

from 19.15 to 21.30

Antipasti / Hors d'Oeuvres

Tartare di tonno, avocado e riduzione di ponzu Tuna tartare with avocado and ponzu reduction	26.00
Scampo crudo dal Mare del Nord/Gambero rosso crudo di Mazara del Vallo North Sea raw scampi / Raw red prawn from Mazara del Vallo	al pz. 6.50
Polpo di Santo Spirito su crema di sedano rapa, broccoletti, alici e olive taggiasche Octopus on cream of celeriac, broccoli, anchovies and taggiasche olives	23.00
Scottata di storione, zucca e piccoli bigné alla crema di rafano Pan seared sturgeon, pumpkin and small puffs with radish cream	21.00
Baccalà mantecato, puntarelle, capperi di Salina e limone Creamy cod, chicory, capers from salina and lemon	21.00
Uovo bio poché, polenta di Storo, fonduta di Vezzena e tartufo nero Organic poached egg, polenta from Storo, Vezzena cheese fondue and black truffle	17.00
Coniglio pancettato con tortino di polenta di Storo, capuccio in agrodolce e finferle Rabbit sirloin with polenta from Storo, sweet and sour cabbage and chanterelles	20.00
Tartare di filetto di manzo Alto Adige battuta a coltello preparata al tavolo (140g) South tyrolean hand cut beef tenderloin tartare prepared tableside (140g)	28.00

Primi / First Courses

Minestra di ortaggi, erbe e orzo perlato Soup of vegetables, herbs and barley	14.00
Crema di lenticchie con scampetti, guanciale affumicato e arancio Cream of lentils with scampetti, smoked bacon and orange	18.00
Gnocco di patate alle molche del Garda, crema di porri e gamberoni alla maggiorana Potato dumpling with lake Garda "molche", leek cream and prawns with maggiorana	20.00
Spghettone "Matt" ai frutti di mare Matt spghettone with seafood	20.00
Eliche con ragù di cervo, shitake, crescione e tartufo nero Eliche noodles with deer ragout, shitake, watercress and black truffle	21.00

Secondi / Main Courses

Pescato del giorno con verdure di stagione Catch of the day with seasonal vegetables	30.00
Zuppa di pesce Lido Palace Lido Palace fish soup	30.00
Salmerino alpino con biette di campo, salsa all'estragone e bottarga Slightly smoked alpine char with wild herbs, estragon sauce and bottarga	28.00
Filetto di manzo Alto Adige con spinacini, carciofi, tartufo nero e crema di Parmigiano South Tyrolean beef filet with spinach, artichokes, black truffle and Parmigiano cream	34.00
Lombetto di vitello in crosta di erbe, finferli e salsa al Passito Calf loin in herbal crust, chanterelles and Passito wine reduction	31.00
Polpette di patate e broccoli di Torbole con maionese di capperi e pomodori secchi (v) Potatoes and broccoli from Torbole balls with caper mayonnaise and dried tomatoes (v)	24.00

È disponibile il registro degli allergeni.
Allergens register on request.

Prezzi in Euro, IVA inclusa.
Prices in Euro, VAT included.

von 19.15 bis 21.30

Vorspeisen / Antipasti

Thunfisch-Tatar, Avocado und Ponzu-Reduktion Tartare di tonno, avocado e riduzione di ponzu	26.00
Nordsee rohe Scampi / Rote rohe Garnele aus Mazara del Vallo Scampo crudo dal Mare del Nord/Gambero rosso crudo di Mazara del Vallo	al pz. 6.50
Krake mit Knollensellerie, Brokkoli, Sardellen und Oliven aus Taggia Polpo di Santo Spirito su crema di sedano rapa, broccoletti, alici e olive taggiasche	23.00
Gebrühte Stör, Kürbis und kleine Bon Bons mit Rettich Creme Scottata di storione, zucca e piccoli bigné alla crema di rafano	21.00
Stockfisch, Zichorien, Kapers aus Salina und Zitrone Baccalà mantecato, puntarelle, capperi di Salina e limone	21.00
Pochiertes bio-Ei, Storo-Polenta, Vezzena-Fonduta und schwarzer Trüffel Uovo bio poché, polenta di Storo, fonduta di Vezzena e tartufo nero	17.00
Kaninchen lende mit Polenta aus Storo, süßsaure Kohl und Chanterelles Coniglio pancettato con tortino di polenta di Storo, capuccio in agrodolce e finferle	20.00
Messer Gehackter Tartar vom Südtiroler Rind am Tisch zubereitet (140g) Tartare di filetto di manzo Alto Adige battuta a coltello preparata al tavolo (140g)	28.00

Erste Gänge / Primi

Gemüsesuppe mit Kräutern und Gerste Minestra di ortaggi, erbette e orzo perlato	14.00
Linsencreme mit Kaisergranat, Speck und Orange Crema di lenticchie con scampetti, guanciale affumicato e arancio	18.00
Kartoffel Gnocchi mit Gardasee "Molche", Lauch Creme und Garnelen mit Majoran Gnocco di patate alle molche del Garda, crema di porri e gamberoni alla maggiorana	20.00
"Matt" Spaghettoni mit Meeresfrüchten Spaghettoni "Matt" ai frutti di mare	20.00
Eliche Nudeln mit Rotwild-Ragout, Shitake, Kresse und schwarzer Trüffel Eliche con ragú di cervo, shitake, crescione e tartufo nero	21.00

Zweite Gänge / Secondi

Fang des Tages mit Gemüse Pescato del giorno con verdure di stagione	30.00
Fischsuppe Lido Palace Zuppa di pesce Lido Palace	30.00
Leicht Geräucherter Berg Saibling, wild Kräuter, Estragon sauce und Bottarga Salmerino alpino con biete di campo, salsa all'estrageone e bottarga	28.00
Südtiroler Rinderfilet mit Spinat, Artischocken, schwarzer Trüffel und Parmigiano-sauce Filetto di manzo Alto Adige con spinacini, carciofi, tartufo nero e crema di Parmigiano	34.00
Kalbslend in Kräuterkrust, Chanterelles und Passito Wein Reduktion Lombetto di vitello in crosta di erbe, finferli e salsa al Passito	31.00
Kartoffel und Brokkoli von Torbole Bällchen mit Kapern mayonnaise und Getrockneten Tomaten (v) Polpette di patate e broccoli di Torbole con maionese di capperi e pomodori secchi (v)	24.00