

# Buonissimo LAGO DI GARDA

## SPEZIALITÄTENWOCHEN IM RATSKELLER



Mario Liguori  
aus Kalabrien empfiehlt

### BRUSCHETTE MISTI

als gemeinsame Vorspeise  
Tomate  
Oliventapenade  
Spargel  
7,50

Unser Herr Rosario  
empfiehlt

Wein & Franciacorta vom  
WEINGUT CONTI DUCCO

### CHARDONNAY

Zerocinquanta Curtefranca  
1/4 8,00  
3/4 Fl 24,00

CABERNET SAUVIGNON  
MERLOT & CABERNET FRANC

Curtefranca  
1/4 9,00  
3/4 Fl 27,00

### CONTI DUCCO

Rosé De Noirs 0,75 36,00  
Blanc Extra Brut 0,75 36,00

**CONTI DUCCO** Franciacorta nach Champagnerverfahren. Glas 0.1 6,50  
**LIMONCELLO SPRIZZ** Prosecco, Zitronenmelisse, Eis 6,50  
**MONDINO Bitter & Tonic** Hibiskus, Rosmarin, Zitrone, Eis 6,50

### INSALATA SIRMIONE

Romana Salatherzen, Büffelmozzarella, Mango, Oliven  
Olivettetomaten, Olivenölvinaigrette, Ciabatta, Butter 14,00

### PROSCIUTTO & UVO „in guscio“

pochierte Landeier im Parmaschinkenmantel und im  
Ciabattamantel gebacken, getrüffelter Spinat  
Barbera-Jus, Polenta 16,00

### ZUCCHINI PICCATA

Zucchini in Parmesaneihülle knusprig gebacken  
auf Tomatensugo-Basilikum-Spaghetti 15,90

### PASTA GARGANELLI CON POLIPO

gedrehte Nudeln mit geschmortem Pulpo  
wildem Broccoli, Paprikaschaum 17,00

### LASAGNE BOLOGNESE DI VITELLO

mit Kalbsbolognese gefüllt, mit Taleggiokäse gratiniert  
mediterraner Gemüsefond, Fenchel-Mizunasalat 17,00

### RISOTTO AL AGLIO ORSINO

Bärlauchrisotto  
mit Tagliata von der Ochsenhüfte, PioPine Pilze 23,00

### TROTA AL LIMONE

gebratene Forellenfilets im Zitronenschaum  
Brennessel-Mangoldgemüse, Kartoffeltortino 23,00

### TIRAMISU AL RABARBA

Rhabarber Ragout & Rhabarbersorbet 7,50

### FORMAGGIO PAGLIETTA

Kuh-Weichkäse, Rhabarber-Pfeffer-Senf-Chutney, Ciabatta 9,00

