

Tasting menu
Menu dégustation

Prelude of flavors “La Terrazza”
Prélude de saveurs “La Terrazza”



Cold Chinese flat peach soup aromatized with lavender and Lugana del Garda white wine
Soupe froide de pêche plate de Chine aromatisée avec lavande et vin blanc Lugana del Garda



Risotto Carnaroli “Re Carlo” with melon and scampi tails
enriched with sweet gorgonzola cheese
*Risotto Carnaroli de la rizerie “Re Carlo” au melon et aux queues de scampi
travaillé avec du gorgonzola douce*



Medallion of Scottona beef filet with a sauce of mature balsamic vinegar from Modena
served with a gnocco of blue potatoes and a mosaic of baby vegetables
*Médaille de filet de bœuf de Scottona avec sauce de vinaigre balsamique de Modena vieilli
accompagné d’un gnocco de pommes de terre bleues et mosaïque de légumes baby*



Assorted matured Alp cheese with compote of red peppers and a scent of mustard
Variation des fromages saisonnés des Alpes avec compote de poivrons rouges au parfum de moutarde



Cherry delight with a duett of buffalo and sheep ricotta
with liquorice salt and a “Passito” wine reduction
*Délice de cerise avec bis de ricotta de bufflonne et brebis
au sel de réglisse et réduction de vin passito*

Our maîtres are at your disposal for suggestions about the daily proposals of our Chef de Cuisine Dario Galli;
we will offer you a real extraordinary gastronomic experience.

*Nos maîtres sont à Votre disposition pour des indications sur nos offres du jour du Chef de Cuisine Dario Galli
et pour faire votre expérience culinaire encore plus exclusive.*

Choose among our five or six course menu
Vous pouvez choisir un menu de cinq ou de six plats

Five course menu Euro 58,00 – Resort Dining charge Euro 15,00
Menu cinq plats Euro 58,00 – Supplément Resort Dining Euro 15,00

Six course menu Euro 63,00 – Resort Dining charge Euro 20,00
Menu six plats Euro 63,00 – Supplément Resort Dining Euro 20,00