

LA PERLA DEL LAGO

RISTORANTE

SPEISEKARTE

Chefkoch Diego Rigotti empfiehlt Ihnen eine große Auswahl
an Trentiner und internationalen Gerichten.

ANTIPASTI

Carpaccio

Carne Salada / Trentingrana-Käse / Trüffelkaviar / Rauke

€ 16

Burrata (Frischkäse)

Aubergine / Pesto / Brotscheiben / Tomatenpulver

€ 16

Culatello Sommadossi (Schinken)

Zuckermelone / Mehrkornbrot / grüner Salat

€ 18

Marinierte Forelle

Gurken / Croûtons / Tomaten / rote Zwiebel

€ 18

Aufschnitt

Wurst- und Käsesorten / Rösti / Gurken süßsauer

€ 20

SALATTELLER

Molveno

Kleiner gemischter Salat / geräucherter Saibling / Taggiasca-Oliven / Vollkornbrotwürfel / Mozzarella-Bällchen / Tomatenconfit / Orangenfruchtfleisch

€ 14

Pradel

Gemischter Salat / knusprige Hähnchen-Häppchen / Senf-Mayonnaise / getoastete Brotscheiben / Trentingrana-Käsesplitter / gebratener Trentino Speck

€ 14

Bior

Rote-Bete-Perlen / Kaiser Alexander Birne / Walnüsse / Gorgonzola-Würfel / kleiner gemischter Salat / Fünfkornbrot-Scheiben

€ 13

Caprese

Büffelmozzarella / Tomaten-Carpaccio / junger Salat / schwarze Oliven / Basilikum

€ 13

Tonno

Großer gemischter Salat / Thunfisch mit Olivenöl / Mais / grüne Oliven / Datteltomaten

€ 13

Gemischter Salat

€ 7

VORSPEISEN

Spaghetti Felicetti Tomaten / Ziegenkäse / Zitrone / Basilikum	€ 14
Strangolapreti (Nocken) Kräuter / Nussbutter / Salbei / Walnüsse	€ 15
Strigoli Pesto / Kartoffeln / grüne Bohnen / Burrata-Frischkäse / Tomatenconfit	€ 15
Acquerello-Reis <i>(min. 2 Personen)</i> Thymian / Äpfel / Pomagro-Apfelessig / Kakao	€ 18
Tagliatelle Hirschragout / Romanesco-Brokkoli-Creme / Cacioricotta-Käse	€ 16

HAUPTSPEISEN

Tagliata vom Black Angus Spinat / Rosinen / Pinienkerne / Senfkartoffelpüree	€ 25
Schweinebauch Schwäbisch Hall hausgemachte BBQ-Sauce / Karotten- und Ingwerpunch / gebratene Pastinake	€ 20
Seesaibling Sauce hollandaise / grüne Bohnen / Kartoffeln / Taggiasca-Oliven	€ 22
Hamburger vom Fassona-Rind 200 gr <i>(oder vegan mit Seitan)</i> Rustikales Brot / Tomaten Tomaten / Salat / Cocktailsauce / Pommes frites	€ 21
Kalbsschnitzel Ofenkartoffeln / Tomatenconfit / Feldsalat mit Zitrone	€ 22

GRILLGERICHTE

wählen Sie zwischen verschiedenen gegrillten Fleischgerichten und Beilage

Entrecôte vom Rind aus der Val Rendena	€ 24
Bio-Truthahn	€ 19
Paillard vom Kalb	€ 22

... SÜSSER ABSCHLUSS

Strudel

Mürbeteig / Renette-Äpfel / Pinienkerne / Rosinen / Vanilleeis

€ 7

Halbgefrorenes

Karamell / Crumbletörtchen / Himbeeren / Vino-Santo-Creme

€ 8

Guazzetto

Waldfrüchte aus Sant'Orsola / Mandelkeks / Milchcremeeis

€ 9

Törtchen

Schokolade / Pistazien / Crème anglaise

€ 8

Eis

Basilikum / frische Erdbeeren / Haselnusscrumble

€ 8

Für eine ideale Weinanpassung steht Ihnen unser Personal gerne zur Verfügung oder werfen Sie einfach einen Blick in

UNSERE WEINKARTE

Gedeckgebühr € 3

Nach Bedarf werden gefrorene und tiefgefrorene Lebensmittel verwendet. Da alle Speisen in derselben Küche zubereitet werden, übernehmen wir keine Verantwortung bei Allergien und akuten Unverträglichkeiten.

Einige Gerichte und Getränke enthalten Allergene. Fragen Sie unser Personal bei Bedarf nach der Allergenliste.