

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 sedano rapa, olio al cedro, polvere di capperi

Lavaret in a celeriac crust, citron scented olive oil, caper powder



Felchen in einer Knollenselleriekruste, Olivenöl an Zitronatzitrone, Kaperpulver



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

*Alla spettabile clientela, se avete allergie e/o intolleranze alimentari chiedete pure informazioni sul nostro cibo e bevande,
siamo preparati per consigliarvi nei migliori dei modi*

Antipasti (Appetizers / Vorspeisen)

Le nostre crudité



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

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

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

Ei „en Cocotte“ mit Spargel, 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

Foie gras, topinambur, cialda di Grana Padano, mostarda

Foie gras, Jerusalem artichoken, Grana Padano chips, mustard



Foie gras, Topinambur, Grana Padano chips, Senf

Carpaccio di zucchine marinate, rape rosse, avocado, carota nera, sesamo



Marinated courgette carpaccio, beetroot, avocado, black carrot, sesame seeds

Carpaccio aus marinierten Zucchini, Rote Beete, Avocado, schwarze Karotten, Sesamsamen

Varietà di pesce di lago secondo la tradizione

Selection of traditional lake fish / Auswahl an Süßwasserfisch

Polipo scottato, crema di ceci neri, crumble di alloro, sedano bianco

Seared octopus, black chickpea cream, laurel crumble, white celery

Angebratener Oktopus, Crème aus schwarzen Kichererbsen, Lorbeer-Krümel, weiße Sellerie

Tartare di Garronese, estratto di ortica, pecorino in doppia consistenza



Garronese beef tartare, nettle juice, ewe's cheese

Tatar aus Garronese Rind, Brennnesselsaft, Schafskäse

Capesante lardellate e gamberi scottati, nespole, lime, cialda di patata viola



Larded scallops, seared shrimps, medlar, lime, purple potato waffle



Gespickte Jakobsmuscheln, angebratene Krevetten, Mispel, Limette und Waffel aus violetten Kartoffel

Primi Piatti *Pasta and rice dishes / Nudel- und Reisgerichte*

Risotto Carnaroli "pila vecia" granchio, mela verde, maggiorana



Carnaroli risotto "pila vecia", crab meat, green apple and marjoram

Risotto Carnaroli "pila vecia", Krabbenfleisch, grüner Apfel und Majoran

Fusilli di pasta fresca ragout di gallo, funghi shitake

Home-made pasta with cockerel sauce and shitake mushrooms

Hausgemachte Nudeln mit Hähnchensauce und Shitake-Pilzen

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

Ravioli con melanzana e ricotta, pesto di salicornia e basilico, cialda di pomodoro

Ravioli with aubergines and ricotta, pesto of marsh samphire and basil, tomato waffle

Auberginen- und Ricotta-Ravioli, Pesto aus Glaskraut und Basilikum, Tomatenwaffel

Maccheroncini di pasta fresca ricciola, battuta di seppie, fave, lattuga di mare



Home-made macaroni, amberjack, cuttlefish, broad beans, sea lettuce

Hausgemachte Makkaroni, Adlerfisch, Tintenfisch, Saubohnen, Meersalat

Spaghettoni, barbabietola, guanciaie croccante, stracciatella

Large spaghetti, beetroot, crunchy pork cheek, mozzarella stipes

Große Spaghetti, Rote Bete, knusprige Schweinebacke, Mozzarellastreifen

Tagliolini di pasta fresca al tartufo nero

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

Dear customer, if you have allergies or intolerance to specific food or drink we are at your complete disposal

for information or advice with your choice menu

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind,

melden Sie sich bitte bei unseren Servicemitarbeitern. Wir stehen immer gerne zu Ihrer Verfügung

Secondi Piatti di carne

Meat main courses/ Fleisch-Hauptgerichte

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

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

Bei niedriger Temperatur gekochtes Spanferkel, Teryaki-Sauce ,Apfelpüree, Lakritze

Petto d'anatra, salsa di lattuga, composta di rabarbaro zenzero, pinoli



Breast of duck, lettuce sauce, rhubarb and ginger jam, pine nuts

Entenbrust, Kopfsalatsauce, Rhabarber- und Ingwermarmelade, Pininekerne

Nodino di vitello alla Milanese con patate



Breaded veal chop with potatoes

Paniertes Kalbskotelett mit Kartoffeln

Costolette di agnello ripiene alle erbe, crema di caprino, riduzione di Valpolicella ripasso



Lamb chops stuffed with herbs, goat cheese cream, Valpolicella Ripasso reduction

Mit Kräutern gefüllte Lammkoteletts, Ziegenkäsecreme, Valpolicella-Ripasso Reduktion

Insalata mista Mixed salad / Gemischter Salat

Patate arrosto Roasted potatoes / Röstkartoffeln

Verdure di stagione Seasonal vegetables / Gemüse der Saison

Asparagi Asparagus / Spargel

“Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio”.

“At request, a full list of allergens will be provided by our staff”

“Auf Antrag, wird die komplette Allergenen-Liste von unserem Bedienungspersonal übermittelt“

Secondi Piatti di pesce

Fish main courses/ Fisch-Hauptgerichte

Coregone in crosta di sedano rapa, olio al cedro, polvere di capperi

Lavaret in a celeriac crust, citron scented olive oil, caper powder



Felchen in einer Knollenselleriekruste, Olivenöl an Zitronatzitrone, Kaperpulver



Baccala al vapore su asparago marinato, crema di acciughe



Steamed salted cod on marinated asparagus, anchovy cream

Gedämpfter, gesalzener Kabeljau auf mariniertem Spargel, Sardellencreme

Ombrina, luppolo selvatico, cardoncelli, maionese al passion fruit



Wild seabream, hop, mushrooms, passion fruit scented mayonnaise

Schattenfisch, Hop, Pilze, Mayonnaise an Passionsfruchtroma

Scamponi ai ferri con verdure alla catalana



Grilled jumbo scampi with Catalan-style vegetables

Gegrillte Riesen-Scampi mit Gemüse nach katalanischer Art

Per la preparazione di alcuni cibi in assenza di reperibilità del fresco si utilizzano anche prodotti congelati ed abbattuti

(At times frozen products may be used -

Um einige Speisen zu zubereiten,

benutzen wir auch tiefgefrorene Produkte)

Dessert

Tiramisù della Tavernetta

La primavera nel bosco

Cake di nocciole, tartufo, nespole, mousse di caramello, cous cous ai porcini, vaniglia

Hazelnut cake, truffle, medlar, caramel mouuse, cous cous with porcini mushrooms, vanilla

Haselnuss-Cake, Trüffel, Mispel, Karamel-Mousse, Kuskus mit Steinpilzen, Vanille

Sogni e ricordi

Tacos al sesamo bianco, mousse all'arancia, finocchio al calamansi, avocado, mirtilli

White sesame tacos, orange mousse, fennel with calamansi lime, avocado, blueberries

Tacos aus weißem Sesam, Orangenmousse, Fenchel mit Calamansi-Limette, Avocado, Blaubeeren

Dolce sinfonia



Biancomangiare alle mandorle e timo, frolla alle mandorle, semifreddo al marsala

Milk pudding with almond and thyme, almond shortcrust pastry, iced Marsala parfait

Milchpudding mit Mandel und Thymian, Mandelmürbeteig, Marsala-Parfait

Elisir del cuore

Bavarese al caffè con cuore al lampone, semifreddo al rum, foglie di combava

Mocha bavaroise with raspberry heart, iced rum parfait, combava leaves

Mokka-Bavaroise mit Himbeerherzen, Rum-Parfait, Combava-Blätter

Golosita'



Finto gelato alla gianduia, cuore di pralinato agli arachidi, copertura Rocher, brownie fondente, mela

Gianduia fake ice-cream with a praline peanut heart, Rocher cover, brownie, apple

Falsches Gianduia-Eis mit einem Praline-Erdnuss-Herzen, Rocher-Mantel, Brownie, Apfel

VEGGyes cubo croccante al cioccolato, tofu, nocciola, crumble al cacao, lampone



Crunchy chocolate cube, tofu, hazelnut, cocoa crumble, raspberry

Knuspriger Schokoladenwürfel, Tofu, Haselnuss, Kakao-Krümel, Himbeere

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