
Un viaggio in Italia

Vi proponiamo alcuni dei piatti regionali più tipici della cucina italiana;
inoltre vi racconteremo giorno per giorno le proposte dei nostri chef.

We are delighted to offer you some of the most typical regional dishes of Italian cuisine,
and we will also advise the daily chef's specials.

Hier präsentieren wir Ihnen einige der regionalen Klassiker der italienischen Küche.
Außerdem empfehlen wir Ihnen täglich eine besondere Köstlichkeit unserer Köche.

Per iniziare - 13

DAL PIEMONTE

Vitello al punto rosa, salsa tonnata
Pink braised veal with tuna sauce
Kalbfleisch mit Thunfischsauce

DAI MARI ITALIANI

Impepata di cozze alla marinara
Moules marinières
Miesmuscheln alla marinara

DAL MONTE BALDO

Tartare di garronese veneta, parmigiano reggiano, salsa Cipriani
Tartar of Garronese Veneta beef, parmigiano reggiano cheese and Cipriani sauce
Tatar vom Garronese-Veneta-Rind, Parmigiano-Reggiano Käse und Cipriani-Sauce

DAL LAGO DI GARDA

Insalata di trota marinata, fragole, salsa di limoni da Limone del Garda
Marinated trout salad, strawberries, lemon sauce from Limone del Garda
Salat aus mariniertes Forelle, Erdbeeren, Zitronensauce aus Limone del Garda

DALLA PUGLIA

Bruschetta con pomodorini San Marzano, pesto e stracciatella di bufala
Bruschetta - grilled bread with San Marzano tomatoes,
pesto sauce and buffalo fresh milk shreds
Bruschetta - frisch geröstetes Brot mit San-Marzano-Tomaten, Pesto
und Stracciatella di Bufala (cremiger Käse)

La pasta e... - 16

DA BOLOGNA

Le lasagne tradizionali
Traditional homemade lasagne
Traditionelle hausgemachte Lasagne

DA GENOVA

Fusilli fatti in casa al pesto di basilico, patate e fagiolini
Homemade Fusilli pasta with basil pesto, potatoes and green beans
Hausgemachte Fusilli mit Basilikumpesto, Kartoffeln und grünen Bohnen

DA MILANO E PALERMO

Risotto alla milanese con tartare di gambero e lime
Typical rice dish cooked with saffron and tartare of shrimps and lime
Safranrisotto mit Garnelentatar und Limette

DAL LAZIO

Rigatoni alla Gricia: guanciale, pecorino, pepe nero
Rigatoni pasta Gricia Style: pork jowl cured meat, Pecorino cheese and black pepper
Rigatoni alla Gricia: mit Guanciale, Pecorino-Käse und schwarzem Pfeffer

DA MANTOVA

Vellutata di carote, olio di semi di zucca e porro grigliato
Cream of carrots with pumpkin seed oil and grilled leek
Karottencremesuppe mit Kürbiskernöl und gegrilltem Lauch

Pesci e carni - 26

DALLA SICILIA

Lingotto di tonno pinne gialle scottato
Seared yellowfin tuna ingots
Gebratener Gelbflossenthunfisch

DAI FIUMI DELLE DOLOMITI

Salmerino alpino in padella
Pan fried Artic char
Seesaibling aus der Pfanne

DA ROMA

Saltimbocca alla romana
Veal cutlet with ham and sage
Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei

DALLA TOSCANA

Tagliata di manzo con rucola e grana
Sliced beef with rocket and parmesan
Rindstagliata mit Rucola und Parmesan

DA GORGONZOLA

Filetto di maiale al gorgonzola
Pork fillet with gorgonzola cheese sauce
Schweinefilet mit Gorgonzolasauce

I grandi classici - 16

Tagliatelle alla bolognese
Tagliatelle with meat ragout
Tagliatelle mit Fleischragout

Spaghetti aglio, olio e peperoncino
Spaghetti with garlic, olive oil and chili pepper
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chili

Penne all'arrabbiata
Pasta in hot spicy tomato sauce
Penne mit scharfer Tomatensauce, Knoblauch und Chili

Fusilli al pomodoro fresco e basilico
Pasta with fresh tomato sauce and basil
Fusilli mit frischer Tomatensauce und Basilikum

Spaghetti alle vongole veraci
Spaghetti with clams
Spaghetti mit Teppichmuscheln

Dall'orto e...

Insalata mista - 9

Mixed salad

Gemischter Salat

Patatine fritte - 9

French fries

Pommes Frites

Insalata di finocchi e arance - 9

Fennel and orange salad

Salat aus Fenchel und Orangen

Giardinetto di verdure al vapore - 9

Mixed steamed vegetables

Gemischtes gedämpftes Gemüse

Caprese - 13

Le cose dolci - 10

Tiramisù (ricetta classica)

Classic tiramisù

Tiramisù nach klassischem Rezept

Pavlova: frutti di bosco, meringhe, panna montata e menta fresca

Pavlova: wild berries, meringues, whipped cream and fresh mint leaves

Pavlova: Waldfrüchte, Baiser, Schlagsahne und Minzblättern

Crème caramel (ricetta classica)

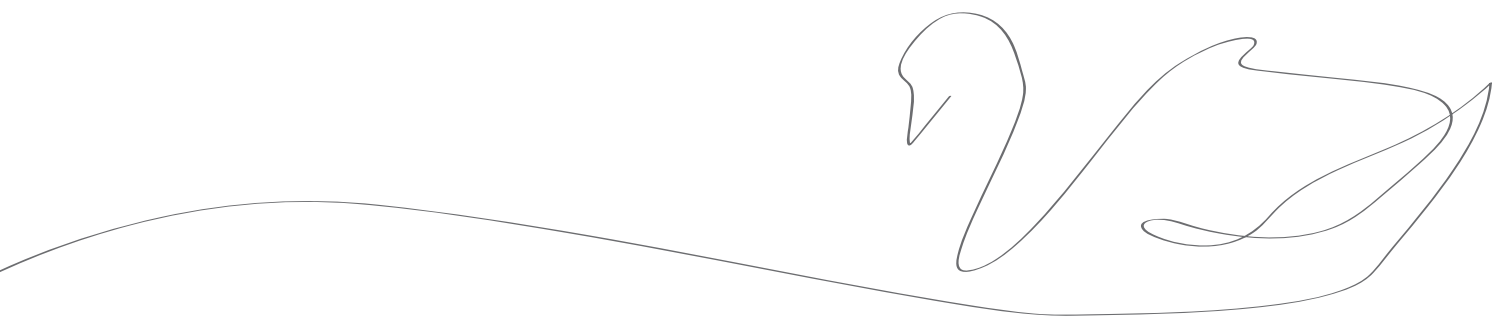
Classic crème caramel

Crème caramel nach klassischem Rezept

Frolla di grano saraceno, lamponi e crema al sambuco

Buckwheat pastry, raspberries and elderberry cream

Buchweizengebäck, Himbeeren und Holundercreme



Allergeni - Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.
In base alla disponibilità del mercato, per alcune preparazioni potranno essere utilizzate materie prime fresche o surgelate all'origine o congelate in proprio.

Allergens - For information about the presence of substances or products that might cause allergies or intolerance, please ask our staff.
Depending on availability, some ingredients might be frozen fresh from the origin or flash frozen on site.

Allergene - Informationen über das Vorhandensein von Stoffen oder Produkten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, sind beim zuständigen Personal erhältlich.
Je nach Marktverfügbarkeit können für einige Gerichte frische oder gefrorene Zutaten verwendet werden.

Vivete in prima persona ogni sfumatura del Val di Sogno®.
Inquadrando il codice QR troverete informazioni relative ai
servizi dell'hotel. Non esitate a rivolgervi alla reception in caso di
ulteriori domande: siamo qui per voi.

Experience every nuance of Val di Sogno® firsthand. When you
scan the QR code, you can access information about our
services. Feel free to contact the reception desk if you have any
further questions: we are here for you.

Erleben Sie jede Facette des Val di Sogno® mit eigenen Augen.
Scannen Sie den QR-Code, um Informationen über die Service-
leistungen des Hotels zu erhalten. Für weitere Fragen wenden
Sie sich bitte an die Rezeption: Wir sind für Sie da.

