



PESCE D'ACQUA DOLCE

chef SEBASTIAN SARTORELLI

Un filo di olio extravergine d'oliva per rendere speciale ogni piatto!

Ein Spritzer natives Olivenöl extra um jedem Gericht eine besondere Note zu verleihen!

A drizzle of extra virgin olive oil to elevate every dish!

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
Natives Olivenöl extra
Extra virgin olive Oil

46° PARALLELO MONOVARIETALE
Agraria Riva del Garda

Olio prodotto solo con olive della varietà autoctona Casaliva, raccolte in anticipo di maturazione e lavorate immediatamente. Tre Foglie Oli d'Italia 2023 Gambero Rosso

Sortenreines Öl aus Oliven der autochthonen Sorte Casaliva, die noch vor der Reife geerntet und sofort verarbeitet werden. Tre Foglie Oli d'Italia 2023 Gambero Rosso

Oil produced with native Casaliva olives, harvested early and processed immediately. Tre Foglie Oli d'Italia 2023 Gambero Rosso



Piacevoli sensazioni d'erba
Angenehme Grasnoten
Pleasant grassy notes



Piccante e amaro in armonia
Scharf und bitter in Harmonie
Blend of spice and bitterness



Monocultivar Casaliva
Sortenreines Öl aus Casaliva-Oliven
Monocultivar Casaliva

SNACK DI BENVENUTO
Begrüßungsimbiss Welcome snack

PROPOSTA DELLO CHEF
Vorschlag des Küchenchefs Chef's proposal

RAVIOLO APERTO
Trotta in Saor | Salsa Antares Trentodoc
Schiuma di prezzemolo | Cavolfiore

Forelle in Saor | Antares Trentodoc-Sauce
Petersilienschaum | Blumenkohl

Trout in Saor | Antares Trentodoc sauce
Parsley foam | Cauliflower

Acqua e caffè
Wasser und Kaffee
Water and coffee

€ 21,80