

- Carpaccio di trota marinato agli agrumi del Garda € 14  
con maionese allo zafferano e aceto balsamico  
*/ Carpaccio of trout marinated in Garda citrus fruits, saffron mayonnaise, balsamic vinegar*  
*/ Carpaccio von Forelle mariniert in Gardasee-Zitrusfrüchten, Safran-Mayonnais, Balsamessig*
- Tris di polenta taragna croccanti con ragù di carne, branzino, € 14  
gorgonzola e noci  
*/ Three crispy polenta taragna with meat sauce, sea bass, gorgonzola and walnuts*  
*/ Drei knusprige Polenta-Taragna mit Fleischsauce, Wolfsbarsch, Gorgonzola und Walnüssen*
- Tartare di pesce del giorno € 16  
*/ Fish tartare of the day*  
*/ Fischtartar des Tages*
- Salumi e formaggi del territorio serviti con giardiniera e focaccina calda € 20  
*/ Local cured meats and cheeses served, giardiniera, warm focaccia*  
*/ Örtliche Wurst- und Käsesorten, serviert, Giardiniera, warmer Focaccia*
- Soufflé di porri e zucchine con fonduta al Castelmagno, € 15  
cialda di grana croccante e tartufo nero  
*/ Leek and courgette soufflé, Castelmagno cheese fondue, parmesan wafer, black truffle*  
*/ Lauch-Zucchini-Soufflé, Castelmagno-Käsefondue, Parmesanwaffel, schwarzem Trüffel*
- La classica tartare di manzo alla francese o al naturale € 16  
*/ The classic beef tartare French style or au naturel*  
*/ Das klassische Beef Tartare nach französischer Art oder au naturel*

Linguine cacio e pepe, tartare di gambero al lime	€ 16
<i>/ Linguine pasta cheese and pepper, lime prawn tartare</i>	
<i>/ Linguine pasta Käse und Pfeffer, Garnelentartar mit Limette</i>	
Risotto ai frutti di mare	€ 19
<i>/ Risotto with seafood</i>	
<i>/ Risotto mit Meeresfrüchten</i>	
Tortelli rossi ripieni al formaggio di malga e petali di tartufo nero	€ 18
<i>/ Red tortelli filled with alpine cheese and black truffle petals</i>	
<i>/ Rote Tortelli gefüllt mit Bergkäse und schwarzen Trüffelblättern</i>	
Tagliatelle fatte in casa ai funghi porcini	€ 16
<i>/ Home-made tagliatelle with porcini mushrooms</i>	
<i>/ Hausgemachte Tagliatelle mit Steinpilzen</i>	
Gnocchi con pomodorini freschi, guancialetto croccante e basilico	€ 14
<i>/ Gnocchi with fresh cherry tomatoes, crispy bacon and basil</i>	
<i>/ Gnocchi mit frischen Kirschtomaten, knusprigem Speck und Basilikum</i>	
Tortellini di Valeggio burro e salvia	€ 14
<i>/ Typical Tortellini of Valeggio with butter and sage</i>	
<i>/ Typische Tortellini aus Valeggio mit Butter und Salbei</i>	

### I classici\_ The classics\_ Unsere Klassiker

Pasta Carbonara	€ 13
Pasta Bolognese	€ 13
Pasta Amatriciana	€ 13
Pasta Pomodoro	€ 10

<b>Fritto misto di gamberi e calamari con salsa aioli</b>	€ 20
<i>/ Mixed fried prawns and squid with aioli sauce</i>	
<i>/ Gemischte gebratene Garnelen und Tintenfisch mit Aioli-Sauce</i>	
<b>Cuore di filetto di branzino su crema soffice di piselli e maionese allo zafferano</b>	€ 20
<i>/ Sea bass fillet on soft pea cream and saffron mayonnaise</i>	
<i>/ Wolfsbarschfilet auf zarter Erbsencreme und Safranmayonnaise</i>	
<b>Tentacolo fritto di polpo su purè di patate alle erbe</b>	€ 18
<i>/ Fried octopus tentacle on herb mashed potatoes</i>	
<i>/ Gebratene Tintenfischtentakel auf Kräuter-Kartoffelpüree</i>	
<b>Filetto di manzo al Valpolicella o al naturale con contorno di stagione</b>	€ 24
<i>/ Beef fillet in Valpolicella wine or au naturel with seasonal side dish</i>	
<i>/ Rinderfilet in Valpolicella-Wein oder au naturel mit Beilage der Saison</i>	
<b>Polletto nostrano disossato, laccato alla salsa BBQ con scamorza e patate al forno</b>	€ 18
<i>/ Boneless local chicken, lacquered in BBQ sauce, scamorza cheese, baked potatoes</i>	
<i>/ Entbeintes Hühnchen aus der Region, lackiert in BBQ-Sauce, Scamorza-Käse, gebackenen Kartoffeln</i>	
<b>Guancetta di vitello all'Amarone con purè di patate e verdure di stagione</b>	€ 20
<i>/ Veal cheek with Amarone, mashed potatoes and seasonal vegetables</i>	
<i>/ Kalbsbäckchen mit Amarone, Kartoffelpüree und Gemüse der Saison</i>	

Tiramisù € 7

Crema di yogurt e cioccolato bianco con frutti di bosco € 7

*/ Yoghurt and white chocolate cream with berries*

*/ Joghurt und weiße Schokoladencreme mit Beeren*

Cheesecake con frutta fresca € 7

*/ Cheesecake with fresh fruit*

*/ Käsekuchen mit frischem Obst*



AURA

# Menu Bambini

Kids menu\_ Kindermenü

Pasta -in bianco, pomodoro, pesto, ragù € 8,00

/ Pasta - with butter or oil, tomato sauce, pesto, meat sauce

/ Nudeln - mit Butter oder Olivenöl, Tomatensauce, Pesto, Bolognese Ragout

Tortellini di Valeggio - panna e prosciutto o burro € 10,00

/ Tortellini from Valeggio - cream and ham or butter

/ Tortellini von Valeggio - Schinken Sahne Sauce oder Butter

Cotoletta di pollo con contorno € 11,00

/ Chicken cutlet with side dish

/ Hähnchenschnitzel mit Beilage

Nuggets di pollo con contorno € 12,00

/ Chicken nuggets with side dish

/ Hähnchen-Nuggets mit Beilage

Wurstel alla griglia con contorno € 10,00

/ Grilled sausages with side dish

/ Gegrillte Würste mit Beilage

Filetto di pesce bianco con contorno € 12,00

/ White fish fillet with side dish

/ Weißfischfilet mit Beilage

Contorno da abbinare\_ Side dish\_ Beilage:

/ Patate fritte\_ French fries\_ Pommes frites

/ Patate al forno\_ Roast potatoes\_ Bratkartoffeln

/ Verdure di stagione\_ Seasonal vegetables\_ Gemüse der Saison

