

# *Senso*

## ZWISCHEN GARDASEE UND DEN BERGEN

*Verkostungen*

### SPARGEL

*Leberparfait und Wachteleier*

### SODAKRAUT

*Geräucherter Felchen, Oliven, Pinienkerne und Öl aus Getrockneten Tomaten*

### KOPFSALAT

*Erbsen, Döbelbrühe und Lakritze*

### REIS

*Safran, Marzemino Wein und Morcheln*

### TEILEN

*Sauerteig Brot und Almbutter*

### HECHT

*Vichyssoise Creme und Champagner-Emulsion*

### KALBSBRIES

*Hopfensprossen, Pastinake, Rosmarin und Kaffee*

### MILLEFEUILLE

*Chantilly-Creme, Rhabarber und Erdbeeren*

*150 euro*

# *Antologia*

## ZWISCHEN GARDASEE UND DEN BERGEN

*Verkostungen*

## SHIITAKE PILZE AUS DEM TRENTINO

*Felchen, Shiitake Pilze und Bier Emulsion*

## SPAGHETTI

*Zitrone und Lorbeer Pulver*

## TEILEN

*Sauerteig Brot und Almbutter*

## GARDASEEFORELLE

*Radieschen eingelegt, Knollenselleriesauce*

## SBRISOLONA

*wie ein Zitronenkuchen, Limoncello-Eis und kandierte Kapern*

*110 euro*

*Die Degustationsmenüs werden für den gesamten Tisch erstellt. Es ist auch möglich, Gerichte à la carte aus unseren Degustationsmenüs zu wählen:*

*2 Gerichten, Dessert 90 Euro*

*3 Gerichten, Dessert 110 Euro*

### *Weinbegleitung*

REMUS 50

Aus dem Keltischen “*primitiven*”:  
zur Wiederentdeckung der  
Ursprünge.

AMBIOS 70

Von der keltischen “*Reise*”:  
eine Route unter den großen  
terroirs.

Liebe Gäste, bei Vorliegen von Allergien wenden Sie sich bitte direkt an den Restaurantmanager, damit eine Alternative angeboten werden kann. Alle unsere Gourmet-Kreationen werden aus frischen Zutaten hergestellt, nur in Ausnahmefällen wenden wir negative Temperaturreduzierungsverfahren an.