



GIARDINO DEI LIMONI
RESTAURANT À LA CARTE

GIARDINO DEI LIMONI RESTAURANT
À LA CARTE GIARDINO DEI LIMONI
RESTAURANT À LA CARTE GIARDINO
DEI LIMONI RESTAURANT À LA CARTE
GIARDINO DEI LIMONI RESTAURANT
À LA CARTE GIARDINO DEI LIMONI
RESTAURANT À LA CARTE GIARDINO
DEI LIMONI RESTAURANT À LA CARTE
GIARDINO DEI LIMONI RESTAURANT
À LA CARTE GIARDINO DEI LIMONI
RESTAURANT À LA CARTE GIARDINO
DEI LIMONI RESTAURANT À LA CARTE
GIARDINO DEI LIMONI RESTAURANT
À LA CARTE GIARDINO DEI LIMONI
RESTAURANT À LA CARTE
RESTAURANT À LA CARTE

GIARDINO DEI LIMONI
RESTAURANT À LA CARTE

GIARDINO DEI LIMONI RESTAURANT À LA
CARTE GIARDINO DEI LIMONI GIARDINO
DEI LIMONI RESTAURANT À LA CARTE

I Aperitivi

Aperol Spritzer
(Aperol & Prosecco)

Atomic Martini
(Gin or Vodka & sprayed Dry Martini)

Kir Royal
(Crème de Cassis & Champagne)

Negroni
(Sweet Vermout, Bitter Campari & Dry Gin)

I Antipasti

Il Luccio alla Gardesana in Salsa di Capperi e Acciughe
Roasted Pike with Capers and Anchovies Sauce
Hecht aus Gardasee mit Kapern und Sardellen Sosse

Il Petto d'Anatra al Profumo di Corbezzolo "Belle Epoque"
Breast of Duck flavoured with Arbutus "Belle Epoque"
Entenbrust mit Meerkirschbaum Duft "Belle Epoque"

Il Ventaglio di Avocado con Gamberi e Dadolata di Pomodoro
Avocado slices with Prawns and Tomatoes
Avocado Schnitte mit Garnelen und Tomaten

Il Culatello di Zibello con Burratina Pugliese su Misticanza
Raw Culatello Ham with soft Cheese
"Culatello" Schinken mit frischem weichem Käse

La Bresaola di Bisonte con Mostarda di Frutta
Air dried Bison meat with Mustard
Bündner Bisonsfleisch mit Senftfrüchte

Il Pesce Spada di Altura Affumicato con Insalata di Mela Verde e Sedano
Smoked Sword-fish with Celery and green Apple Salad
Geräucherter Schwertfisch mit grünem Apfel- und Selleriesalat

I Primi piatti

LA PASTA, LE MINESTRE, I RISOTTI

Il Risotto Mantecato con Capesante della Bretagna e Porri Selvatici

Risotto with Scallops and wild Leeks

Risotto mit Jakobsmuscheln und wilden Lauch

Le Caramelle di Salmerino al Ragù di Scampi e Rucola

Char Ravioli with Scampi Ragout and Rocket

Saibling-Ravioli mit Scampi Ragout und Rauken Salat

I Fusilli di Farro al Granchio Reale e Foglie di Basilico

Emmer Noodles with Crab Chelae and Basil

Dinkelnudeln mit Krebse und Basilikum

Le Tagliatelle Fresche alle Punte di Asparagi e Tonno

Fresh Noodles with Asparagus and Tuna Fish

Hausgemachte Bandnudeln mit Spargelspitze und Thunfisch

Gli Spaghetti di Kamut alle Vongole Veraci e Prezzemolo

Kamut Spaghetti with Clams and Parsley

Kamut Spaghetti mit Venusmuscheln und Petersilien

Il Risotto alla Formaggella di Tremosine e Clorofilla di Prezzemolo

Risotto with Tremosine Cheese and Parsil Cream Sauce

Risotto mit Tremosinekäse und Petersiliensosse

Gli Gnocchetti di Patate con Foglie di Verza e Taleggio della Val Seriana

Potato Dumplings with Savoy Cabbage and Val Seriana Taleggio Cheese

Kartoffelklösschen mit Kohlblätter und Taleggiokäse aus dem Val Seriana

Il Risotto al Limone e Gamberetti con Erba Cipollina

Risotto with Lemon, Prawns and Chives

Risotto mit Zitronen, Krabben und Schnittlauch

La Crema Vichoise al Profumo di Sedano e Crema di Latte

Potatoes and Leeks Soup with Celery and Milk Cream

Vichoise Suppe mit Lauch und Milchsauce

I Secondi piatti

I PESCI

La Spigola dell'Argentario alla Griglia con Profumo di Erbe Aromatiche

Argentario Grilled Sea Bass with Aromatic Herbs

Gegrillter Seebarsch aus Argentario mit Kräutern

I Gamberoni del "Golfo dei Poeti" Fritti in Crosta di Mandorle

Fried King Prawns in Almonds Crust

Frittierte Riesengarnelen in Mandelkruste

La Cupolina di Salmone con Verdurine e Robiola al Franciacorta su Letto di Spinaci

Sliced Salmon Parcel with Vegetables and Robiola Cheese in Franciacorta Wine Sauce with Spinach

Lachskuppel mit Gemüse und Robiola Käse in Franciacortaweinsauce auf Spinat

I Bocconcini di Rana Pescatrice con Capperi, Olive e Datterini

Monk Fish Escalopes with Capers, Olives and Tomatoes

Seeteufelhäppchen mit Kapern, Oliven und Tomaten

La Trota del Garda al Cartoccio

Garda Lake Pink Trout "en papillote"

Seeforelle in Folie gebacken

I Filetti di Pesce Persico alla Lombarda con Limoni di Bogliaco e Timo

Breaded Perch Fillets with Lemon from Bogliaco and Thyme

Barschfilet nach Lombarda Art mit Zitronen und Thymian

Il Coregone del Benaco in Crosta di Pane Aromatico

Lake Garda Whitefish in an aromatic Bread Crust

Gardasee Felchen in aromatischer Semmelkruste

I Secondi piatti

LE CARNI, IL POLLAME

Il Cuore di Filetto di Manzo con Foie Gras e Salsa Madera
Fillet of Beef with Foie Gras and Madera Wine Sauce
Rinderfilet mit Gänsenleberpastete in Maderaweinsauce

Le Costolette di Agnello Pré-Salé alla Menta Piperita
Grilled Lamb Chops with Peppermint
Lammkoteletts "Pré-Salé" mit Pfefferminze

Il Petto di Faraona alle Spugnole della Valvestino
Guinea-Fowl Breast with Morels
Perlhuhn mit Morcheln aus Valvestino

I Medaglioni di Maiale alla Senape di Digione
Pork Medaillon with Dijon Mustard
Schweinmedaillons mit Senft aus Dijon

Il Filetto di Vitello in Crosta di Parmigiano e Basilico con Scaglie di Tartufo d'Alba
Fillet of Veal in a Parmesan Cheese and Basil Crust with Alba Truffle
Kalbsfilet in Parmesan- und Basilikumkruste mit Truffeln aus Alba

La Costata di Bue alla Brace con Salsa Choron (min. 2 persone)
Grilled Sirloin Steak "Choron" (min. 2 people)
Rumpsteak gegrillt mit Sauce Choron (min. 2 Personen)

I Bocconcini di Pollo con Salsa al Curry Madras
Chicken bites with Madras Curry Sauce
Hähnchenragout mit Madras Curry Sauce

I Menù vegetariano

L'Insalatina Caprese con Olio del Garda e Olive Nere
Mozzarella and Tomato Caprese Salad with black Olives
Mozzarella und Tomaten mit schwarzen Oliven

Gli Asparagi Verdi di Altedo al Burro Spumante
Altedo boiled green Asparagus in melted Butter
Gedünstete Spargeln mit Schmelzbutter

Il Tortino Soffiato con Carciofi
Artichokes Egg Pie
Artischockentörtchen

Le Mezze Penne al Fior di Capperi e Zucchine
Pasta with Capers and Courgettes
Nudeln mit Kapern und Zucchini

Il Cartoccio di Melanzane alla Parmigiana
Aubergines Parmigiana Style
Auberginenauflauf

Le Omelettes a piacere
Omelettes the way you like
Omeletts nach eigenem Geschmack

I Vermicelli al Pomodoro Fresco e Basilico
Spaghetti with fresh Tomato and Basil
Spaghetti mit frischen Tomaten und Basilikum

Le Primizie degli Orti di Campoverde ai Ferri
Campoverde assorted grilled Vegetables
Gegrillte Gemüse aus Campoverde

I Garganelli all'Uovo con Caponatina di Verdure
Garganelli Egg Pasta with Vegetable Ragout
Eiernudeln mit Gemüseragout

Le Perle di Melone al Porto
Melon Pearls with Porto
Meloneperle mit Portowein

I Desserts

Il Tortino di Cioccolato e Pera con Salsa alla Vaniglia

Chocolate and Pear Tartlet with Vanilla Sauce

Schokolade und Birnetörtchen mit Vanillesauce

Il Semifreddo al Limone del Garda con Sedano Candito su Crema di Mango

Lemon Parfait with Candied Celery on Mango Puree

Zitrone-Halbgefrorenes mit kandierten Sellerie auf Mango Püree

La Crème Brulée al Pistacchio con Gocce di Amarena

Crème Brulé with Pistachios and Morellos Drops

Crème Brulé mit Pistazien und Amarellentropfen

La Sintonia di Frutta Fresca e Sorbetto con Salsa Esotica

The Harmony of Fresh Fruit and Sorbet with Tropical Sauce

Die Harmonie von frischem Obst und Sorbet mit tropischer Sauce

Le Crêpes Flambées "Surprise"

Flambee Crêpes the way you like

Flammierte Crêpes nach eigenem Geschmack

La Mousse allo Zabaione e Salsa al Cioccolato Valrhona

Sabayon Mousse with Valrhona Chocolate

Zabaionemousse mit Schokoladesauce Valrhona

La Delicatezza di Mascarpone alla Veneta con Biscotto Savoiaro

Tiramisu with Mascarpone Cheese and Sponge Biscuit

Tiramisu mit Mascarponesauce und Löffelbiskuits

La Zuppetta di Sottobosco con Sciroppo Aromatizzato al Basilico

Wild Berries Cup with Basil Flavoured Syrup

Waldbeerenuppe mit Basilikum gewürzigen Saft

La Fantasia di Gelati

Choice of Ice Creams

Gemischtes Eis

after dinner... Winnie's Piano Bar



GRAND HOTEL
GARDONE RIVIERA

