



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.

“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”

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

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, verdure croccanti, aceto di lamponi, salvia fritta



Lavaret from the lake, crunchy vegetables, raspberry vinegar, fried sage

Felchen aus the See, knackiges Gemüse, Himbeeressig, gebratener Salbei

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

*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

Zuccina tonda ripiena di soia e il suo latte, salsa di pomodorini gialli, peperone crusco



Round courgette filled with soy, yellow tomato sauce, hot red pepper

Runde Zucchini mit Sojafüllung, Sauce aus gelben Tomaten, Chili-Schoten

Carpaccio di coda di rospo, juzu, pepe rosa, albicocca



Monk fish carpaccio, iuzu, pink pepper, apricot

Seeteufel-Carpaccio, luzu, rosa Pfeffer, Aprikose

Varietà di pesce di lago secondo la tradizione



Selection of traditional lake fish / Auswahl an Süßwasserfisch

Polipo, spugna di pomodoro, burrata, crumble al basilico



Octopus, tomato, burrata, basil-crumble

Oktopus, Tomate, Burrata, Basilikum Bröckelt

Tartare di Garronese, acqua di Bagoss, carpaccio di sedano rapa, mela croccante



Beef tartar steak, cheese Bagoss, celerac carpaccio, crunchy apple

Tatar-Steak, Bagoss Käse, Knollensellerie-Carpaccio, knuspriger Apfel

Capesante e gamberi scottati, humus di ceci neri al timo, gazpacho di cetrioli, radice di prezzemolo

Pan-fried scallops and prawns, black chickpea hummus with thyme, cucumber gazpacho, parsley root



Angebratene Jakobsmuscheln und Krevetten, Hummus aus schwarzen Kikererbsen, Gurken-Gazpacho, Petersilienwurzel

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

Risotto carnaroli “pila vecia”, gallinella, salicornia lime, corallo al nero di seppia



Risotto with gurnard, glasswort, lime, cuttlesfish ink

Risotto mit Knurrhahn, Queller, Limette und Tintenfischfarbe

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 di rapa rossa, ricotta, pecorino, baldmont stagionato, vellutata di fave, fiori di zuccina

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

Rote Rübe Ravioli, Ricotta, Schafskäse, landestypischer Bergkäse, Saubohnencreme, Zucchini Blüten

Maccheroncino di pasta fresca ragù di coniglio, olive nere, foglie croccanti di carota

Home-made macaroni with rabbit sauce, black olives, crunchy carrot leaves

Hausgemachte Makkaroni mit Kaninchensauce, schwarzen Olive und knackige Karottenblätter

Fusilli di pasta fresca, branzino, olive taggiasche, broccoli, cialda di vongole

Fresh pasta, sea bass, black olives, broccoli, clam waffle

Frische Pasta, Seebarsch, schwarze Oliven, Venusmuschel-Waffel

Spaghettoni all'astice

Large spaghetti with lobster

Breite Spaghetti mit Hummer

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 in gremolada , limoni, menta, pomodorini



Veal ossobuco with Gremolade sauce, lemon, mint, cherry tomatoes

Kalbs-Ossobuco mit Gremolade-Sauce, Zitronen Minze, Kirschtomaten

Petto d'anatra pepite di foie gras, pesche bianche al forno, liquirizia



Breast of duck, foie gras bites, baked white peaches, liquorice

Entenbrust, Foi-Gras-Häppchen, gekochte, weiße Pfirsiche, Lakritze

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

Verdure di stagione Seasonal vegetables / Gemüse der Saison

Asparagi Asparagus / Spargel

Secondi Piatti di pesce

Fish main courses/ Fisch-Hauptgerichte

Coregone, verdure croccanti, aceto di lamponi, salvia fritta



Lavaret from the lake, crunchy vegetables, raspberry vinegar, fried sage

Felchen aus the See, knackiges Gemüse, Himbeeressig, gebratener Salbei

Tartare di tonno, avocado, salsa yogurt, erba cipollina, lemon grass



Tuna tartar, avocado, yoghurt sauce, chives, lemon grass

Thunfisch-Tatar, Avocado, Joghurt-Sauce, Schnittlauch, Lemongrass

Ombrina pak choi grigliato, salsa ponzu all'arancio



Wild seabream, grilled bok choi, ponzu sauce with orange

Schattenfisch, gegrillter Pak-Choi, Ponzu-Sauce mit Orange

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