Un viaggio in Italia

Vi proponiamo alcuni dei piatti più caratteristici della cucina italiana;
inoltre vi racconteremo giornalmente la proposta dei nostri chef.

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

Wir freuen uns, Ihnen einige der typischsten Gerichte der italienischen Küche zu servieren.
Außerdem empfehlen wir Ihnen täglich eine besondere Köstlichkeit unseres Küchenteams.

Per iniziare - 14

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

DAI MARI ITALIANI
Impepata di cozze alla marinara con profumo di basilico
Moules marinières (mussels) with basil aroma
Miesmuscheln à la Marinara mit Basilikumduft

DAL MONTE BALDO
Tartare di filetto di Garronese veneta, Parmigiano Reggiano 32 mesi, salsa Cipriani
Tartare of Garronese Veneto beef filet, Parmigiano Reggiano 32 months, Cipriani sauce
Tatar vom Garronese-Veneto-Rind, 32 Monate gereifter Parmigiano Reggiano,
Cipriani Sauce

DAL LAGO DI GARDA
Fritto di sarde con maionese al dragoncello
Fried sardines and mayonnaise with tarragon
Frittierte Sardinen und Estragonmayonnaise

DA MALCESINE
Bruschetta, coregone affumicato, pesto di rucola e salsa al limone tostato
Bruschetta, smoked lake white fish, rocket pesto and toasted lemon sauce
Bruschetta, geräucherter Felchen, Rucolapesto und Sauce von gerösteten Zitrone

La pasta e... - 18

DA BOLOGNA
Le lasagne tradizionali
Traditional homemade lasagne
Traditionelle hausgemachte Lasagne

DA MILANO A PALERMO
Risotto alla milanese con tartare di gambero e lime
Risotto Milanese cooked with saffron, tartare of shrimps and lime
Safranrisotto mit Garnelentatar und Limette

DAI MONTI BRESCIANI
Tortelli di pasta all'uovo ripieni di patate e Bagoss, pesto ai pomodorini e mandorle
Egg-pasta filled with potatoes and Bagoss cheese, pesto with tomatoes and almonds
Mit Kartoffeln und Bagoss-Käse gefüllte Eiernudeln in Tomaten-Mandel-Pesto

DALLA SICILIA
Maccheroncini alla Norma con melanzane dorate,
salsa di pomodoro e ricotta salata
Norma style small maccaroni pasta with golden aubergines,
tomato sauce and salty ricotta cheese
Kleine Maccheroni nach Norma Art mit goldenen Auberginen,
Tomatensauce und salzigem Ricotta

DA VERONA A BARI
Vellutata di zucchine, profumo di menta, semi di amaranto e olio di cardo
Cream of courgettes soup, mint essence, amaranth seeds and thistle oil
Zucchinicremesuppe, Minzduft, Amaranthsamen und Distelöl

DALLA PUGLIA
Spaghettoni con pomodoro fresco e burrata
Spaghettoni with fresh tomatoes and Burrata cheese
Spaghettoni mit frischen Tomaten und Burrata Käse

I grandi classici - 17

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 pasta in hot spicy tomato sauce with garlic and chili pepper
Penne mit scharfer Tomatensauce, Knoblauch und Chili

Gnocchi al gorgonzola
Potato gnocchi in Gorgonzola blue cheese sauce
Kartoffelgnocchi mit Gorgonzola

Pesci e carni - 27

DALLA SICILIA
Tagliata di tonno pinne gialle al salmoriglio
Sliced yellowfin tuna with Salmoriglio sauce
Fein geschnittener Gelbflossenthunfisch mit Salmoriglio-Sauce

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

DALLA TOSCANA
Controfiletto di manzo con rucola e grana
Sirloin steak with rocket and parmesan cheese
Lendensteak aus der Pfanne mit Rucola und Parmesan

DA NAPOLI
Polpo alla Luciana in guazzetto di pomodori pelati, olive e capperi
Octopus à la Luciana with peeled tomatoes, olives and caper sauce
Oktopus à la Luciana mit Sauce aus geschälten Tomaten, Oliven und Kapern

DAI FIUMI DELLE DOLOMITI
Trota salmonata al cartoccio con bouquet di profumi del nostro orto
Salmon trout baked in foil with aromas from our garden
Lachsforelle in Folie mit Düften aus unserem Garten gegart

Dall'orto e... - 9

Insalata mista
Mixed salad
Gemischter Salat

Patatine fritte
French fries
Pommes frites

Insalata di finocchi e arance
Fennel and orange salad
Salat aus Fenchel und Orangen

Patate saltate al timo
Sautéed potatoes with thyme
Bratkartoffeln mit Thymian

Giardinetto di verdure al vapore
Mixed steamed vegetables
Gemischtes gedämpftes Gemüse

Caprese - 14

Le cose dolci – 11

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

Tartelletta di frolla alle nocciole, crema al limone e meringa flambata
Pastry with hazelnuts, lemon cream and meringue flambé
Törtchen mit Haselnüssen, Zitronencreme und flambiertem Baiser

Semifreddo al lampone, terra al cacao, gelato al passion fruit
Raspberry semifreddo, cocoa powder, passion fruit ice cream
Halbgefrorenes mit Himbeere, Kakaopulver, Passionsfruchteis

Coperto – cover charge – Gedeck: € 2 p.p.

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 fronzen 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.