con polenta, luccio alla gardesana		
<i>/ Amberjack tartare, salmon meatball with saffron sauce, trout in saor with polenta, pike gardesana style</i>		
<i>/ Bernsteinmakreletatar, Lachs-Bällchen mit Safransauce, Forelle "in Saor" mit Polenta, Hecht nach Gardesana-Art</i>		
		A,D,G,I,K,L,N
Aura Terra	<i>ideale per 2 / ideal for 2 / ideal für 2</i>	€ 22
Salumi e formaggi misti del territorio, mostarda, giardiniera		
<i>/ Mixed local cold cuts and cheeses, mostarda and giardiniera</i>		
<i>/ Gemischte Wurst- und Käsesorten aus der Region, Mostarda und Giardiniera</i>		
		G,H,I,J,L
Baccalà in tempura, porro croccante, guacamole, cipolla agrodolce		€ 13
<i>/ Tempura salt cod, crispy leek, guacamole, sweet and sour onion</i>		
<i>/ Tempura-Salz-Kabeljau, knusprigem Lauch, Guacamole, süß-sauer Zwiebeln</i>		
		A,C,D,F,J,L
Tartare di gamberi, mango, olio alla menta		€ 15
<i>/ Tartare of prawns, mango and mint oil</i>		
<i>/ Tatar von Garnelen, Mango, Minzöl</i>		
		B,D,I,K
Bocconcini di trota "in saor", polenta, cipolla croccante, olio al prezzemolo		€ 13
<i>/ Trout bites 'in saor', polenta, crispy onion, parsley oil</i>		
<i>/ Forellen-Häppchen "in Saor", Polenta, knusprige Zwiebel, Petersilienöl</i>		
		H,A,D,E,L
Battuta di manzo, tuorlo d'uovo, pesto di rucola, cialda di grana e senape		€ 16
<i>/ Beef tartare, egg yolk, rocket pesto, parmesan wafer and mustard</i>		
<i>/ Rindertatar, Eigelb, Rucola-Pesto, Parmesanwaffel und Senf</i>		
		C,E,G,H,I,K

Linguine cacio e pepe, tartare di gambero agli agrumi € 16
 / Linguine pasta cheese and pepper, citrus-flavoured prawn tartare
 / Linguine pasta Käse und Pfeffer mit Zitruskrabben-Tartar A,B,D,G

Spaghetti ai frutti di mare € 18
 / Spaghetti with seafood
 / Spaghetti mit Meeresfrüchten A,B,D,L,N

Risotto all'amarone, tastasal € 16
 / Amarone risotto with tastasal (Venetian pork dough)
 / Amarone-Risotto mit Tastasal (Venetischer Schweinefleischsauce) A,G,H,I,L

Tortelli al nero di seppia ripieni di branzino, crema di zucchine € 16
 / Squid ink tortelli stuffed with sea bass, creamed zucchini
 / Tortelli mit Tintenfischtinte gefüllt mit Wolfsbarsch, Zucchini-creme A,B,C,D,G,I,L

Tagliolini al tartufo, fonduta di Monte Veronese € 16
 / Truffle tagliolini pasta with Monte Veronese cheese fondue
 / Trüffel-Tagliolini pasta mit Monte-Veronese Käse Fondue A,C,G,L

Tortellini di Valeggio burro e salvia € 14
 / Typical Tortellini of Valeggio with butter and sage
 / Typische Tortellini aus Valeggio mit Butter und Salbei A,C,G,L

I classici_ The classics_ Unsere Klassiker

Pasta Carbonara € 13 A,C,G,L
 Pasta Bolognese € 13 A,C,I,L,M
 Pasta Amatriciana € 13 A,C,I,L,M
 Pasta Pesto € 10 A,C,E,F,H,I,L,M
 Pasta Pomodoro € 10 A,C,I

Crudità di aura <i>ideale per 2 / ideal for 2 / ideal für 2</i> <i>Tartare di ricciola, gamberi rossi, scampi, carpaccio di salmone</i> <i>/ Amberjack tartare, red prawns, scampi, salmon carpaccio</i> <i>/ Bernsteinmakreletatar, rote Garnelen, Scampi, Lachs-Carpaccio</i>	€ 35,00 B,D,F,I,K,N
Pescato del giorno alla piastra con verdure <i>/ Grilled fish of the day with vegetables</i> <i>/ Ge grillter Fisch des Tages mit Gemüse</i>	€ 26,00 B,D,I,L,N
Frittura di calamari e gamberi, maionese al limone <i>/ Fried squid and prawns with lemon mayonnaise</i> <i>/ Gebratener Tintenfisch und Garnelen mit Zitronenmayonnaise</i>	€ 20,00 N,B,A,D,E,F,H
Guancetta all'amarone, purè di patate alla menta <i>/ Beef cheek in Amarone sauce with mint mashed potatoes</i> <i>/ Rinderbäckchen Amarone Wein Sauce mit Minzpurée</i>	€ 24,00 A,I,L,M
Filetto di manzo, fonduta di bagoss, noci <i>/ Beef fillet with bagoss cheese fondue and walnuts</i> <i>/ Rinderfilet mit Bagoss Käse Fondue und Walnüssen</i>	€ 28,00 A,C,G,H,I,J,L
Filetto di manzo con contorno <i>/ Beef fillet with side dish</i> <i>/ Rinderfilet mit Beilage</i>	€ 26,00 L,I
Galletto al forno, patate arrosto al curry <i>/ Roast chicken with curried potatoes</i> <i>/ Gebratener Hähnchen mit Currykartoffeln</i>	€ 24,00 E,F,H,I,K,L,M
Plateau di verdure con tofu o burrata <i>/ Vegetable plateau with tofu or burrata cheese</i> <i>/ Gemüseteller mit Tofu oder Burrata-Käse</i>	€ 16,00 F,I,M,G

Tiramisù	€ 6,00
	A,C,G,L
Crema catalana allo zafferano	€ 7,00
<i>/ Saffron Catalan cream</i>	
<i>/ Katalanische Creme mit Safran</i>	XXXXXX
Crostata scomposta di frutta	€ 7,00
<i>/ Fresh fruit tart with cream</i>	
<i>/ Törtchen mit frischer Früchten</i>	A,C,E,G,H
Flan cioccolato fondente con salsa cioccolato bianco	€ 7,00
<i>/ Dark chocolate flan with white chocolate sauce</i>	
<i>/ Dunkles Schokoküchlein mit weisser Schokoladensauce</i>	A,C,G,H,L
Dolce del giorno	€ 7,00
<i>/ Dessert of the day</i>	
<i>/ Dessert des Tages</i>	A,C,E,G,H,L,M





Elenco delle sostanze allergeniche

- A = Cereali che contengono glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, con alcune eccezioni
- B = Crostacei e prodotti a base di crostacei;
- C = Uova e prodotti a base di uova;
- D = Pesce e prodotti a base di pesce (tranne la gelatina o la colla di pesce usate come supporto per preparati di vitamine o come chiarificanti nella birra e nel vino);
- E = Arachidi e prodotti a base di arachidi;
- F = Soia e prodotti a base di soia con alcune eccezioni;
- G = Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio);
- H = Frutta a guscio (mandorle, nocciole e noci sono le più comuni);
- I = Sedano e prodotti a base di sedano;
- J = Senape e prodotti a base di senape;
- K = Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
- L = Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg per chilo o per litro:
- M = Lupini e prodotti a base di lupini;
- N = Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Food Allergy Information

- A = Cereals containing gluten; i.e., wheat, rye, barley, oats, spelt or their hybridized strains and products of these;
- B = Crustaceans and products thereof
- C = Eggs and egg products
- D = Fish and products thereof, except: fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations and fish gelatine or Isinglass used as a fining agent in beer and wine
- E = Peanuts and products thereof
- F = Soybeans and products thereof, except:
- G = Milk and milk products (lactose included);
- H = Tree nuts (namely almond, hazelnut etc.) and nut products
- I = Celery and products thereof
- J = Mustard and products thereof
- K = Sesame seeds and products thereof
- L = Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/L (litre) in terms of the total SO₂ which are to be calculated for

Allergeninformation

- A = Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, mit einigen Ausnahmen.
- B = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C = Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitaminzubereitungen verwendet wird; Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird
- E = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, mit einigen Ausnahmen
- G = Milch von Säugetieren und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H = Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse sind die allgemein Bekanntesten
- I = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K = Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L = Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- M = Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N = Weichtiere wie z. B. Muschel und daraus gewonnene Erzeugnisse