



La nostra filosofia culinaria si basa sull'amore per il cibo di qualità e sull'arte di creare esperienze gastronomiche indimenticabili.

Crediamo che ogni piatto debba raccontare una storia, con ingredienti selezionati con cura e preparazioni che esaltano i sapori autentici.

Ci impegniamo a offrire un servizio attento e cordiale, creando un'atmosfera accogliente dove i nostri ospiti possono rilassarsi e godere di momenti di piacere culinario.

Cucina: dalle 12.00 alle 14,10
dalle 19,00 alle 22,10

Ristorante : dalle 12.00 alle 15,30
dalle 19,00 alle 24,00

"Il fumo è un piacere per molti, ma non per tutti"

"Smoke's a pleasure for some, but not for all"

"Rauchen ist ein Genuss für Viele aber nicht für alle Leute"

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 la tinca



Tagliolini Maria Callas with tench sauce and chicory / Tagliolini Maria Callas mit Schleiesauce und Chicoree

Luccio alla Gardesana con polenta



Pike with anchovy and parsley sauce, polenta

Hecht mit Sardelln- und Petersiliensauce, Polenta

Dessert

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



GLUTEN FREE



LACTOSE FREE

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

Melanzana ripiena crema di peperone affumicato e paprika pesto di rucola



LACTOSE FREE



GLUTEN FREE

Stuffed aubergine, smoked pepper and paprika cream, rocket salad pesto

Gefüllte Aubergine, Crème aus geräucherten Paprikaschoten und Paprika, Rucola-Pesto

Triglie di scoglio in tre variazioni



LACTOSE FREE

Rock mullet in three variations

Meeräsche in drei Varianten

Varietà di pesce di lago secondo la tradizione



LACTOSE FREE

Selection of traditional lake fish/ Auswahl an Süßwasserfisch

Polipo, patata viola, crema di pomodorino giallo confit, topinambur



GLUTEN FREE



LACTOSE FREE

Octopus, purple potato, cream of yellow confit tomato, Jerusalem artichoke

Oktopus, violette Kartoffeln, Creme aus gelben kandierten Tomaten, Topinambur

Tartare di Garronese, ricotta di bufala, aria di colatura di alici, cipolle rosse caramellate



GLUTEN FREE

Steak tartar, buffalo ricotta, anchovy sauce, caramelized red onions

Tatar-Steak, Büffelmilch-Ricotta, Sardellensauce, karamellisierte, rote Zwiebeln

Capesante e gamberi scottati, salicornia, spuma di rapa rossa, chips di radice di loto



GLUTEN FREE



LACTOSE FREE

Stir-fried scallops and prawns, samphire, beetroot foam, lotus root chips

Angebratene Jakobsmuscheln und Gambas, Queller, Schaume von Roten Beten, Lotuswurzel-Chips

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

Risotto carnaroli "pila vecia", gallinella asparagi marinati, lime, corallo al nero di seppia



Risotto with gurnard, marinated asparagus, lime, cuttlefish ink

Risotto mit Knurrhahn, mariniertem Spargel, Limette und Tintenfischtinte

Bigoli al torchio, sarde di lago, pinoli, aglio nero



Egg spaghetti with lake sardines, pine nuts and black garlic

Eier-Spaghetti mit Gardasee-Sardinen, Pinienkernen und schwarzer Knoblauch

Tagliolini Maria Callas con la tinca



Tagliolini Maria Callas with tench sauce and chicory

Tagliolini Maria Callas mit Schleiesauce und Chicoree

Ravioli rossi, ricotta, pecorino, baldmont stagionato, vellutata di fave, fiori di zuccina

Red ravioli, ricotta, ewe's cheese, local mountain cheese, broad bean cream, courgette flowers

Rote Ravioli, Ricotta, Schafskäse, landestypischer Bergkäse, Saubohnencreme, Zucchinibluten

Maccheroncino di pasta fresca ragù di coniglio, olive nere, pioppini

Home-made macaroni with rabbit sauce, black olives, poplar mushrooms

Hausgemachte Makkaroni mit Kaninchensauce, schwarzen Olive und Schüpplingen

Tagliatelle al salmi di piccione, pastinaca e fichi al porto

Tagliatelle with pigeon civet, parsnip and figs with Port

Bandnudeln mit Taubenpfeffer, Pastinake und Feigen an Portwein

Spaghettoni risottati in bisque di gamberi, ricotta di pecora, tagliatelle di seppia

Large spaghetti with prawn chowder, ewe's ricotta, cuttlefish stripes

Breite Spaghetti mit Garnelen-Bisque, Schafs-Ricotta, Tintenfisch-Streifen

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

Maialino 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

Ossobuco di vitello pure di sedano rapa verdure croccanti



Veal ossobuco, mashed celeriac, crunchy vegetables

Kalbs-Ossobuco, Knollenselleriepüree, knuspriges Gemüse

Picanha di garronese veneta bernese fredda al cerfoglio salsa chimichurri



Picanha Beef Steak, cold Béarnaise sauce with chervil, chimichurri sauce

Picanha Rumpsteak, kalte Bèarnaise Sauce mit Kerbel, Chimichurri Sauce

Coscia d'anatra patata dolce senape di dijon



Duck leg, sweet potato, dijon mustard

Entenkeule, Süßkartoffel, Dijon Senf

Insalata mista Mixed salad / Gemischter Salat

Patate arrosto Roasted potatoes / Röstkartoffeln

Verdure di stagione Seasonal vegetables / Gemüse der Saison

Asparagi Asparagus / Spargel

Secondi Piatti di pesce

Fish main courses/ Fisch-Hauptgerichte

Luccio alla Gardesana con polenta



Pike with anchovy and parsley sauce, polenta

Hecht mit Sardelln- und Petersiliensauce, Polenta

Nasello crema di topinambur, cipolloti saltati, zafferano



Hake with Jerusalem artichoke cream, sautéed spring onions, saffron

Seehecht mit Topinamburcrème, geschwenkte Frühlingszwiebeln, Safran

Cernia, patate viola in doppia consistenza, croccante di olivella



Stone bass, purple potatoes, crunchy privet leaves

Wrackbarsch, violette Kartoffeln, knusprige Ligusterblätter

Scampi e gamberi alla griglia citronette al frutto della passione



Grilled scampi and prawns with passion fruit citronette

Gegrillte Scampi und Garnelen mit Passionsfrucht-Citronette