LA PERLA DEL LAGO

RISTORANTE

SPEISEKARTE

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

ANTIPASTI

Carne Salada (Salzfleisch)-Carpaccio Trentingrana / Balsamico-Creme / Kartoffel-Popcorn / Rucola	€ 14
Thunfisch Bruschetta / Limetten-Mayonnaise / Cashewnüsse / Tomaten-Creme / Büffelmozzarella	€ 18
Rindstatar der Metzgerei „macelleria Oberto 1965" 200 gr Sprossen aus dem Garten / Senfeis / grüner Apfel / Brotcroûtons	€ 21
Marinierte Forelle Panzanella (Brotsalat aus der Toskana) / Kirschtomaten / Zwiebel aus Tropea / Sellerie / Ölbrot	€ 16
Heimische Wurst- und Käseplatte Rösti / Gurken süßsauer	€ 18

SALATTELLER

Molveno Kleiner gemischter Salat / geräucherter Saibling / Taggiasca-Oliven / Vollkornbrotwürfel / Mozzarella-Bällchen / Tomatenconfit / Orangenfruchtfleisch	€ 13
Pradel Gemischter Salat / knusprige Hähnchen-Häppchen / Senf-Mayonnaise / getoastete Brotscheiben / Trentingrana-Käsesplitter / gebratener Trentino Speck	€ 13
Bior Rote-Bete-Perlen / Kaiser Alexander Birne / Walnüsse / Gorgonzola-Würfel / kleiner gemischter Salat / Fünfkornbrot-Scheiben	€ 12
Caprese Büffelmozzarella / Tomaten-Carpaccio / junger Salat / schwarze Oliven / Basilikum	€ 12
Tonno Großer gemischter Salat / Thunfisch mit Olivenöl / Mais / grüne Oliven / Datteltomaten	€ 12
Gemischter Salat	€ 6

VORSPEISEN

Cavatelli (Nudeln) Basilikumpesto / Burrata / Scampi / Kirschtomaten / Mandeln	€ 14
Suppe Steinpilze / Südliche Ackerlinge / Shiitake-Pilze / Kräuterseitlinge / Schweinebauchspeck	€ 13
„ Acquarello" Reis *(min. 2 Personen)* Ziegenkäse / Latschenkieferpulver / Rehhaxe	€ 14
Spaghettone Sardinen aus dem See / kandierte Zitrone / Pinienkerne / aromatisches Brot	€ 15
Ravioli Heimischer Ochse / Cacciatora-Sauce / dicke Bohnen / Vezzena (typischer Käse aus dem Trentino)	€ 14

HAUPTSPEISEN

Kalbsschnitzel Kartoffel / gelbe Tomaten / Feldsalat mit Zitrone	€ 19
Hamburger Belvedere Fassona-Rindfleisch oder vegetarisch (zur Auswahl) / rustikales Brot / Cheddar / Tomaten / Salsa Rosa / Pommes frites	€ 18
Tagliata vom heimischen Schwein Rotkohlmarmelade / Ziegenmilch / Trüffel-Gnocchi	€ 20
Hirschrücken Wacholder / Wurzelpetersilie / weißer Spargel / Johannisbeeren	€ 23
Seebarsch Topinambur / Artischocken / Pulver vom schwarzen Knoblauch	€ 21

GRILLGERICHTE

Sie können zwischen verschiedenen gegrillten Fleischgerichten wählen.

Entrecôte vom Rind aus der Val Rendena	€ 22
Bio-Truthahn	€ 18
Paillard vom Kalb	€ 20

… SÜSSER ABSCHLUSS

Apfelstrudel Traditioneller Teig / Äpfel / Zimtsauce / Vanille-Eis	€ 7
Basilico Erdbeeren / Nusskeks / Mandeln	€ 8
Pinacolada Kokos-Mousse / Limetten / marinierte Ananas	€ 9
Waldfrüchte Schokoladenbiskuit / Fiordilatte-Eis / Himbeeren-Krokant	€ 8
Halbgefrorenes Banane / Tonkabohne / Erdbeersauce	€ 8
Zitronensorbet	€ 6
Gemischtes Eis	€ 6

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

UNSERE WEINKARTE

Gedeckgebühr € 2,50

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.