

CAPOVENTO

RESTAURANT, COCKTAIL & WINE

ANTIPASTI / STARTERS / VORSPEISEN

Guazzetto di pesce e frutti di mare su crostone di pane all'origano

Fish and seafood stew on toasted oregano bread

Fisch- und Meeresfrüchte-Eintopf auf geröstetem Brot mit Oregano

20

(1 - 2 - 4 - 9 - 14)

Battuta di manzo al coltello, pane carasau al Grana Padano e salsa ai capperi

Hand-cut beef tartare, carasau bread with Grana Padano cheese and caper sauce

Handgeschnittenes Rindertatar, Carasau-Brot mit Grana Padano und Kapernsauce

18

(1 - 3 - 7)

Tacos di mais con luccio alla gardesana, lampone liofilizzato

e confettura speziata

Corn tacos with Garda-style pike, freeze-dried raspberry

and spiced jam

Maistacos mit Hecht nach Gardasee-Art, gefriergetrocknete Himbeere

und würzige Konfitüre

18

(1 - 4)



Nido di carote con erbe di campo, hummus di ceci e pomodorini confit
Carrot nest with wild herbs, chickpea hummus and confit cherry tomatoes
Karottennest mit Wildkräutern, Kichererbsen-Hummus und confierten Kirschtomaten

16

(-)

Fiocco di prosciutto selezione Sartori, giardiniera in agrodolce fatta in casa e
waffle salato
Sartori selection cured ham, homemade sweet and sour pickled vegetables
and savory waffle
Rohschinken aus der Sartori-Auswahl, hausgemachtes süß-saures eingelegtes Gemüse
und herzhaftes Waffel

18

(1 - 3 - 9 - 12)

Polpo scottato, patate al vapore, chips di pane alle olive
e julienne di sedano
Seared octopus, steamed potato, olive bread chips
and julienned celery
Gebratener Oktopus, Dampfkartoffeln, Olivenbrot-Chips
und Sellerie in Julienne

18

(1 - 9)

PRIMI / FIRST COURSE / ERSTE GÄNGE

Bigoli freschi con ragù d'anatra al profumo di tartufo

Fresh bigoli with duck ragù scented with truffle

Frische Bigoli mit Entenragout mit Trüffelaroma

20

(1 - 3 - 7 - 9 - 12)

Riso Carnaroli allo zafferano, gremolada di ossobuco e jus di manzo

Carnaroli rice with saffron, ossobuco gremolada and beef jus

Carnaroli-Reis mit Safran, Ossobuco-Gremolata und Rinderjus

20

(7 - 9 - 12)

La nostra amatriciana ai tre pomodori, guanciale croccante,

cipolla caramellata e pomodori confit

Our Amatriciana with three types of tomatoes, crispy guanciale,

caramelized onion and confit tomatoes

Unsere Amatriciana mit drei Tomatensorten, knusprigem Guanciale,

karamellisierter Zwiebel und confierten Tomaten

18

(1 - 9 - 12)

Gnocchetti di patate fatti in casa, frutti di mare, bisque e pomodori confit

Homemade potato gnocchetti with seafood, bisque and confit tomatoes

Hausgemachte Kartoffelgnocchetti mit Meeresfrüchten, Bisque und confierten Tomaten

22

(1 - 2 - 3 - 4 - 9 - 12 - 14)

Spaghetti di Gragnano con polline, miele e caviale di trota

Gragnano spaghetti with pollen, honey and trout caviar

Spaghetti aus Gragnano mit Blütenpollen, Honig und Forellenkaviar

20

(1 - 3 - 4 - 7)



Spaghetti in crema di lievito di birra, sale Kala Namak,

pepe nero e tofu affumicato

Spaghetti in brewer's yeast cream, Kala Namak salt,

black pepper and smoked tofu

Spaghetti in Bierhefekreime, Kala-Namak-Salz,

schwarzem Pfeffer und geräuchertem Tofu

19

(1 - 5 - 6 - 8)

SECONDI / MAIN COURSE / HAUPTSPEISEN

Gamberi pancettati, purea di sedano rapa e cavolo viola marinato

Bacon-wrapped prawns, celeriac purée and marinated red cabbage

Garnelen im Speckmantel, Selleriepüree und mariniertes Rotkohl

22

(2 - 9 - 12)

Pluma iberica alla griglia, emulsione di erbe mediterranee,

aglio e peperoncino

Grilled Iberian pork pluma, Mediterranean herb emulsion,

garlic and chili

Gegrillte Iberico-Pluma, mediterrane Kräutereulsion,

Knoblauch und Chili

21

(-)

Tonno tataki, salsa tonnata, crumble ai capperi e fiori di capperi

Tuna tataki, tuna sauce, caper crumble and caper flowers

Thunfisch-Tataki, Thunfischsauce, Kapern-Crumble und Kapernblüten

24

(1 - 3 - 4 - 5 - 7)



Scaloppa di cavolfiore, latte di cocco e nocciole tostate

Cauliflower scallop, coconut milk and toasted hazelnuts

Blumenkohl-Scaloppe, Kokosmilch und geröstete Haselnüsse

20

(8)

Rollè di salmerino e trota affumicata, spiancino e salsa al bergamotto

Arctic char and smoked trout roulade, spiancino and bergamot sauce

Roulade vom Saibling und geräucherter Forelle, Spiancino und Bergamotten-Sauce

23

(1 - 4 - 7 - 12)

Guancia di maiale brasata e radicchio al vino rosso

Braised pork cheek and red wine radicchio

Geschmorte Schweinebäckchen mit Radicchio in Rotwein

22

(7 - 9 - 12)

CONTORNI / SIDE DISHES / BEILAGE

Patate al forno

Baked potatoes

Ofenkartoffeln

6

(7)

Insalata mista

Mixed salad

Gemischter Salat

6

Spinaci scottati

Seared spinach

Blanchierter Spinat

6

DESSERT

Fondente caldo al cioccolato, salsa al caramello, gelato al fiordilatte

e cialda al cacao

Warm chocolate fondant, caramel sauce, fiordilatte ice cream,

and cocoa wafer

Warmes Schokoladenfondant, Karamellsauce, Fior-di-Latte-Eis

und Kakaowaffel

9

(1 - 3 - 7)

Semifreddo ai nostri limoni, cioccolato bianco e cocco, biscotto al farro

e crema inglese alla vaniglia

Semifreddo with our lemons, white chocolate and coconut, spelt biscuit

and vanilla custard

Semifreddo mit unseren Zitronen, weißer Schokolade und Kokos, Dinkelkeks

und Englische Vanillecreme

9

(1 - 3 - 7)

Torta di rose con gelato alla vaniglia

Rose cake with vanilla ice cream

Rosentorte mit Vanilleeis

9

(1 - 3 - 7)

Tiramisù della casa

Homemade tiramisù

Hausgemachtes Tiramisù

9

(1 - 3 - 7)

Cestino croccante di mandorle con crema al mascarpone brûlé

e frutti di bosco

Almond crispy basket with brûléed mascarpone cream

and mixed berries

Mandeln Knuspriges Körbchen mit karamellisierter Mascarponecreme

und Waldbeeren

9

(1 - 3 - 5 - 7 - 8)

