

# ~ il ~ Piacere

VINOTECA CON CUCINA

- Forelle und Zucchini mariniert mit Zitrusfrüchten auf rotem Reis  € 11,00  
*Truite et courgettes marinées aux agrumes sur le riz rouge*
- Ausgewählte Schinken und Käse     € 12,50  
*Coupe de charcuterie sélectionnées et de fromages locaux  
(Parma D.O.P., salame nostrano, formaggella di Tremosine, Gorgonzola D.O.P.)*
- Mittelmeersalat (mit Oliven, Mais, Karotten, Tomaten und Feta Käse)   € 8,00  
*Salade méditerranéenne (avec olives, maïs, carottes, tomates, noix et teta)*
- "Käse Uhr " mit Honig, Senf und Marmelade   € 9,50  
*"Horloge" de fromages locaux avec miel, moutarde et confiture*
- Casoncelli nach "brescianer" Art mit knusprigem Speck, Butter und Salbei     9,50 \*  
*Ravioli dans le style de Brescia avec du speck croustillant, du beurre et de la sauge*
- Maccheroncini-Pasta mit Jakobsmuscheln, Kürbisblumen und Safran    € 14,00 \*  
*Pâtes "maccheroncini" avec coquilles Saint-Jacques, des fleurs de courgettes et du safran*
- Bigoli Eierpasta nach Carbonara-Art     € 11,00 \*  
*Bigoli de pâtes aux œufs à la carbonara*
- Tortelloni gefüllt mit Tremosine Käse mit Butter und Salbei   € 11,00  
*Tortelloni farci de Tremosine fromage au beurre et à la sauge*
- "Carne salada" und Bohnen mit Gardasee oil e.v.o. € 13,00  
*"Carne Salada" et haricots avec de l'huile e.v.o. del Garda*
- Gegrilltes Rinderfilet mit Bratkartoffeln € 16,00  
*Boeuf grillé surlonge avec pommes de terre cuites*
- Saiblingsfilet nuanciertem Lugana mit Gemüse    € 15,00  
*Filet de omble chevalier nuancée à Lugana avec des légumes*
- Gegrillte Goldbrassenfilet mit gratiniert Fencheln   € 16,00  
*Filet de daurade grillé avec fenouil gratiné*

\*Tiefkühlprodukte können außerhalb der Saison verwendet werden

Produits congelés peuvent être utilisés hors saison

Das Zutatenbuch steht unseren lieben Gästen zur Verfügung.

Le livre d'ingrédients est disponible pour nos chers invités.

Einige frische Erzeugnisse sowie roh verarbeitete Fischereierzeugnisse unterliegen einer raschen Verringerung der Temperatur, um Qualität und Sicherheit zu gewährleisten, wie im HACCP-Plan gemäß Reg. CE 852/04 und Reg. CE 853/04.

Certains produits frais, ainsi que les produits de la pêche administrés crus, sont soumis à une réduction rapide de la température pour garantir la qualité et la sécurité, comme décrit dans le plan HACCP conformément au règlement CE 852/04 et au règlement CE 853. / 04.