



“MARONI” E VINO

chef SEBASTIAN SARTORELLI

SNACK DI BENVENUTO
Begrüßungsimbiss Welcome snack

PIATTO SPECIALE
Sondergericht Special dish

Tagliatelle ai “maroni” di Drena con ragù bianco
di vitello e soffice spuma al Trentingrana

Tagliatelle mit Maronen aus Drena mit Ragù Bianco
(weißer Bolognese) vom Kalb und weicher
Trentingrana-Mousse

Tagliatelle with Drena chestnuts and white veal ragù,
soft Trentingrana cheese foam

ELIMARÒ
Cantina Toblino

Acqua e caffè
Wasser und Kaffee
Water and coffee

€ 20,50

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

Ein Spritzer natives Olivenöl extra aus dem Garda Trentino, um jedem Gericht eine besondere Note zu verleihen!

A drizzle of extra virgin olive oil from Garda Trentino 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