

Menu' degustazione

(da intendersi per tutto il tavolo)

Tasting menu (for the whole table) / Verkostungsmenu (für den ganzen Tisch)

1 classici Tavernetta Maria Callas

Varietà di pesce di lago secondo la tradizione

Selection of traditional lake fish / Auswahl an Süßwasserfisch

Tagliolini Maria Callas con luccio alla gardesana

Tagliolini Maria Callas with pike sauce / Tagliolini Maria Callas mit Hechtsauce

Coregone in crosta di patate, patè di olive nere, cipolla rossa

Lavaret in a potato crust, black olive paste, red onion / Fenchel in einer Kartoffelkruste, Olivenpaste, rote Zwiebel

Tiramisù

A cura degli chef

Sei portate a sorpresa dai nostri chef per vivere al meglio la nostra idea di cucina

Six surprise courses chosen by our chefs to appreciate our cuisine

Sechs Gänge, die von unseren Köchen als Überraschung ausgewählt worden sind, um unsere Küche besser zu genießen

Percorso vini abbinati al menu' degustazione

Wine tasting matching with the tasting menu

Weinprobe in Kombination mit dem Degustationsmenü

Antipasti (Appetizers / Vorspeisen)

Le nostre crudité



Our selection of raw seafood / Unsere Auswahl nach rohen Fisch und rohe Krustentiere

Uovo in cocotte, cime di rapa, tartufo nero, patata schiacciata fonduta di asiago stagionato

Egg baked in oven with turnip tops, black truffle, mashed potatoes and cheese fondue

Ei „en Cocotte“ mit Rübensprossen, schwarzer Trüffel, Kartoffelpüree und Käse-Fondue

Tempura di fiori di zuccina ripieni con ricotta ed erba cipollina, maionese ai limoni del Garda

Tempura of courgette flower stuffed with cottage cheese and chives, Lake Garda lemon scented mayonnaise

Tempura von Zucchini Blüten mit Ricotta und Schnittlauch gefüllt, Mayonnaise an Gardaseezitrone

Flan di zucca fonduta di Grana Padano crumble di amaretti

Pumpkin flan, Grana Padano cheese cream and amaretti / Kürbisflan, Grana Padano-Käse-Creme und Amaretti

Moscardini in umido, polenta bianca



Stewed octopus with white polenta / Geschmorter Oktopus mit weißer Polenta

Baccalà mantecato, crostino di pane nero, acciughe

Salted cod cream, brown bread crouton and anchovies

Crème aus gesalzenem Dorsch, Schwarzbrotcroutons und Sardellen

Varietà di pesce di lago secondo la tradizione

Selection of traditional lake fish / Auswahl an Süßwasserfisch

Carpaccio di ricciola marinata al muller thurgau, melognano



Carpaccio of amberjack marinated with Müller Thurgau, Pomegranate

Carpaccio von Adlerfisch mit Müller Thurgau mariniert, Granatapfel

Tartare di Garronese, zabaglione salato, puntarelle, Grana Padano



Beef tartare, salty eggnog, chicory sprouts, Parmesan / Rindtartar, gesalzener Eierlikör, Zichorie-Spitze, Parmesan

Capesante e gamberi scottati, crema di mirtilli, cialda di quinoa, olio al rosmarino



Pan-seared scallops and prawns, blueberries cream, quinoa chips, rosemary oil,

Angebratene Jakobsmuscheln und Gambas, Blaubeerensauce, Quinoa Chips, Rosmarinöl

Primi Piatti Pasta and rice dishes / Nudel- und Reisgerichte

Risotto Carnaroli "pila vecia" sgombro cime di rapa, pompelmo



Carnaroli risotto with mackerel and turnip tops, grapefruit

Carnaroli-Risotto mit Makrele und Rübensprossen, Grapefruit

Zuppa di cipolla

onion soup / Zwiebelsuppe

Gnocchi di castagne con porcini

Chestnut gnocchi with porcini mushrooms

Kastanien-Gnocchi mit Steinpilzen

Bigoli al torchio, sarde di lago, pinoli, pane al limone

Egg spaghetti with lake sardines, pine nuts and lemon scented bread

Eier-Spaghetti mit Gardasee-Sardinen, Pinienkernen und Brot an Zitrone

Tagliolini Maria Callas con luccio alla gardesana

Tagliolini Maria Callas with pike sauce / Tagliolini Maria Callas mit Hechtsauce

Tortelloni all'ossobuco di vitello, cialda di riso allo zafferano

Calf shank ravioli, saffron-rice waffle

Kablshaxen-Ravioli, Safran-Reiswaffel

Calamarata aglio olio peperoncino ,mazzancolle, pane panko

Calamarata pasta with olive oil, garlic and chilli pepper, prawns and Panko bread

Calamarata Nudeln mit Olivenöl, Knoblauch und Chili-Schoten, Gambas und Panko-Brot

Tagliolini di pasta fresca al tartufo nero

Home-made thin tagliatelle with black truffle / Hausgemachte, feine Bandnudeln mit schwarzen Trüffeln

Secondi Piatti di carne

Meat main courses/ Fleisch-Hauptgerichte

Maiolino da latte a bassa temperatura, salsa teryaki purea di mele

Suckling pig cooked at low temperature, Teryaki sauce and apple purée

Bei niedriger Temperatur gekochtes Spanferkel, Teryaki-Sauce und Apfelpüree

Guancia di vitello brasata al Groppello purea di patate



Braised veal cheek cooked with Groppello wine, mashed potatoes

Mit Groppello-Wein geschmorte Kalbsbacke, Kartoffelpüree

Pernice con foie gras, mostarda, carote baby



Partridge with foie gras, fruit chutney and baby carrots

Rebhuhn mit Foie Gras, eigemachtes Obst an Senf und Baby-Karotten

Costata di Garronese con patate arrosto (500g)



Grilled T-bone steak with roasted potatoes

Gegrilltes T-bone Steak mit Röstkartoffeln

Insalata mista Mixed salad / Gemischter Salat

Patate arrosto Roasted potatoes / Röstkartoffeln

Cime di rapa Turnip tops / Rübensprossen

Radicchio rosso alla griglia grilled red radicchio / gegrillter Roter Radicchio

Secondi Piatti di pesce

Fish main courses/ Fisch-Hauptgerichte

Coregone in crosta di patate, patè di olive nere, cipolla rossa



Lavaret in a potato crust, black olive paste, red onion

Fenchel in einer Kartoffelkruste, Olivenpaste, rote Zwiebel

Calamaro ripieno, patate pecorino, broccolo affumicato, menta, chips di topinambur



Stuffed squid, potatoes, ewe's cheese, smoked broccoli, mint, Jerusalem artichoke chips

Gefüllter Calamaro, Kartoffeln, Schafskäse, geräucherte Brokkoli, Minze, Topinambur-Chips

Ombрина crema di cavolfiore, crudo di cavolfiore, limone, nocciole



Wild sea bream, cauliflower cream, raw cauliflower, lemon, hazelnuts

Schattenfisch, Blumenkohl-Crème, roher Blumenkohl, Zitrone, Haselnüsse

Zuppetta di pesce con crostini di pane aromatizzati

Fish chowder with aromatic bread croutons

Fischsuppe mit aromatisierten Croutons

Dessert

Tiramisù della Tavernetta

Tiramisu / Tiramisu

Mela sempre verde,

tarte tatin su frolla Bretona alla cannella

Tarte Tatin with cinnamon scented shortcrust pastry

Tarte Tatin mit Müsbeteig an Zimt

Al cinema 

GLUTEN FREE

finto gelato di mousse al pop corn, cioccolato bianco, fondente al caramello, anacardi

Fake ice-Cream of pop-corn mousse, white chocolate, melted caramel, chashew nuts

Falsches Eis von Popcorn-Mousse, Weißschokolade, zerlassener Karamell, Cashewnüsse

Camminando nel bosco,  

GLUTEN FREE

LACTOSE FREE

semifreddo alla castagna, zucca candita, blu di capra, vino rosso al profumo di funghi

Iced chestnut parfait, candied pumpkin, goat cheese, mushroom scented red wine

Halbgefrorenes Kastanien-Parfait, kandierte Kürbis, Ziegenkäse, Rotwein an Pilz-Aroma

Warm...take it easy,

Pavlova, spuma di fichi, cremoso ai cachi, barbabietola, uva bianca melograno, the

Pavlova gateau, fig jam, persimmon mousse, white grapes, pomegranate, tea

Pavlova-Torte, Feigenmarmelade, Kaki-mousse, weiße Traube, Granatapfel, Tee

Dolce abbraccio

panna cotta al caffè, nocciola, ciliegia, cioccolato fondente

Mocha Pannacotta, hazelnut, cherry, dark chocolate

Mokka-Pannacotta, Haselnüsse, Kirsche, Zartbitterschokolade

Selezione di formaggi affinati e invecchiati in grotta con mostarde

Selection of refined and aged cheeses with homemade jams

Auswahl an raffinierten und gereiften Käse mit hausgemachten Konfitüren