



# Menù Il Signorile

## Entrée

### **LUCCIO IN BAGNA AGRETTA AL PREZZEMOLO**

Pike in a Tangy Parsley Sauce

**20,00 €**

Hecht in würziger Petersiliensauce

### **SUPREMA DI FARAONA IN CARPIONE DELICATO**

Guinea Fowl Supreme in a delicate Carpione Marinade

**20,00 €**

Perlhuhnbrust in feiner Carpione-Marinade

### **ZUPPA DI ZUCCA CON PORCINI E FINFERLI**

Pumpkin soup with porcini mushrooms and chanterelles

**18,00 €**

Kübrbis-Suppe mit Steinpilzen und Pfifferlingen

### **INSALATA MISTA CON FRUTTA, VINAIGRETTE AI LAMPONI E SCAGLIE DI GRANA PADANO**

Mixed salad with raspberry vinaigrette, fruit and grana padano flakes

Gemischter Salat mit Obst, Himbeervinaigrette und Garan-Padano-Flocken

**16,00 €**





# Menù Il Signorile

## Gli Ortaggi e formaggi

### **POLENTA E FUNGHI CON FONDUTA DI MONTEVERONESE**

*Polenta and mushrooms with Monteveronese fondue*

*Polenta und Pilze mit Monte-veronese-Fondue*

**18.00 €**

### **CAPONATA D'AUTUNNO CON MOZZARELLA BIO E CROSTINI AL BASILICO**

*Autumn caponata with organic mozzarella and basil croutons*

*Herbst-Caponata mit Bio-Mozzarella und Basilikum-Croutons*

**16.00 €**

### **OROLOGIO DI FORMAGGI LOCALI CON MOSTARDA DI FRUTTA BIO, MIELE DI CASTAGNE E COMPOSTA DI MIRTILLI**

*Local cheese clock with organic fruit mustard, chestnut honey and blueberry compote*

*Käseuhr aus der Region mit Bio-Fruchtsenf, Kastanienhonig und Heidelbeerkompott*

**16.00 €**





# Menù Il Signorile

## La Pasta

### **I TAGLIOLINI (fatti a mano con farine Bio)**

*Handmade with Organic flours | Handgefertigt mit Bio-Mehl*

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

*With Tench, Vegetables and Parsley | Mit Schleie, Gemüse und Petersilie*

#### **Con Branzino, capesante e pomodori confit**

*With sea bass, scallops and confit tomatoes | Mit Wolfsbarsch,  
Jakobsmuscheln und konfierteb Tomaten*

#### **Con il nostro “Ragù di Cortile” e Tartufo della Lessinia**

*With our Homemade Ragout and Lessinia truffle | Mit unserem  
hausgemachten Ragout und Lessinia-Trüffel*

**20,00 €**

#### **RAVIOLI IN SFOGLIA VERDE AL “SEDANO VERONA”**

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

**22,00 €**





# Menù Il Signorile

## Il pesce e la carne

### **TROTA IN SALDA TIEPIDA *alla GARDESANA* CON POLENTA DI STORO CROCCANTE**

*Trout in warm sauce with crispy Storo Polenta*

*Forelle in warmer Sauce mit knuspriger Storo- Polenta*

**20,00 €**

### **INSALATA TIEPIDA DI MARE CON MISTICANZA E ORTAGGI**

*Warm seafood salad with misticanza and vegetables*

*Warmer Meeresfrüchtesalat mit Misticanza und Gemüse*

**22,00 €**

### **TAGLIATA DI SCOTTONA *alla "SCALIGERA"* CON RISTRETTO DI AMARONE AL PEPE ROSA**

*Sliced Scottona beef with Amarone reduction and Pink pepper*

*Scottona-Tranchen mit Amarone-reduktion und Rosa Pfeffer*

**28,00 €**

### **CARRE' DI VITELLO "*da latte*" IN DOLCE COTTURA con salsa al Lugana e alloro**

*Sweet-cooked veal loin with Lugana sauce and bay leaf*

*Gekochte Kalbslende mit Lugana-Sauce und Loredeerblaad*

**22,00 €**





# Menü Il Signorile

## Le Pizze

### **PIZZA MARGHERITA**

Tomatoe sauce and mozzarella  
Tomatensauce und Mozzarella

10,00 €

### **PIZZA TONNO E CIPOLLA**

Tomatoe sauce, mozzarella, tuna fish and red onion  
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und rote Zwiebeln

13,00 €

### **PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI**

Tomatoe sauce, mozzarella and ham  
Tomatensauce, Mozzarella und Schinken

13,00 €

### **PIZZA VEGETARIANA**

Tomatoe sauce, mozzarella and grilled vegetables  
Tomatensauce, Mozzarella und gegrilltes Gemüse

14,00 €

### **PIZZA SALAMINO PICCANTE**

Tomatoe sauce, mozzarella and hot salami  
Tomatensauce, Mozzarella und scharfe Salami

13,00 €





# Menù Il Signorile

## Desserts

### **ROSA DEL GARDA CON MALAGA AL PASSITO**

*Rosa del garda cake wit Passito malaga sayce*

**9,00 €**

*Rosa del Garda Torte mit Malaga-Sauce aus Passito*

### **MILLEFOGLIE SCOMPOSTA CON CHANTILLY AGLI AGRUMI**

*Deconstructed Millefolgie with Cirtus Chantillu Cream*

**9,00 €**

*Zerlegte Millefolgie mit Zitrus-Chantilly-Creme*

### **INSALATA DI FRUTTA DEL PALAZZO con crumble al miele**

*Fruit salad with honey crumble*

**8,00 €**

*Obstsalat mit Honigstreusel*

### **TORTA DELLA BARBARA**

*Torta del giorno | Cake of the day | Torte des tages*

**8,00 €**





# Menù Il Signorile

## Principini e Principesse

### Baby Menù

#### **PASTA AL RAGU'**

Pasta with ragout  
Pasta mit Ragout

10,00 €

#### **PASTA CON SUGO AL POMODORO**

Pasta with tomatoe sauce  
Pasta mit Tomatensauce

10,00 €

#### **COTOLETTA ALLA MILANESE DI POLLO CON PATATINE FRITTE**

Chicken Schnitzel Milanese with fries  
Hähnchenschnitzel Milanese mit Pommes frites

12,00 €

#### **HAMBURGER CON FORMAGGIO, LATTUGA, POMODORO, MAIONESE E KETCHUP CON CONTORNO DI PATATINE FRITTE**

Beef burger, cheese, carameld onion, tomatoe, mayo and ketchup with fries  
Rindfleisch-Burger, Käse, Karamellzwiebeln, Tomanten, Mayonnaise und Ketchup mit Pommes frites

15,00 €

#### **CHICKEN NUGGETS CON PATATINE FRITTE**

Chicken nuggets with fries  
Chicken Nuggets mit Pommes

10,00 €

