



Il giardino delle spezie

VORSPEISEN - APPETIZERS

Antipasti

Marinierter Lachs mit Roter Bete, Joghurtschaum und Rote-Bete-Gel.
Beetroot-marinated salmon, yogurt foam, and beetroot gel € 14,00



Tartare* von piemontesischer Fassona, osmotisierte rote Zwiebeln,
Leccino-Olivenkeks und hausgemachte Mayonnaise € 15,00
Fassona Piemontese tartare*, osmotic red onions, Leccino olive biscuit,
and homemade mayonnaise



Auswahl an Trentiner Wurstwaren und Käsesorten € 19,00
Selection of Trentino cold cuts and local cheeses



Gepuffte Kartoffel gefüllt mit Frico auf Confit-Tomaten-Coulis € 14,00
Puffed potato filled with Frico on a confit cherry tomato coulis



Kichererbsen-Hummus mit halbgetrockneten Kirschtomaten und € 13,00
Chili-Crumble
Chickpea hummus with semi-dried cherry tomatoes and chili
crumble



HAUPTGÄNGE - FIRST COURSES

Primi piatti

Hausgemachte Tagliatelle nach Francescana-Art mit Wildragout
Handcrafted Francescana-style tagliatelle with wild game ragù



€ 17,00

Carnaroli-Risotto mit Gorgonzola, Kamillengel und Pollen aus dem Valle dei Laghi
Carnaroli risotto with gorgonzola, chamomile gel, and pollen from Valle dei Laghi



€ 16,00

Minimum 2 people
Minimum 2 Personen

Gefüllte Plin mit Pecorino, Haselnüssen und Lakritz, verfeinert mit Thymian, Nussbutter und Salbei
Plin stuffed with pecorino, hazelnuts, and licorice, scented with thyme, browned butter and sage



€ 17,00

Hausgemachte Spaghettoni mit Sellerie-Pesto, Zitrusfrüchten und Garnelenschwänzen
Homemade spaghettoni with celery pesto, citrus, and prawn tails



€ 16,00

Strangolapreti (Spinatgnocchi) mit Nussbutter und Salbei
Strangolapreti with browned butter and sage



€ 13,00

Knödelsuppe oder Knödel mit zerlassene Butter
Trentino canederli served with melted butter or in broth



€ 14,00

Maccheroni mit Tomatensauce
Maccheroni Pasta in tomato sauce



€ 9,00

Maccheroni mit Ragù
Maccheroni Pasta in beef ragù



€ 10,00

Maccheroni Arrabbiata (Nudeln mit scharfer Soße)
Maccheroni Pasta in arrabbiata sauce



€ 10,00

+39 0461 340122

www.ilgiardinodellespezie.it

HAUPTGERICHTE - MAIN COURSES

Secondi piatti

- Carne-Salada und Borlotti-Bohnen mit Öl € 18,00
Carne Salada from Brenta with borlotti beans in olive oil

- Kaninchenrollé nach Porchetta mit Pflaumen aus Dro in geschmolzener Butter € 20,00
Rabbit rollé in porchetta with Dro plums sautéed in butter and its sauce
 
- Geschnittenes nationales Jungbullenfleisch mit goldbraun gebackenen Kartoffeln € 23,00
Sliced national heifer steak with golden roasted potatoes
- Spanferkelhaxe mit Senf und Honig, bei niedriger Temperatur gegart und im Ofen vollendet, serviert mit Sauerkraut und Polenta € 21,00
Suckling pig shank with mustard and honey, slow-cooked and oven-finished, served with sauerkraut and polenta
 
- Mandelseesaibling mit Ofenkartoffeln € 19,00
Char from Roggia with almonds and baked potatoes
 
- Jägergericht mit Hirschgulasch, Sauerkraut, Polenta** und gemischten Waldpilzen € 22,00
Hunter's dish with venison goulash, sauerkraut, polenta**, and mixed forest mushrooms
 
- Rustikaler Teller mit Kartoffeln, Mozzarella, Spressa-Käse und Salamella € 14,00
Rustic plate with potatoes, mozzarella, Spressa cheese, and Salamella

- Trevisaner Pfännchen mit Kartoffeln, Mozzarella, geräuchertem Scamorza-Käse und rotem Radicchio € 13,00
Trevigiano skillet with potatoes, mozzarella, smoked scamorza cheese, and red radicchio


BEILAGEN - SIDE DISHES

contorni

Ofenkartoffeln mit Aromen Baked potatoes with herbs	€ 6,00
Pommes Frites* French fries*	€ 6,00
Saisonsalat Mixed seasonal salad	€ 6,00
Sauerkraut Braised sauerkraut	€ 5,00
Vollkornpolenta** Whole grain polenta**	€ 5,00
Borlotti-Bohnen Borlotti beans	€ 6,00
Im Ofen gebackenes Gemüse Oven-roasted vegetables	€ 6,00
Tischgebühr - Cover charge	€ 1,90

DIE SALATE - SALADS

CAESAR

Grünem Salat, gegrilltem Huhn, Brotwürfeln,
Parmesanspalten und Caesar-Sauce

Mixed greens, grilled chicken, croutons, shaved Grana
cheese, and Caesar dressing

€ 13,00



GRECALE

Grünem Salat, Radicchio, Kirschtomaten, Fetakäse und
Oliven

mixed greens, red radicchio, cherry tomatoes, Greek feta,
and Riviera olives

€ 13,00



CAPRESE

Tomaten, Büffelmozzarella DOP und Oregano

Tomatoes, buffalo mozzarella (DOP), and oregano

€ 13,00



KINDERMENU - MENU BABY

menù bambini

Baby-Nudeln mit Tomatensauce € 7,00
Baby pasta with tomato sauce



Baby-Nudeln mit Ragù € 7,00
Baby pasta with ragù



Karoffelgnocchi mit Bolognese-Sauce oder mit € 8,00
Tomatensauce
Baby potato gnocchi with tomato sauce or ragù



Hühnerschnitzel mit Pommes frites* € 12,00
Chicken cutlet milanese style with French fries*



Servelade-Würstchen mit Pommes Frites* € 12,00
Servelade sausage with French fries*



GLUTENFREI - GLUTEN FREE

Senza glutine



FIRST COURSES - VORSPEISEN

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Rinderragù
Homemade potato gnocchi with beef ragù

€ 10,00

Pasta mit Tomatensauce
Pasta with tomato sauce

€ 9,00

HAUPTSPEISEN - SECOND COURSES

Alle, die auf der Liste stehen
All those listed

HOMEMADE GLUTEN-FREE BREAD **HAUSGEMACHEN GLUTENFREI BROT**






€ 1,00

In-house hergestellt und dann mit einem Schockfroster eingefroren, um die organoleptischen Eigenschaften der verwendeten Rohstoffe zu bewahren

Home made and then frozen using a blast freezer to preserve the organoleptic properties of the raw materials used

ALLERGENS - ALLERGENE

We would like to inform our valued guests that the food and beverages served at the Giardino delle Spezie may contain ingredients considered allergens according to Regulation (EU) No 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25 October 2011 on the provision of food information to consumers

SOSTANZE O PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE		
1		Cereals containing gluten - Glutenhaltiges Getreide
2		Crustaceans - Krebstiere
3		Eggs - Eier
4		Fish - Fisch
5		Peanuts - Erdnüsse
6		Soybeans - Sojabohnen
7		Milk and milk-based products (including lactose) - Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
8		Nuts - Schalenfrüchte
9		Celery - Sellerie
10		Mustard - Senf
11		Sesame seeds - Sesamsamen
12		Sulphur dioxide and sulphites (at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/l) * Schwefeldioxid und Sulfite (in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l)
13		Lupin - Lupinen
14		Molluscs - Weichtiere

*Mögliche Verwendung von gefrorenen Produkten

*Possible use of frozen products

**Kann Gluten enthalten

**May contain gluten

Bitte informieren Sie das Personal über Allergien oder Unverträglichkeiten

Please inform the staff of any allergies or intolerances