
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

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 di stracciatella di bufala

Bruschetta - grilled bread with San Marzano tomatoes and buffalo fresh milk shreds

Bruschetta - frisch geröstetes Brot mit San-Marzano-Tomaten und Pesto aus Büffelmozzarellafäden

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

Risotto alla milanese, salsa al midollo, ragù di ossobuco

Typical rice dish cooked with saffron, bone marrow sauce and ossobuco minced veal sauce

Safranrisotto, Marksauce und Rinderhaxe-Ragout

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 Schinken und Salbei

DALLA VALPOLICELLA

Filetto di manzo, salsa all'Amarone

Beef fillet, Amarone red wine sauce

Rinderfilet, Amarone-Rotwein-Sauce

DAL PIEMONTE

Vitello al punto rosa, salsa tonnata

Pink braised veal with tuna sauce

Kalbfleisch mit Thunfischsauce

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
Fusilli 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

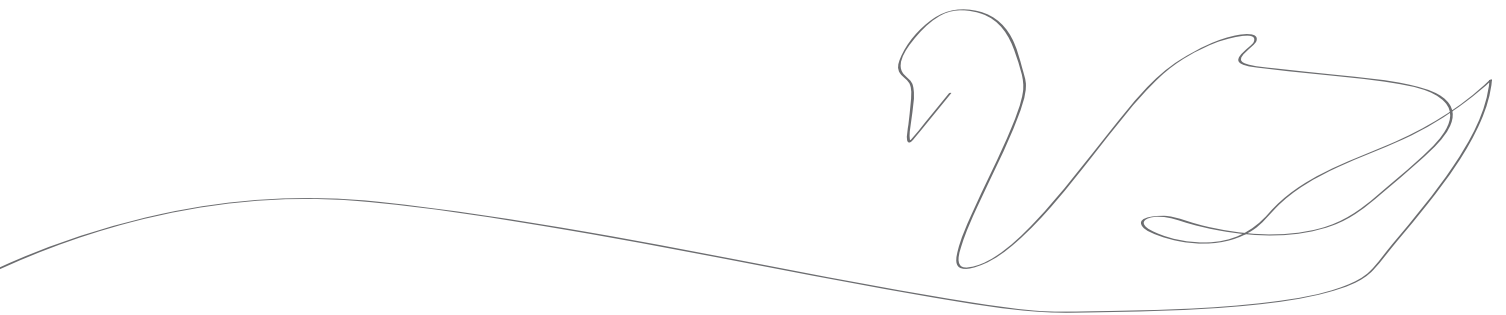
Le cose dolci - 10

Tiramisù (ricetta classica)
Classic tiramisù
Tiramisù nach klassischem Rezept

Mousse al cioccolato, olio extravergine di oliva e vela al rosmarino
Chocolate mousse, olive oil and rosemary flavoured biscuit
Schokolademousse, natives Olivenöl und Rosmarinkeks

Panna cotta alla lavanda, menta e cioccolato
Panna cotta with lavender, mint and chocolate
Pannacotta mit Lavendel, Minze und Schokolade

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.

