

# *Il Signorile* *Il nostro Lago*

## **Entrée di Benvenuto**

Welcome Entrée | Willkommensvorspeise

### **Luccio in Bagna Agretta al prezzemolo**

Pike in a Tangy Parsley Sauce | Hecht in würziger Petersiliensauce

### **Tagliolini alla Gardesana**

#### **con Tinca, Verdure e Prezzemolo**

Tagliolini with Tench, Vegetables, and Parsley | Tagliolini mit Schleie, Gemüse und Petersilie

### **Trota in Salsa tiepida Con Polenta di Storo Croccante**

Trout in Warm Sauce with Crispy Storo Polenta | Forelle in warmer Sauce mit knuspriger Storo-Polenta

### **Rosa del Garda con malaga al Passito**

Rosa del Garda Cake with Passito Malaga Sauce | Rosa del Garda Torte mit Malaga-Sauce aus Passito

### **Menù degustazione | Tasting Menu | Verkostungsmenü**

**€ 65.00\***

\*Bevande Escluse | Beverage not included | Getränke nicht inbegriffen

# *Il Signorile*

## *La nostra Terra*

### **Entrée di Benvenuto**

Welcome Entrée - Willkommensvorspeise

### **Suprema di Faraona in Carpione Delicato**

Guinea Fowl Supreme in a Delicate Carpione Marinade | Perlhuhnbrust in feiner  
Carpione-Marinade

### **Ravioli in sfoglia verde al "Sedano Verona"**

Green Ravioli with Verona Celery Filling | Grüne Ravioli mit Veroneser  
Selleriefüllung

### **Tagliata di Scottona alla "Scaligera" con Ristretto di Amarone al Pepe Rosa**

Sliced Scottona Beef 'Scaligera Style' with Amarone Reduction and Pink Peppercorns  
| Scottona-Tranchen nach 'Scaligera-Art' mit Amarone-Reduktion und Rosa Pfeffer

### **Millefoglie scomposta con Chantilly agli agrumi**

Deconstructed Millefoglie with Citrus Chantilly Cream | Zerlegte Millefoglie mit  
Zitrus-Chantilly-Creme

### **Menù degustazione Tasting Menu | Verkostungsmenü**

**€65.00\***

\*Bevande Escluse | Beverage not included | Getränke nicht inbegriffen