



IL RE  
DE LA  
BUSA

Capesante al tegame con guanciale, crema di piselli e burrata all'aglio nero

*Pan-seared scallops with guanciale, cream of peas and burrata with black garlic*  
*Jakobsmuscheln aus der Pfanne mit Wangenspeck, Erbsen-Creme und Burrata mit schwarzem Knoblauch*

Crema di cannellini con carpaccio di gamberoni, guanciale e rosmarino

*Cream of cannellini beans with prawn carpaccio, guanciale and rosemary*  
*Weißer Bohnen-Creme mit Riesengarnelen-Carpaccio, Wangenspeck und Rosmarin*

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

*Cappellotto pasta filled with mountain hut ricotta and egg yolk marinated with Monte Baldo black truffle*  
*Gefüllte Teigtasche mit Almrucotta und mit schwarzem Monte-Baldo-Trüffel mariniertes Eigelb*

Scaloppa di spigola in crosta di pan di molche, crema di finocchi e aliciotti

*Sea bass escalope in pan di molche crust, cream of fennel and fresh anchovies*  
*Seebarsch in Pan-di-Molche-Kruste, Fenchel-Creme und Sardellen*

Le proposte del pasticciere

*Pastry Chef surprise*  
*Seebarsch in Pan-di-Molche-Kruste, Fenchel-Creme und Sardellen*

Caffè e piccola pasticceria

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



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\**

