

Glí Antipastí

- ❖ **OLIO AMORE MIO** €. 14,00
Degustazione di una nostra Selezione di Oli extravergine d' Oliva italiani di altissima qualità con abbinamenti tipici (A/D/G)
(Auswahl aus italienisch beste Qualität nativem extra virgin Olivenöl mit typical Kombinationen)
(Selection of top italians quality extra virgin olive oils with typical combination)
- **Tartar di barbina franciacortina all' olio extravergine con crocchette di polenta fritta al formaggio** (A/C/G) €. 12,50
(Rind Tartar von Barbina franciacortina und extra virgin Olivenöl, mit gebratene Käse Maismehl)
(Meat Tartar of barbina franciacortina whit extra virgin olive oils and cornmeal fried with cheese)
- **Bruschette ai sapori del fattore** (A/G) €. 9,50
(Geröstete Brötchen Rustikal Mix)
(Selection of bruschettes)
- **Pesce del nostro lago carpionato con polenta grigliata** (D/I) €. 11,50
(Süß-sauer eingelegte Fischstücke und Maismehl vom Grill)
(Pickled fish from Lake Garda and grilled cornmeal)
- **Frittelle di Baccalà con salsa tartara e misticanza** (D) €. 14,00
(Stockfisch Pfannkuchen mit Tartara_Sauce und Salat)
(Cod pancakes with Tartara sauce and salad)
- **L' Antipasto Misto della Miniera (minimo per 2 persone)** - per persona - €. 15,50
(Gemischte Vorspeisen Typische des Hauses - minimum für zwei Personen)
(Selection of our starters typical of the house - minimum for two people) (A/C/D/G/I)

Le Zuppe

- **Zuppa rustica di cipolle** (A) €. 8,50
(Zwiebelsuppe)
(Onion soup)
- **Zuppa di Fagioli della valvestino** (I) €. 9,50
(Bohnensuppe)
(Bean soup)

Le Paste

- **Tagliatelle integrali fatte in casa con crema di broccoli, baccalà ed emulsione all' extravergine con acciughe di cetara (A/C/D/G)** €. 15,00
(Vollkorn Bandnudeln hausgemacht mit Brokkoli creme, Stockfisch und Öl mit Sardellen)
(Home-made wholemeal Tagliatelle with broccoli, salted cod and oil with anchovies)
- **Gnocchi di patate con salsiccia, pomodori semiseccchi e gorgonzola (A/G)** €. 14,50
(Hausgemacht Kartoffelgnocchi mit Wurst, trokene Tomaten und Gorgonzola Käse)
(Home-made Potato gnocchi with sausage, dry tomato and gorgonzola cheese)
- **Bigoi fatti in casa allo stracotto di Cervo (A/C/G/I)** €. 14,00
(Handgepresste Nudeln mit geschmortes Hirsch)
(Home-made pasta with braised venison)
- **Maccheroni di grano duro con ragù alla contadina (A/G/I)** €. 13,50
(Maccheroni mit Tomaten, Fleisch Ragout und Sahne Sauce)
(Short pasta maccheroni with a tomato, meat ragu and cream sauce)

Tutti i secondi piatti sono serviti con contorno di legumi* (A) patate* (A/E) o polenta
(Alle Hauptspeisen werden mit Beilagen* serviert)
(All main courses are served with potatoes* and other vegetables* or polenta)

Le Carni

- **Quancine di manzo cotte sottovuoto con scalogno e salsa al balsamico** €. 18,50
(Rinderbäckchen in Vakuum kochen mit Balsamic Essig sauce)
(Beef cheek low temperature cooking with balsamic vinegar sauce)
- **Bocconcini di Cervo brasati al "Groppello"* (I)** €. 16,50
(Hirsch Geschmortes in Rotwein)
(Braised red deer with red wine)
- **Capretto stufato alla tignalese** €. 19,00
(Gebratenes Zicklein mit Knochen nach Tignale Art)
(Roast little goat whit bone Tignale style)

Alla Griglia

- Pollo novello (min. 25' minutes) €. 14,00
(Hühnchen vom Grill mit Knochen)
(Chicken grilled with bone)
- Grigliata mista di carne (G) (min. 25' minutes) €. 15,50
(Gemischte Grillplatte mit Knochen)
(Mixed grill grilled with bone)
- Costata di manzo senza osso €. 21,50
(Rinderkotelett vom Grill ohne Knochen)
(Beef cutlet grilled without bone)
- Battutine di Cervo €. 18,00
(Dünne Hirsch Steak vom Grill)
(Thinly venison grilled steak)
- Tagliata di manzo alle cipolle rosse €. 19,00
(Rumpsteak in Stücke geschnitten mit Rote Zwiebel)
(Rump steak cut into pieces with red onion)

Le Speciali (Solo secondo Disponibilità)

- Tomahawk di maiale alla griglia con le sue verdure circa 350 gr. €. 16,50
(Schwein Tomahawk mit Barbecue Soße)
(Pork Tomahawk with Barbecue Sauce)
- Costata Tomahawk alla griglia con osso circa 1100 gr. (min. 25' minutes) €. 50,00
(Rinderkotelett Tomahawk vom Grill mit großer Knochen)
(Beef cutlet vom Grill with big Knochen)
- SPIEDO alla Tignalese all' Olio extravergine Bio di Tignale €. 16,50
con Polenta di farina nostrana. Su Prenotazione tutte le Domeniche a pranzo
(in altri giorni della settimana per gruppi di min. per 12 persone)
SPIED mit Polenta nach Tignaler Art Auf Reservierung Jeden Sonntagmittag
(oder an anderen Tagen -Min. 12 Pers.- immer auf Reservierung)
SPIEDO with polenta Tignaler style On reservation Every Sunday lunch
(or on other days -minimum 12 people- every on reservation)

Dal nostro lago in base alla pescata

(Chiedere la disponibilità del pescato fresco dal Lago di Garda)

(Bitte Fragen weil Abhängig nur von der Verfügbarkeit
von frischem Fisch aus dem Gardasee)

(Please ask whi it depends Only on availability fresh fish from lake Garda)

- **Coregone alla griglia** (D) (Renke vom Grill) (vendace grilled) €. 15,50
- **Filetti di pesce Persico fritti** (D) (Filets Barsch fritiert) (Perch fried fillets) €. 15,50
- **Sardine alla griglia** (D) (Sardellen vom Grill) (Sardine grilled) €. 13,50
- **Luccio "En Cüinsa" all'extravergine Bio di Tignale** (D/I) €. 16,50
(Hecht mariniert nach Gardasee Art mit extravergine Öl)
(Marinated Pike Garda lake Style whit extravergine olive oil)
- **Trota salmonata alla griglia** (D) €. 15,50
(Lachsforelle vom Grill) (Salmon trout grilled)

Contorni Extra

(Bailagen Extra) (Side Dishes extra)

- **Insalata mista** €. 5,50
(Gemischter Salat)
(mixed salad)
- **Patate al forno *** (A/E) €. 4,50
(Brat Kartoffeln)
(Roasted Potatoes)
- **Verdura del giorno *** (A) €. 5,50
(Gemüse)
(Vegetables)
- **Verdure grigliate con olio extravergine** €. 8,50
(Gemüse vom Grill)
(Grilled vegetables)
- **Formagella di Tremosine alla griglia** (G) €. 7,00
(Landkäse vom Grill)
(Grilled typical cheese)
- **Polenta alla griglia** €. 4,50
(Gegrillte Polenta aus Gelbes Mehl)
(Grilled yellow flour polenta)
- **Assaggio di Olio Extravergine di qualità selezionato dal cuoco Sergio** €. 2,50
(Kleine Verkostung fom exzellent nativem extra virgín Olivenöl)
(Small taste of excellent extra virgín oliven ol)

❖ **Pane fatto in casa e Coperto** €. 2,00

(Gedeck pro Person / Place setting for one person)

*Possono essere congelati all'origine / Eventuell Tiefkühlkost / May have been frozen

I nostri Dolci fatti in casa

- **Il Nostro Gelato mantecato fresco al fior di Latte di Bruna Alpina con limoni canditi e olio agrumato al limone di Tignale (G) €. 4,00**
(Eine Kugel Hausgemachtes Milk Eis cream mit citronen Öl) - a Cucchiata
(A ball Homemade milk ice cream with lemon oil)
- **Composta di frutta secca marinata con il Nostro Gelato al fior di Latte (G) €. 6,50**
(Marinierte Trockenfrüchte mit hausgemachtes Milch-Eis)
(Marinated dry fruit with homemade Milk ice cream)
- **Semifreddo alla banana e cioccolato al latte con salsa alla liquirizia €. 6,50**
(Banane und Milkschokolade Halbgefrorenes mit Lakritzbose) (C/G/H)
(Banana and milk chocolate Semifreddo with licorice sauce)
- **Sformato tiepido all' olio extravergine con cioccolato fondente e crema alle arance amare del Pra' de la Fam di Tignale (C) €. 7,50**
(Weicher SchokoladenKuchen aus olivenöl mit Bitterorangencreme fom Tignale)
(Soft Chocolate cake with extra virgin oliven oil and bitter orange cream from Tignale)
- **Spuma di mascarpone alla nocciola con amaretti e caramello (A/C/G/H) €. 6,50**
(Mascarpone Mousse mit Haselnuss, Makronen und Karamellsauce)
(Mousse Mascarpone with hazelnut, macaroons and caramel sauce)

- **Tartufo Nero (A/C/G/H) €. 5,50**
(Eis vom dunklen Schokoladen mit einem Rahmherzen)
(Ice cream Chocolate with a cream heart)
- **Tartufo Bianco (A/C/G/H) €. 5,50**
(Milch-Eis mit einem Kaffeeherzen)
(Milk ice cream with a coffee heart)
- **Semifreddo al Torroncino (A/C/G/H) €. 5,50**
(Halbgefrorenes mit Mandeln)
(Semifreddo with almonds)