

---

# 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 Schinken 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)

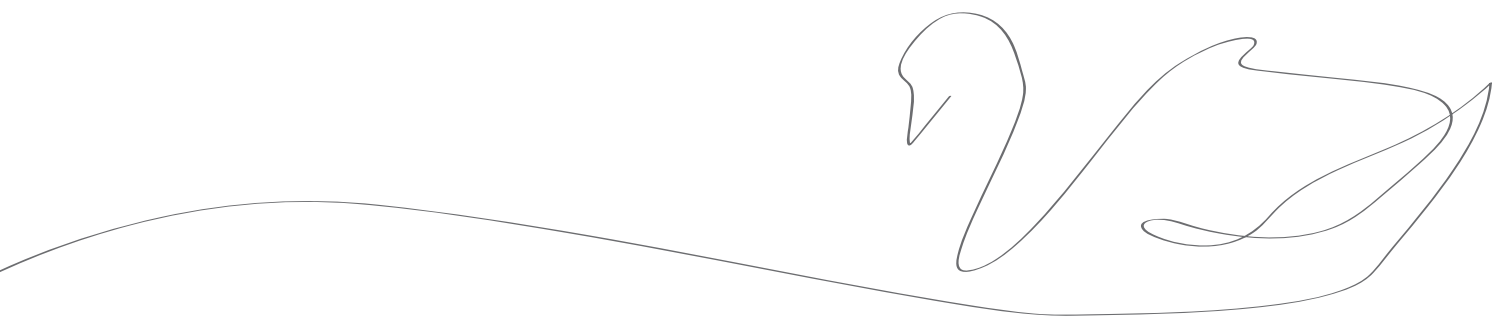
Classic crème caramel

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.

