

Ristorante Vignal

Menù

Antipasti - Hors D'œuvre – Vorspeisen

Bresaola a fiore con crema di formaggio, noci e parmigiano su letto di rucola

€ 9,00

Flowers of dry-salted beef with creamy cheese, walnuts and parmesan with rocket

Bündner Fleisch mit Käsecreme, Walnüsse, Parmesan und Rauke

Polenta con luccio in salsa

€ 9,00

Grilled polenta with pike Gardesana style

Gegrillte Polenta mit Hecht nach Gardasee art

Caprese

€ 9,00

Sliced tomato, buffalo mozzarella and basil

Geschnitten Tomate und Mozzarella

Tagliere con pancetta al pepe, soppressa Veneta, speck, verdure all'olio e bruschetta al tartufo

€ 10,00

Cutting board with bacon, soppressa, speck, vegetable in oil and bruschetta with truffle

Schneidebrett mit Bauchspeck, Soppressa, Speck, Gemüse und bruschetta mit Trüffel

Vitello tonnato

€ 10,00

Cold veal with tuna sauce

Kaltes Kalbfleisch in Thunfischsauce

Prosciutto crudo di montagna e mozzarella di bufala

€ 10,00

Raw ham with buffalo mozzarella

Roher Schinken mit mozzarella

Ristorante Vignal

Menù

Gran misto di formaggi con miele, marmellate e mostarda

€ 10,00

Selection of cheese with honey, jam and mustard

Auswahl an Käsekunst

Verdure grigliate con tofu, olio, aglio e riduzione di aceto di mele (Vegano)

€ 10,00

Grilled vegetables with tofu, oil, garlic and balsamic apple vinegar (Vegan)

Gegrillte Gemüse mit Tofu, Olivenöl, Knoblauch und Balsamapfelessig (Vegan)

Cozze alla marinara

€ 10,00

Mussels marinara style

Muscheln nach Matrosenart

Gran piatto con pescespada affumicato, insalata di polipo, cocktail di gamberi e capesanta gratinata

€ 15,00

Smoked swordfish, octopus salad, shrimp cocktail and scallops au gratin

Geräucherter Schwertfisch, Oktopus-salat, Garnelen cocktail, Jakobsmuschel gratiniert

Capesante gratinate con pane, olio, aglio, pepe e sale

€ 15,00

Scallops au gratin with bread, oil, garlic, pepper and salt

Jakobsmuschel gratiniert mit Brot, Olivenöl, Knoblauch, Pfeffer und Salz

Insalata di polipo e patate

€ 15,00

Octopus salade with potatoes

Oktopus-salat mit Kartoffeln

Ristorante Vignal

Menù

Primi Piatti - First Courses – Erste Gänge

Tortellini in brodo oppure al burro fuso e salvia

€ 8,00

Tortellini in stock or with melted butter and sage

Tortellini in Brühei oder mit butter und salbei

Bigoli con ragout d'anatra

€ 8,00

Bigoli with duck ragout

Bigoli mit Entenragout

Caserecci alla veronese con crema di formaggio locale e sfilacci di cavallo

€ 9,00

Little Macaroni with mushrooms, local cheese and Smoked horse stripes

Macaroni mit Pilzen, Landkäse und Luftgetrocknetes Pferdfleisch

Crema di porcini e patate in crosta di sfoglia

€ 10,00

Mushrooms and potatoes cream soup covered with crust of puff pastry

Steinpilzen und Kartoffeln Suppe mit Blätterteigkruste

Ravioloni con ripieno stagionale burro fuso e melissa

€ 10,00

Ravioli with seasonal vegetables in butter sauce and lemon balm

Ravioli mit Gemüse der Saison mit zerlassene Butter und Melisse

Taglioni caserecci cacio e pepe e limone in cialda di parmigiano

€ 10,00

Thin tagliatelle cheese and pepper with lemon served in wafer of Parmesan

Dünne Bandnudeln mit Käse und Pfeffer mit zitrone in einen Parmesan Wafer serviert

Ristorante Vignal

Menù

Tagliatelle al tartufo nero del Baldo

€10,00

Tagliatelle with local black truffle

Bandnudeln mit Schwarze Landtrüffel

Pappardelle ai funghi porcini e salsiccia dolce

€10,00

Large tagliatelle with wild mushrooms and sausages

Bandnudeln mit Steinpilzen und Würste

Bavette con le vongole

€10,00

Flat spaghetti with clams

Flache spaghetti mit Venusmuskeln

Spaghetti allo scoglio

€15,00

Spaghetti with seafood

Spaghetti mit Meeresfrüchten

Secondi Piatti - Main Courses – Hauptgerichte

Tagliata di pollo su letto di rucola con riduzione di aceto balsamico di mele e parmigiano a scaglie

€12,00

Cut of chicken with rocket and balsamic apple vinegar and parmesan

Geschnittenes Huhn mit Rauke, Balsamapfelessig und Parmesan

Costolette di agnello grigliate al profumo di ginepro

€12,00

Grilled lamb chops with juniper

Gegrillte Lammkoteletts mit wacholderbeeren

Ristorante Vignal

Menù

Tagliata di manzo ai profumi dell'orto

€18,00

Sliced beef with aromatic herbs

Rindfleisch in Scheiben geschnitten mit kräuter

Filetto di manzo ai tre pepi

€20,00

Fillet of beef with three flavours of pepper

Rinderfilet mit drei verschiedenen pfeffer

Filetto di manzo Vignal

€20,00

Beef with truffle and parmesan

Rinderfilet mit trüffel und Parmesan

Filetto di orata al sale aromatizzato

€15,00

Gilthead sea bream fillet with flavored salt

Goldbrassefilet mit gewürzsatz

Filetto di branzino in cartoccio alla Mediterranea

€16,00

Baked Seabass fillet with tomatoes, olive and basil

Gebacken filetseebarsch mit Tomaten, Oliven und Basilikum

Code di gambero al curry con crostone di pane su misticanza di insalata

€18,00

Prawn tails in curry sauce with grilled bread and mixed salad

Garnelenschwänze in curry Sauce mit gegrillte Brot und Salat

Grigliata di scampi e gamberoni con maionese all'erba limoncella

€25,00

Grilled scampi and king prawns with lemon balm mayonnaise

Gegrillte Scampi und Riesengarnelen mit aromatisierte Mayonnaise sauce