TAVERNETTA

Maria Callas

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)*

I classci Tavernetta Maria Callas *€ 65.00*

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, farina di polenta, cannellini, nocciole,cedro, rosmarino

Lavaret, polenta flower, cannellini beans, hazelnuts, citron, rosemary

Felchen, Polenta-Mehl, Cannellini-Bohnen, Haselnüsse, Zitronatzitrone, Rosmarin

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)

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 zucchina 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 Zucchiniblüten mit Ricotta und Schnittlauch gefüllt, Mayonnaise an Gardaseezitrone

Flan di zucca , fonduta di Caprino ,noci, Grana Padano

Pumpkin flan,Caprino cheese, nuts

Kürbisflan, Caprino-Käse-Creme, Nüsse

Carciofo ripieno,tofu, grano saraceno, crema di broccolo

vegan LACTOSE FREE

Stuffed artichoke, tofu, buckwheat, broccoli cream

Gefüllte Artischoke, Tofu, Buchweizen, Brokkolicrème

Varietà di pesce di lago secondo la tradizione

LACTOSE FREE

Selection of traditional lake fish / Auswahl an Süßwasserfisch

Triglia, cavolfiore, zafferano, quinoa, pera

GLUTEN FREE LACTOSE FREE

Red mullet, cauliflower, saffron, quinoa, pear

Seebarbe, Blumenkohl, Safran, Quinoa, Birne

Calamari, topinambur, melograno, salvia fritta

GLUTEN FREE LACTOSE FREE

Squid, Jerusalem artichoke, pomegranate, fried sage

Calamari, Topinambur, Granatapfel, frittierte salbei

Tartare di Garronese, puntarelle, castagne, arancio

GLUTEN FREE LACTOSE FREE

Steak Tartar, chicory sprouts, chestnuts, orange

Tatar Steak, Zichoriensprossen, Kastanien, Orange

Capesante e gamberi scottati, lenticchie, mandarino, thè nero

GLUTEN FREE LACTOSE FREE

Seared scallops and prawns, lentils, tangerine, black tea

Anegbratene Jakobsmuscheln und Gambas, Linsen, Mandarine, schwarzer Tee

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

Risotto carnaroli "pila vecia", scorfano, lichi, cavolo viola GLUTEN FREE

Carnaroli risotto, scorpion fish, lychees, purple cabbage

Carnaroli Risotto, Drachenkopf, Lychees, Rotkohl

Zuppa di cipolla

onion soup / Zwiebelsuppe

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

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 LACTOSE FREE

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

Bottoni di zucca alla Bresciana

pumpkin ravioli, raisins, anise, Grana Padano cheese

Kürbisravioli, Rosinen, Anis, Grana Padano Käse

Tagliatelle fatte in casa con cervo e mirtilli

Home-made tagliatelle with venison and blueberries

Huasgemachte Tagliatelle mit Hirsch und Heidelbeeren

Gnocchi di piselli, uova di seppia, bottarga, porri

Green pea gnocchi, cuttlefish roe, bottarga, leek

Erbsen-Gnocchi, Tintenfischeier, Bottaga, Lauch

Calamarata, scampi al curry, cipollotti affumicati, germogli di soia con zenzero LACTOSE FREE

Pasta with scampi curry, smoked spring onions, soy sprouts with ginger

Pasta mit Scampi an Curry, geräucherte Frühlingszwiebeln, Sojasprossen mit Ingwer

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 mele

Suckling pig cooked at low temperature, Teryaki sauce,apple

Bei niedriger Temperatur gekochtes Spanferkel, Teryaki-Sauce, Apfel

Quaglia, foie gras, funghi, spinaci GLUTEN FREE LACTOSE FREE

Quail, foie gras, mushrooms, spinach

Wachtel, Foie Gras, Pilze, Spinat

Guancia di vitello brasata al Groppello purea di patate GLUTEN FREE

Braised veal cheek cooked with Groppello wine, mashed potatoes

Mit Groppello-Wein geschmorte Kalbsbacke, Kartoffelpüree

Costolette di agnello , sedano rapa, mostarda, Valpolicella ripasso GLUTEN FREE

Lamb chops, celery root, mustard, Valpolicella ripasso wine

Lammkoteletts, Selleriewurzel, Senf, Valpolicella Ripasso Wein

Secondi Piatti di pesce

Fish main courses/ Fisch-Hauptgerichte

Coregone, farina di polenta, cannellini, nocciole,cedro, rosmarino GLUTEN FREE LACTOSE FREE

Lavaret, polenta flower, cannellini beans, hazelnuts, citron, rosemary

Felchen, Polenta-Mehl, Cannellini-Bohnen, Haselnüsse, Zitronatzitrone, Rosmarin

Branzino al sale GLUTEN FREE LACTOSE FREE

Sea bass in a salt crust

Seebarsch in Salzkruste

Baccalà, cavolo nero, uova di salmone, olivella spinoso GLUTEN FREE LACTOSE FREE

Salt cod, balck cabbage, salmon roe, sea buckthorn

Gesalzener Kabeljau, schwarzer Kohl, Lachseier, Sanddorn

Zuppetta di pesce con crostini di pane aromatizzati LACTOSE FREE

Fish chowder with aromatic bread croutons

Fischsuppe mit aromatisierten Croutons