



IL RE
DE LA
BUSA

MENU DEGUSTAZIONE
TASTING MENU



PESCE

Fish

TRANCIO DI TROTA ALPINA, YOGURT DI CAPRA AFFUMICATO E COTTO
E CRUDO DI CARCIOFI, CAVIALE CALVISIUS.

Fillet of alpine trout, smoked goat's milk yogurt, cooked and raw artichokes, calvisius caviar

CAPELANTE ARROSTITE CON CREMA DI BROCCOLO DI TORBOLE,
CRUMBLE AL LIME E UMEBOSCHI

Roasted scallops with cream of broccoli from Torbole, lime crumble and umeboshi

CONCHIGLIONI RIPIENI DI MERLUZZO E VERDURINE SU CREMA DI PATATE
ALLO ZAFFERANO, LIMONE E CAPPERI DEL GARDA

Shell pasta stuffed with cod and vegetables on cream of potatoes with saffron, lemon and capers from Garda

ROMBO ALLA PLACIA CON SCAROLA, PINOLI, UVETTA, RICOTTA DI BUFALA E MANDARINO

Turbot cooked a la plancha with endive, pine nuts, raisins, buffalo ricotta and mandarin orange

IL DOLCE DELLA NOSTRA PASTICCERIA

Pastry Chef surprise

CAFFÈ E PICCOLA PASTICCERIA

Coffee and petit fours

Degustazione a 5 portate 90€

Five-courses tasting menu 90€

MIN. DUE PERSONE / MIN. 2 PERSONS



CARNE
Meat

CARPACCIO DI ANATRA ROUGIE' AFFUMICATO CON FOIE GRASS, KUMQUATT,
CIOCCOLATO BIANCO E YUZU

Carpaccio of smoked rougié duck with foie grass, kumquatt, white chocolate and yuzu

ANIMELLA DI CUORE SU POLPA DI ZUCCA LEGGERMENTE PICCANTE,
CRUDITE DI INDIVIA BELGA E MENTA

Heart sweetbreads on slightly spicy pumpkin mash, crudité of belgian endive and mint

RISOTTO "ACQUARELLO" ALLA CREMA DI PORRI E MELE RENETTE
CON GUANCETTE DI MAIALINO DA LATTE E FINOCCHIO

"Acquarello" risotto with cream of leek and reinette apples, suckling pig cheek and fennel

FILETTO DI MANZO IN CROSTA DI ERBETTE CON CARCIOFO,
MANDORLA E ARANCIA

Beef fillet in herb crust with artichokes almond and orange

IL DOLCE DELLA NOSTRA PASTICCERIA

Pastry Chef surprise

CAFFÈ E PICCOLA PASTICCERIA

Coffee and petit fours

Degustazione a 5 portate 90€

Five-courses tasting menu 90€

MIN. DUE PERSONE / MIN. 2 PERSONS



TARTUFO
Truffle

OVETTO BIO POCHE' CON CREMA DI TOPINAMBUR, LIQUIRIZIA E TARTUFO BIANCO
Organic egg poké with sunchoke cream, licorice and white truffle

FILETTO DI VITELLA CON PUNTARELLE FOIE GRASS AFFUMICATO, CAPRINO E TARTUFO BIANCO
Veal fillet with puntarelle, smoked foie gras, goat cheese and white truffle

CARAMELLE CON CODA DI BUE SU CREMA DI CIPOLLE BRUCIATE, FONDUTA AL PARMIGIANO
REGGIANO, FINFERLI E TARTUFO BIANCO
*Caramelle pasta with oxtail on charred cream of onion, fondue of Parmigiano Reggiano,
chanterelles and white truffle*

CONTROFILETTO DI CERVO CON SCORZANERA, CAVOLO CAPPUCCIO,
RIDUZIONE DI "VIN BRULE", MARRONI E TARTUFO BIANCO
Venison sirloin with salsify, cabbage, mulled wine reduction chestnuts and white truffle

IL DOLCE DELLA NOSTRA PASTICCERIA
Pastry Chef surprise

CAFFÈ E PICCOLA PASTICCERIA
Coffee and petit fours

Degustazione a 5 portate 165€
Five-courses tasting menu 165€

MIN. DUE PERSONE / MIN. 2 PERSONS





IL RE
DE LA
BUSA

MENU À LA CARTE



PESCE

Fish

TRANCIO DI TROTA ALPINA, YOGURT DI CAPRA AFFUMICATO E COTTO
E CRUDO DI CARCIOFI, CAVIALE CALVISIUS.

Fillet of alpine trout, smoked goat's milk yogurt, cooked and raw artichokes, calvisius caviar
24,00

CAPESANTE ARROSTITE CON CREMA DI BROCCOLO DI TORBOLE,
CRUMBLE AL LIME E UMEBOSCHI

Roasted scallops with cream of broccoli from Torbole, lime crumble and umeboshi
27,00

CONCHIGLIONI RIPIENI DI MERLUZZO E VERDURINE SU CREMA DI PATATE
ALLO ZAFFERANO, LIMONE E CAPPERI DEL GARDA

Shell pasta stuffed with cod and vegetables on cream of potatoes with saffron, lemon and capers from Garda
24,00

ROMBO ALLA PLACIA CON SCAROLA, PINOLI, UVETTA, RICOTTA DI BUFALA E MANDARINO

Turbot cooked a la plancha with endive, pine nuts, raisins, buffalo ricotta and mandarin orange
32,00



CARNE

Meat

CARPACCIO DI ANATRA ROUGIE' AFFUMICATO CON FOIE GRASS, KUMQUATT,
CIOCCOLATO BIANCO E YUZU

Carpaccio of smoked rougié duck with foie gras, kumquat, white chocolate and yuzu
28,00

ANIMELLA DI CUORE SU POLPA DI ZUCCA LEGGERMENTE PICCANTE,
CRUDITE DI INDIVIA BELGA E MENTA

Heart sweetbreads on slightly spicy pumpkin mash, crudité of belgian endive and mint
26,00

RISOTTO "ACQUARELLO" ALLA CREMA DI PORRI E MELE RENETTE
CON GUANCETTE DI MAIALINO DA LATTE E FINOCCHIO

"Acquarello" risotto with cream of leek and reinette apples, suckling pig cheek and fennel
26,00

FILETTO DI MANZO IN CROSTA DI ERBETTE CON CARCIOFO,
MANDORLA E ARANCIA

Beef fillet in herb crust with artichokes almond and orange
38,00



TARTUFO

Truffle

OVETTO BIO POCHE' CON CREMA DI TOPINAMBUR, LIQUIRIZIA E TARTUFO BIANCO

Organic egg poké with sunchoke cream, licorice and white truffle

32,00

FILETTO DI VITELLA CON PUNTARELLE FOIE GRASS AFFUMICATO, CAPRINO E TARTUFO BIANCO

Veal fillet with puntarelle, smoked foie gras, goat cheese and white truffle

43,00

CARAMELLE CON CODA DI BUE SU CREMA DI CIPOLLE BRUCIATE, FONDUTA AL PARMIGIANO
REGGIANO, FINFERLI E TARTUFO BIANCO

*Caramelle pasta with oxtail on charred cream of onion, fondue of Parmigiano Reggiano,
chanterelles and white truffle*

35,00

CONTROFILETTO DI CERVO CON SCORZANERA, CAVOLO CAPPUCCIO,
RIDUZIONE DI "VIN BRULE", MARRONI E TARTUFO BIANCO

Venison sirloin with salsify, cabbage, mulled wine reduction chestnuts and white truffle

45,00

