



Il giardino delle spezie

VORSPEISEN - APPETIZERS

Antipasti

Lachsforelle aus dem Giudicarie-Tal mit Zitrusmarinade, Orangengel und Sauerrahmschaum

Giudicarie salmon trout marinated with citrus, orange gel, and sour cream foam

€ 14,00



Rindertatar von junger Färs, Osmose-Zwiebeln mit Teroldego, Senfmayonnaise und Mürbeteigkeks mit Leccino-Oliven

Scottona beef tartare, Teroldego-osmosed onions, mustard mayonnaise, and shortbread with Leccino olives

€ 15,00



Auswahl an Trentiner Wurstwaren und Käsesorten

Selection of Trentino cold cuts and local cheeses

€ 19,00



Flan aus Trentingrana auf samtiger Creme aus gerösteten Karotten und knuspriger Waffel

Trentingrana flan on a velvety roasted carrot cream and crispy wafer

€ 14,00



Carpaccio von Trentiner Carne Salada mit Grana-Spänen auf einem Bett aus zartem Blattsalat

Carpaccio of Trentino carne salada with Grana flakes on a bed of tender salad greens

€ 15,00



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 Steinpilzen, mit Thymian aromatisiert.
Carnaroli Risotto with porcini mushrooms, scented with thyme.

€ 16,00

Minimum 2 people
Minimum 2 Personen



Tortelli mit Mantovener Kürbis und Bergbuttercreme.
Tortelli with Mantua pumpkin and mountain butter cream.

€ 17,00



Frische Eier-Tagliolini mit Venusmuscheln*, Pachino-Kirschtomaten
und Basilikum.

€ 20,00

Fresh egg tagliolini with clams*, Pachino cherry tomatoes and basil.



Kichererbsen-und Kastaniensuppe, mit Rosmarin aromatisiert und
serviert mit einem Öl-Brotcrostone.

€ 14,00

Chickpea and chestnut soup, scented with rosemary and served
with an olive oil crostone.



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



HAUPTGERICHTE - MAIN COURSES

Secondi piatti

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



Spare Ribs mit unserer BBQ-Sauce € 22,00
Spare ribs with our BBQ sauce



Gegrilltes Rinder-Tagliata mit Ofenkartoffeln € 23,00
Grilled sliced beef with roasted potatoes

Spanferkelhaxe mit Senf und Honig, bei niedriger Temperatur € 22,00
gegart und im Ofen vollendet, serviert mit Sauerkraut und Polenta
Suckling pig shank with mustard and honey, slow-cooked and
oven-finished, served with sauerkraut and polenta



Bachsaibling von der Roggia mit Mandeln und Ofenkartoffeln. € 19,00
Roggia char with almonds and roasted potatoes



Jägergericht mit Hirschgulasch, Sauerkraut, Polenta** und € 23,00
gemischten Waldpilzen
Hunter's dish with venison goulash, sauerkraut, polenta**, and mixed
forest mushrooms



Rustikaler Teller mit Kartoffeln, Mozzarella, Spressa-Käse und € 14,00
Salamella
Rustic plate with potatoes, mozzarella, Spressa cheese, and Salamella



Holzfäller Teller mit Kartoffeln, Mozzarella, geräucherter € 13,00
Scamorza und gemischten Pilzen.
"Boscaiolo" plate with potatoes, mozzarella, smoked scamorza
cheese, and mixed mushrooms.



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
Baby pasta with tomato sauce

€ 7,00



Baby-Nudeln mit Ragù
Baby pasta with ragù

€ 7,00



Karoffelgnocchi mit Bolognese-Sauce oder mit
Tomatensauce
Baby potato gnocchi with tomato sauce or ragù

€ 8,00



Hühnerschnitzel mit Pommes frites*
Chicken cutlet milanese style with French fries*

€ 12,00



Servelade-Würstchen mit Pommes Frites*
Servelade sausage with French fries*

€ 12,00



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

€ 1,00

HAUSGEMACHEN GLUTENFREI BROT

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