



IL RE  
DE LA  
BUSA

Tartara di ricciola marinata con avocado all'erba limoncina  
e maionese al plancton

*Marinated amberjack tartare with avocado, lemongrass and plankton mayonnaise*  
*Tatar von der marinierten großen Bernsteinmakrele mit Avocado an Zitronengras und*  
*Plankton-Mayonnaise*

Involentino di lavarello del Garda, speck, foglie di capperi e patate viola al limone

*Garda whitefish roll with bacon, caper leaves and purple potatoes with lemon*  
*Gardasee-Lavert-Röllchen, Speck, Kapernblätter und Vitelotte-Kartoffeln mit Zitrone*

Cappellotto con ricotta di malga e rosso d'uovo marinato al tartufo nero del  
Monte Baldo

*Cappellotto pasta filled with farmhouse cheese and egg yolk marinated with*  
*Monte Baldo black truffle*  
*Gefüllte Teigtasche mit Almrìcotta und mit schwarzem Monte-Baldo-Trüffel mariniertes*  
*Eigelb*

Scaloppa di spigola in crosta di pan di molche, crema di prezzemolo e capperi

*Sea bass escalope in pan di molche crust, cream of parsley and capers*  
*Seebarsch in Pan-di-Molche-Kruste, Petersiliecreme und Kapern*

Le proposte del pasticciere

*Pastry Chef surprise*  
*Die Kreationen des Pâtissiers*

Caffè e piccola pasticceria

*Coffee and petit fours*  
*Kaffee und feines aus unserer Pâtisserie*



IL RE  
DE LA  
BUSA

## Degustazione di cinque portate

Euro 75,00 per persona\*

*Five-course tasting menu*

*Euro 75,00 pro Person\**

*5-gängiges Degustationsmenü*

*Euro 75,00 pro Person\**

