

RESTAURANT



La Perla Del Lago

Menu à la carte

Der Chef Diego
empfiehlt eine große Auswahl
von trentiner und italienischer
Spezialitäten

Bedeckt € 2,50

** Wir informieren unseren Gäste daß unser Restaurant
Tiefkühlprodukte nutzen können.*

***Wir informieren unseren Gäste daß wir mit nur einer Küche
akute Nahrungsmittelunverträglichkeit management garantieren nicht können.
Einige Gerichte kann eingefroren werden.*

****Wir informieren unseren Gäste daß einige Gerichte Allergene enthalten.
Sie können Restaurantpersonal das Register von Allergenen fragen*

DIE VORSPEISEN

Geräucherte Lachsorelle Carpaccio mit Fenchelsalat, Orange, Wakame Perlage und Wolkornbrotwaffel € 12,00

Fleisch „Fumada“ mit Essenz von weißen Moschus mit kandierte Tomaten, Trentingrana Crumble, Salat und Balsamico-Glasur € 11,00

Schwein marinierte mit Wacholder mit Kohl mit Kümmel, Apfel Salat, Speck und Moscato Schnaps Schaum € 10,00

Warmes Salat Flüssigkeit mit Tomaten, Mozzarella Käse, Crescione Salat und Mais € 10,00

Foïs Gras Escalope mit geröstete Bríoschesbrot und Quittenkompott mit Rosmarin € 13,00

UNSERE SALATE

Belvedere Salat (gemischter Salat, Ziegenkäse mit Speckkruste, Pflaumen, marinierte Pilze, Trentingranakäse)

€ 10,00

Paganella Salat (gemischter Salat, Häppchen von mariniertes Forelle, Trockentomaten, Mozzarella)

€ 10,00

Caprese Salat (gemischter Salat, Büffelkuhmozzarella, Tomaten und Oliven)

€ 10,00

Gemischter Salat

€ 5,00

ERSTE GÄNGE

Buchweizen Ravioli ausgefüllt mit „mais Polenta concia“
mit Kaninchenragout nach Trentina,
Fondu und Spinat € 11,00

Kartoffelgnocchi mit Alpbutter, Trüffel-Kaviar,
Thymianblätter und Käse € 12,00

Schwarze Tintenfisch Pasta mit Garnele, Confit Tomaten,
Taggiasca Oliven, Pesto getrocknete Basilikum € 12,00

Spaghetti Felicetti mit Blumenkohl , geräucherte Saibling ,
grüne Bagnet € 12,00

Carnaroli Risotto mit Pilzen, pulverisierter Spinat und
Alpenkräuter € 11,00

HAUPTGERICHTE

Rindfleischfilet aus Val Rendena nach „rossini“ Art mit
Polenta aus Storo und Spinat
mit Rosine und Pinienkernen € 20,00

Lachsforelle in Scheiben mit Zitronen
auf Gemüse Giardiniera und Oliven € 16,00

Geschmorte Kalbsbäckchen in Teroldego Rotwein mit „Polenta
concia“, Trüffel und Schwarzwurzel € 17,00

Escalope vom Hirsch mit Civet Sauce, Knollensellerieepüree,
Zitronenschale kandierte
und karamellisierten Äpfel € 18,00

Rohes und gekochtes Gemüse mit Alpkäse vom Grill,
gewürzte Öl und Brot mit Sesam Waffel € 13,00

DESSERT

Drei Schokolade mit glasierten Maronen,
Mini Fregolotti Pulver mit Kakao € 7,00

Passionsfrucht Parfait mit Schokoladenfondue
und Erdbeeren mit Vanille Bourbon € 6,00

Apfelkuchen Tatin mit Karamellsauce und Kakaosorbet € 6,00

Warme Caprese Torte mit Walbeerensuppe
und Fiordilatte Eis € 6,00

Äpfelstrudel mit Zimtsauce und Creme Eis € 6,00

Unser moderner Tiramisù € 6,00

Zitrone Sorbet € 5,00

Gemischte Eisbecher € 5,00

Frei Käse mit Senf und Fruchtbrot € 7,50

unser Chefkoch Diego schlägt
einige Degustation-Menüs vor

TYPISCH TRENTINO
DEGUSTATIONSMENÜ

Schwein marinierte mit Wacholder mit Kohl mit Kümmel,
Apfel Salat, Speck und Moscato Schnaps Schaum

Buchweizen Ravioli ausgefüllt mit „mais Polenta concia“
mit Kaninchenragout nach Trentina, Fondu und Spinat

Geschmorte Kalbsbäckchen in Teroldego Rotwein mit „Polenta
concia“, Trüffel und Schwarzwurzel

Apfelkuchen Tatin mit Karamellsauce und Kakaosorbet

€ 37,00

(die selbe Auswahl für den ganzen Tisch)

FISH DEGUSTATIONSMENÜ

Geräucherte Lachsorelle Carpaccio mit Fenchelsalat, Orange,
Wakame Perlage und Wolkornbrotwaffel

Spaghetti Felicetti mit Blumenkohl , geräucherte Saibling,
grüne Bagnet

Lachsforelle in Scheiben mit Zitronen
auf Gemüse Giardiniera und Oliven

Passionsfrucht Parfait mit Schokoladenfondue
und Erdbeeren mit Vanille Bourbon

€ 40,00

(die selbe Auswahl für den ganzen Tisch)

FLEISCH DEGUSTATIONSMENÜ

Fleisch „Fumada“ mit Essenz von weißen Moschus mit
kandierte Tomaten, Trentingrana Crumble,
Salat und Balsamico-Glasur

Kartoffelgnocchi mit Alpbutter, Trüffel-Kaviar,
Thymianblätter und Käse

Rindfleischfilet aus Val Rendena nach „rossini“ Art mit
Polenta aus Storo und Spinat
mit Rosine und Pinienkernen

Warme Caprese Torte mit Walbeerensuppe
und Fiordilatte

€ 39,00

(die selbe Auswahl für den ganzen Tisch)

VEGETARISCHES DEGUSTATIONSMENÜ

Warmes Salat Flüssigkeit mit Tomaten, Mozzarella Käse,
Crescione Salat und Mais

Carnaroli Risotto mit Pilzen, pulverisierter Spinat und
Alpenkräuter

Rohes und gekochtes Gemüse mit Alpkäse vom Grill,
gewürzte Öl und Brot mit Sesam Waffel

Drei Schokolade mit glasierten Maronen,
Mini Fregolotti Pulver mit Kakao

€ 36,00

(die selbe Auswahl für den ganzen Tisch)

Für eine bessere Wahl
fragen Sie bitte
unseren Maitre
nach die Weinkarte

Die Direktion und der ganze Staff
wünschen Ihnen eine gute Mahlzeit