

Antipasti di pesce

Fischvorspeise / Seafood hors d'œuvre

Ostriche 5 pezzi Fine de Claire	€ 15,00
Austern 5 Stück Fine de Claire / Oysters 5 pieces Fine de Claire	
Cocktail di gamberetti all'Aurora	€ 10,00
Krabbenscocktail all'Aurora / Aurora shrimp cocktail	
Cappesante al profumo d'arancia (4 pezzi)	€ 16,00
Jakobsmuscheln mit Orangen Duft (4 Stück)	
Orange scented pilgrim scallops (4 pieces)	
Polipo tiepido con patate e olive del Garda	€ 14,50
Krake lauwarm mit Kartoffeln und Garda-Oliven	
Lukewarm octopus with potatoes and Garda olives	
Carpaccio di spada affumicato	€ 14,00
Carpaccio von geräuchertem Schwertfisch / Smoked swordfish carpaccio	
Carpaccio di branzino fresco	€ 16,00
Carpaccio vom Seebarsch / Fresh sea bass carpaccio	
Tris di carpaccio affumicato: spada-tonno-salmone	€ 17,00
Carpaccio von geräuchertem Schwertfisch, Thunfisch und Lachs	
Smoked swordfish, tuna and salmon carpaccio	
Tartare di tonno fresco	€ 16,00
Frischer Thunfisch Tartar / Fresh tuna tartare	
Tartare di branzino fresco	€ 16,00
Frischer Seebarsch Tartar / Fresh sea bass tartare	
Tris di tartare: tonno-branzino-salmone	€ 19,00
Fischtartar: Thunfisch-Seebarsch-Lachs	
Fish tartare: tuna-sea bass-salmon	
Cozze impepate in bianco	€ 12,00
Miesmuscheln mit Pfeffer in weiß / Peppered mussels in white	
Sautè di vongole veraci in bianco	€ 15,00
Sautierte Teppichmuscheln in weiß / Sautéed carpet-shells in white	

Composizione di caldi e freddi Piccolo Doge € 25,00

Cappesanta profumo d'arrancio, Polipo tiepido, Scampetti agli agrumi, Gambero in pasta Kataifi, s
Carpaccio spada affumicato, Cocktail gamberetti Aurora, Polentina fresca con moscardini,
Polentina fresca con nasello in salsa

Zusammensetzung von kaltem und warmem Fisch "Piccolo Doge"

Orangen-Jakobsmuschel, lauwarme Krake, Garnelen mit Zitrusfrüchten, Garnele im Kadayif-Mantel
Geräucherter Schwertfisch Carpaccio Aurora Garnelen Cocktail, Frische Polenta mit
Moschuspolyphen, Frischer Polenta mit Seehecht in Soße

Composition of cold and warm fish "Piccolo Doge"

Scallop with orange-scented, Lukewarm octopus, Shrimps with citrus fruits, Shrimp in Kataifi Crust,
Smoked swordfish carpaccio, Aurora prawn cocktail, Fresh polenta with curled octopus,
Fresh Polenta with hake in sauce

Composizione di crudità Piccolo Doge € 30,00

Gambero Tigrato, Gambero rosso, Gambero viola, Scampo, Ostriche, Cappesanta al pepe rosa,
Tartare di tonno, Tartare di branzino

Zusammensetzung von rohem Fisch "Piccolo Doge"

Tiger Garnele, Rote Garnelen, Lila Garnele, Scampo, Austern, Jakobsmuschel mit rosa Pfeffer,
Thunfischtartar, Seebarsch-Tartar

Composition of raw fish "Piccolo Doge"

Tiger shrimp, Red shrimp, Purple shrimp, Scampo, oysters, Scallop with pink pepper, Tuna tartare,
Sea bass tartare

Insalatone

Grosse Salatplatte / Large salad

Di mare: € 15,00

insalata verde, molesini, champignons, gamberetti, tonno, alici marinate,
salmone affumicato, capperi, cipolla di Tropea

Meeressalat: grüner Salat, Feldsalat, Champignons, Tomaten, Krabben, Thunfisch,
marinierte Sardellen, Räucherlachs, Kapern, Tropea Zwiebel

Sea salad: green salad, wild salad, mushrooms, shrimps, tuna, marinated
anchovies, smoked salmon, capers, Tropea onion

Di terra: € 14,00

insalata verde, valeriana, champignons, mozzarella, formaggio, fagioli, mais,
olive del Garda, cipolla di Tropea

Salat vom Land: grüner Salat, Baldrian, Champignons, Mozzarella, Käse,
Bohnen, Mais, Garda Oliven, Tropea Zwiebel

Land salad: green salad, valerian, mushrooms, mozzarella, cheese, beans, corn,
Garda olives, Tropea onion

Antipasti di carne **Fleischvorspeise / Meat hors d'œuvre**

Caprese classica napoletana Caprese klassischen neapolitanischen Caprese Neapolitan classic	€ 10,00
Prosciutto crudo di Parma Roher Parmaschinken Raw Parma ham	€ 12,00
Prosciutto e melone (solo in stagione) Roher Schinken mit Melone (nur in Saison) Raw ham and melon (only in season)	€ 14,00
Carpaccio di manzo con grana e champignons Rinder Carpaccio mit Parmesan und Pilzen Beef carpaccio with parmesan and mushrooms	€ 15,00
Polentina fresca con funghi e scaglie di grana Frische Polenta (Maismehlbrei) mit Pilzen und Parmesansplitter Fresh polenta (cornmeal porridge) with mushrooms and Parmesan slivers	€ 12,00
Bresaola della Valtellina con valeriana e grana Valtellina Bündnerfleisch mit Baldrian und gehobeltem Parmesan Dry-salted beef from Valtellina with valerian and freshly shaved Parmesan cheese	€ 14,00

Primi piatti di pesce

Erster Gang Fisch / First course fish

Spaghetti alle vongole veraci	€ 13,50
Spaghetti mit Teppichmuscheln / Spaghetti with carpet-shells	
Spaghetti alle vongole veraci e tartufo	€ 18,00
Spaghetti mit Teppichmuscheln und Trüffeln / Spaghetti with carpet-shells and truffle	
Bigoli al cartoccio con cappesante e pomodorini	€ 14,00
Spaghetti in Folie gebacken mit Jakobsmuscheln und Tomaten	
Spaghetti baked in foil with scallops and tomatoes	
Bigoli alle sarde alla veneta	€ 10,00
Venetian Spaghetti mit Sardinen / Spaghetti venetian style with sardines	
Tortelloni ripieni al salmone	€ 14,00
Gefüllte Lachs Tortelloni / Salmon stuffed tortelloni	
Tagliatelle al tartufo e code di gamberi	€ 18,00
Nudeln mit Trüffeln und Garnelenschwänze / Noodles with truffles and prawn tails	
Spaghetti allo scoglio	€ 17,00
Spaghetti mit Meeresfrüchten / Spaghetti with seafood	
Linguine alla polpa di granchio	€ 16,00
Nudeln mit Krebsfleisch / Noodles with crab	
Linguine al nero di seppia	€ 14,00
Schwarzer Tintenfischnudeln / Noodles with cuttlefish ink	
Linguine all'astice (min. per 2 pers.)	per pers. € 25,00
Dünne Bandnudeln mit Hummer (min. für 2 Pers.)	pro Pers.
Thin noodles with lobster (min. for 2 pers.)	per pers.
Linguine al branzino, code di gambero e pomodorini	€ 16,00
Dünne Bandnudeln mit Seebarsch, Garnelenschwänze und kleine Tomaten	
Thin noodles with sea bass, prawn tails and cherry tomatoes	
Risotto ai frutti di mare (min. per 2 pers.)	per pers. € 17,00
Risotto mit Meeresfrüchten (min. für 2 Pers.)	pro Pers.
Risotto with seafood (min. for 2 pers.)	per pers.
Risotto al nero di seppia (min. per 2 pers.)	per pers. € 15,00
Schwarzer Tintenfisch-Risotto (min. für 2 Pers.)	pro Pers.
Risotto with cuttlefish ink (min. for 2 pers.)	per pers.

Primi piatti di carne

Erster Gang Fleisch / First course meat

Spaghetti aglio olio e peperoncino Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Chilischoten Spaghetti with garlic, oil and hot pepper	€ 8,00
Spaghetti alla carbonara Spaghetti nach Carbonara-Art Spaghetti carbonara	€ 10,00
Tortelloni ripieni al tartufo Tortelloni mit Trüffelüllung Truffle-stuffed tortelloni	€ 17,00
Tagliatelle ai porcini Nudeln mit Steinpilzen Noodles with ceps	€ 14,00
Tortellini di Valeggio al pomodoro Tortellini di Valeggio mit Tomatensauce Tortellini di Valeggio with tomato sauce	€ 8,00
Tortellini di Valeggio al ragù Tortellini di Valeggio mit Hackfleischsauce Tortellini di Valeggio with meat ragoût	€ 9,00
Gnocchetti in rosa al tartufo Klößchen in rosa Sauce mit Trüffeln Dumplings in pink sauce with truffles	€ 16,00
Zuppa di verdure Gemüsesuppe Vegetable soup	€ 8,00

Secondi piatti di pesce del lago
Zweiter Gang See Fisch / Second course lakefish

Trota alla griglia	€ 13,00
Forelle vom Grill / Grilled trout	
Lavarello alla griglia	€ 16,00
Felchen vom Grill / Grilled lavaret	

Secondi piatti di pesce del Mediterraneo
Zweiter Gang Meeres Fisch / Second course seafish

Orata alla griglia	€ 16,00
Goldbrasse vom Grill / Grilled gilthead seabream	
Branzino alla griglia	€ 16,00
Seebarsch vom Grill / Grilled sea bass	
Trancio di salmone alla griglia	€ 14,00
Lachsscheibe vom Grill / Grilled slice of salmon	
Trancio di salmone al cartoccio	€ 16,00
In Folie gebackene Lachsscheibe / Slice of salmon baked in foil	
Seppie alla griglia	€ 14,00
Tintenfisch vom Grill / Grilled cuttlefish	
Coda di rospo rosolata in padella	€ 18,00
Seeteufel in einer Pfanne gebräunt / Anglerfish browned in a pan	
Scottata di tonno con granella di pistacchi	€ 18,00
Gebratener Thunfisch mit gehackten Pistazien	
Seared tuna with chopped pistachios	
Gamberoni alla griglia	€ 20,00
Riesengarnelen vom Grill / Grilled king prawns	
Scampi alla griglia	€ 25,00
Scampi vom Grill / Grilled scampi	

<p>Branzino al sale (per 2 pers.) Seebarsch in Salzkruste (für 2 Pers.) Sea bass in a salt crust (for 2 pers.)</p>	<p>per pers. pro Pers. per pers.</p>	<p>€ 25,00</p>
<p>Orata al sale (per 2 pers.) Goldbrasse in Salzkruste (für 2 Pers.) Gilthead seabream in a salt crust (for 2 pers.)</p>	<p>per pers. pro Pers. per pers.</p>	<p>€ 25,00</p>
<p>Rombo sfilettato in padella al tartufo Steinbuttfilet in der Pfanne mit Trüffeln Pan fried turbot fillet with truffles</p>		<p>€ 25,00</p>
<p>Astice alla catalana Hummer nach katalanischer Art / Lobster catalan style</p>		<p>€ 35,00</p>
<p>Grigliata mista di pesce (min. per 2 pers.) Gemischte Fisch-Grillplatte (min. für 2 Pers.) Mixed fish grill (min. for 2 pers.)</p>	<p>per pers. pro Pers. per pers.</p>	<p>€ 25,00</p>
<p>Grigliata di crostacei (min. per 2 pers.) Krustentiere-Grillplatte (min. für 2 Pers.) Shellfish grill (min. for 2 pers.)</p>	<p>per pers. pro Pers. per pers.</p>	<p>€ 38,00</p>
<p>Fritto misto di mare Gemischte Meeresfischfritüre Mixed fried sea fish</p>		<p>€ 18,00</p>

Secondi piatti di carne

Zweiter Gang Fleisch / Second course meat

Filetto alla griglia Filet vom Grill / Grilled fillet	€ 20,00
Filetto al pepe verde Filet mit grünem Pfeffer / Fillet with green pepper	€ 24,00
Filetto al tartufo di Norcia Filet mit Trüffeln aus Norcia / Fillet with truffles of Norcia	€ 25,00
Costata di manzo Hüftsteak am Knochen / Sirloin steak	€ 18,00
Tagliata rucola e grana Geschnetzeltes mit Rucola und Parmesan Tenderloin cut with rucola and parmesan cheese	€ 16,00
Tagliata al rosmarino Geschnetzeltes mit Rosmarin Tenderloin cut with rosemary	€ 15,00
Entrecote (di manzo) / (Rindfleisch) / (Beef)	€ 14,00
Cotoletta alla milanese Wiener Schnitzel / Milanese veal chop	€ 10,00
Chateaubriand (min. per 2 pers.) per pers./ pro Pers./ per pers.	€ 30,00
Fiorentina di scottona Florentiner Steak / Florentine steak	S.Q. all'etto € 4,50
nach Menge 100 Gr. / according to quantity 100 gr.	

Formaggi / Käse / Cheese

Porzione di gorgonzola DOP	€ 7,00
Gorgonzola (Blauschimmelkäse) Portion / Gorgonzola (blue-cheese) portion	
Porzione di brie nazionale	€ 7,00
Brie Käse Portion / Brie cheese portion	
Porzione di Grana Padano DOP	€ 7,00
Grana Padanokäse DOP Portion / Grana Padano cheese DOP portion	
Porzione di Monte Veronese di Erbezzo	€ 7,00
Monte Veronese käse Portion / Monte Veronese cheese portion	
Porzione pecorino di media stagionatura	€ 7,00
Mittelaltem Schafskäse Portion / Medium-aged ewe's cheese portion	
Porzione di taleggio lombardo	€ 7,00
Taleggiokäse Portion / Taleggio cheese portion	
Composizione di formaggi assortiti	€ 15,00
Käsemischung / Cheese assortment	

Contorni / Gemüse / Vegetables

Patate Steak house fritte	€ 4,00
Frites Steak House / Fried potatoes Steak house	
Insalata mista di stagione	€ 5,00
Gemischter Salat der Saison / Mixed salad in season	
Verdure alla griglia	€ 5,00
Gemüse vom Grill / Grilled vegetables	
Pinzimonio arcobaleno	€ 7,00
Rohkostdip / Raw vegetables with dips on the side	

Verdure cotta / Gekochtes Gemüse / Cooked vegetables

Spinaci lessati al burro	€ 5,00
Butter Spinat / Buttered Spinach	
Patate lessate al prezzemolo	€ 5,00
Petersilienkartoffeln / Potatoes with parsley	

In mancanza del prodotto fresco si usa il surgelato.
Sollte das frische Produkt nicht zur Verfügung stehen, wird das tiefgefrorene benützt.
In case the fresh food is finished, frozen will be used.

Dessert / Süßspeisen / Sweets

Fatto in casa / Hausgemacht / Home made

Tiramisù tradizionale	€ 5,00
Traditionelle Tiramisu / Traditional Tiramisu	
Panna cotta alle amarene Fabbri	€ 5,00
Panna Cotta mit Sauerkirschen / Panna cotta with sour cherries	
Panna cotta al caramello	€ 5,00
Panna Cotta mit Karamell / Panna cotta with caramel	
Tortino caldo al cioccolato	€ 6,00
Warme Schokoladenkuchen / Warm chocolate cake	
Crema catalana	€ 6,00
Katalanische Crème / Catalan cream	
Zuppa inglese	€ 6,00
Schicht-Süßspeise mit Likör und Creme / Trifle	

Sorbetteria

Sorbetto al limone	€ 3,50
Zitronen-Sorbet / Lemon sorbet	
Gelato sorbetto alla mela verde	€ 5,00
Eis Sorbet vom grünen Apfel / Ice-cream sorbet with green apple	
Gelato sorbetto al mandarino	€ 5,00
Mandarinen Eis Sorbet / Ice-cream sorbet with mandarin	

Pasticceria esterna

Von Patisserie / From the pastry shop

Torta ai pinoli	€ 5,00
Pinienkerne Torte / Pine nuts cake	
Meringata classica	€ 6,00
Klassische Baiser / Classic meringue	
Profiteroles al cioccolato	€ 6,00
Schoko-Windbeutel / Profiteroles	

Gelateria / Eis / Ice-cream

Tartufo nero	€ 5,00
Schwarze Trüffel / Black truffle	
Tartufo bianco	€ 5,00
Weißer Trüffel / White truffle	
Gelato sorbetto al limone	€ 5,00
Zitronen-Eis Sorbet / Lemon ice cream sorbet	
Gelato semifreddo al cocco	€ 6,00
Kokosnuß Eis Parfait / Coconut ice-parfait	

Frutta fresca / Frisches Obst / Fresh fruit

Trancio di ananas fresco	€ 7,00
Frische Ananas Scheibe / Slice of fresh pineapple	
Fragole alla panna montata	€ 5,00
Erdbeeren mit Schlagsahne / Strawberries with whipped cream	
Fragole al limone e zucchero	€ 5,00
Erdbeeren mit Zitrone Saft und zucker	
Strawberries with lemon juice and sugar	

Menù degustazione (min. per 2 pers.)

Probiermenü (min. für 2 Pers.) / Tasting menu (at least for 2 pers.)

Antipasti

Vorspeisen / Hors d'œuvre

Composizione antipasti caldi e freddi “Piccolo Doge”

Zusammensetzung kaltem und warmem verschiedener Vorspeisen “Piccolo Doge”

Composition of cold and warm hors d'œuvres “Piccolo Doge”

Primi piatti

Erster Gang / First course

Bigoli con cappelletti e pomodorini

Spaghetti mit Jacobsmuscheln und Tomaten/ Spaghetti with scallions and tomatoes

Sedanini alla polpa di granchio

Nudeln mit krebisfleisch / Noodles with crab meat

Sorbetto al limone

Zitronen-Sorbet / Lemon sorbet

Secondi piatti

Zweiter Gang / Second course

Salmon al cartoccio alla mediterranea

Lachs in Folie gebacken nach Mittelmeerart / Salmon baked in foil Mediterranean style

Contorni

Beilage / Side-dishes

Patate Piccolo Doge

Kartoffeln “Piccolo Doge” / Potatoes “Piccolo Doge”

Verdure alla griglia

Gemüse vom Grill / Grilled vegetables

Dessert della casa

Hausgemacht Dessert / Home made desserts

Caffè

Kaffee / Coffee

Per Persona € 50,00

Pro Person / Per person

Vini e bevande a parte

Weine und Getränke separat / Wines and beverages not included

*Siamo spiacenti ma per questioni di contabilità
non possiamo fare i conti separati.
(Comunque carta e penna
l'avrete sempre a vostra disposizione).*



*Aus buchhalterischen Gründen sind wir leider nicht in der
Lage, getrennte Rechnungen zu erstellen.
(dafür stehen Ihnen Papier und Stifte
immer zur Verfügung).*



*Regrettably we will not be able for internal
accounting reasons to get separate bills.
(Pens and a piece of paper
always are at your disposal).*