

GIARDINO

LAGO

04.04.2026 – 06.04.2026

Menu di Pasqua

Ostermenü // Easter Menu

Carciofo ai carboni – ripieno del suo ragù e fonduta di pecorino

Artischocke vom Kohlegrill – Gefüllt mit eigenem Ragout und Pecorino-Fonduta

Charcoal-grilled artichoke – stuffed with its own ragù and pecorino fondue

22.-



Pappardelle alla bolognese di tonno rosso – con salsa al basilico

Pappardelle mit Rotem Thunfisch-Bolognese – an Basilikumsauce

Pappardelle with red tuna Bolognese – with basil sauce

34.-

oppure / oder / or

Tagliata di entrecôte in crosta di erbe – asparago alla brace e jus

Tagliata vom Entrecôte in Kräuterkruste – Gegrillter Spargel und Jus

Sliced entrecôte in a herb crust – grilled asparagus and jus

44.-



Colomba Pasquale – zabaione al limoncello, meringa al lampone e nasturzio kress

Colomba Pasquale – Limoncello-Zabaione, Himbeer-Meringue und Kapuzinerkresse

Easter colomba – limoncello zabaglione, raspberry meringue, and nasturtium cress

16.-

Menù con pappardelle

Menü mit Pappardelle // Menu with *pappardelle*

67.-

Menù con entrecôte

Menü mit Entrecôte // Menu with *entrecôte*

77.-

Vino: proposta del giorno

Marchese di Villamarina Riserva 2014, Sella & Mosca - Italia, Toscana

Cabernet Sauvignon

1 dl 18.-, 75 cl 101.-



Part of Giardino Hotel Group