

Menu Degustazione
Degustationsmenü|Tasting menu
55,00€

Snack di benvenuto

Battuta di manzo "fassona piemontese" con asparagi verdi al
sauvignon, salsa bolzanina

Rindertatar „Fassona Piemontese“ mit grünem Spargel in
Sauvignonwein, Bolzanina-Sauce

“Fassona Piemontese” beef tartare with green asparagus in sauvignon
wine, Bolzanina sauce

Spaghetti chitarra fatti in casa mantecati al tartufo nero del monte
baldo e crema al trentingrana d'alpeggio

Homemade spaghetti guitar creamed with black truffle from Monte
Baldo and Trentingrana d'alpeggio cream

Hausgemachte Spaghetti-Gitarre mit schwarzem Trüffel vom Monte
Baldo und Creme aus Trentingrana d'Alpeggio

Petto d'anatra di canette de Barberie laccato al miele e senape su
crema di borragine e ketchup di albicocche

Entenbrust Mit Honig und Senf lackierte von Canette de Barbarie auf
Borretschcreme und Aprikosenketchup

Duck Canette de Barbarie breast lacquered with honey and mustard
on borage cream and apricot ketchup

Tartatin di mela rivisitata con caramello al fior di sale e gelato alla
vaniglia di bourbon del madagascar

Unsere Apfel-Tatin-Torte wurde mit Madagaskar-Bourbon-Vanille-Eis
neu interpretiert

Our revisited apple Tarte Tatin with Madagascar bourbon vanilla ice
cream

Signature Dishes "Caneva Experience"

65,00 €

Snack di benvenuto

Tonno alla "Wellington", salsa bernese sifonata e demiglace di manzo e melograno

Thunfisch nach Wellington-Art, Sauce Béarnaise und Demiglace mit Rindfleisch und Granatapfel

Tuna Wellington style, béarnaise sauce and beef and pomegranate demiglace

Spaghetto chitarra fatti in casa alla carbonara di mare con emulsione ai ricci di mare e guanciaie di tonno al pepe nero

Hausgemachte Spaghetti alla Gitarre mit Meeresfrüchte-Carbonara mit Seeigelemulsion und Thunfischbacke mit schwarzem Pfeffer

Homemade spaghetti alla guitar with seafood carbonara with sea urchin emulsion and tuna cheek with black pepper

Polpo di scoglio arrostito, con patata bravas e maionese all'acqua di polpo

Gebratener Oktopus mit Bravas-Kartoffeln und Mayonnaise mit Oktopuswasser

Roasted octopus, with bravas potatoes and mayonnaise with octopus water

Tartatin di mela rivisitata con caramello al fior di sale e gelato alla vaniglia del madagascar

Neu interpretierter Apfelkuchen mit Fleur de Sel-Karamell und Madagaskar-Vanille-Mousse

Apple tart revisited with fleur de sel caramel and Madagascar vanilla mousse

CRUDO DI PESCE | ROHER FISCH | RAW FISH

Tutto il nostro crudo di pesce viene abbattuto e certificato per il consumo a crudo
All our raw fish is blast chilled and certified for raw consumption

Il nostro crudino di pesce 29,00

1 gambero bianco, 1 gambero rosso, 1 scampo imperiale, 60gr di tartar di tonno, 60gr di tartar di ricciola, 1 ostrica gillardeau
1 white prawn, 1 red prawn, 1 imperial scampi, 60g tuna tartare, 60g amberjack tartare, 1 Gillardeau oyster

Gambero rosso sicilia 4,50 al pz
Sicilian red prawn

Gambero bianco "monocero" 4,00€ al pz

Scampi 5,50 al pz

Tartar di tonno/Tuna tartare (50gr) 5,00 / al pz

Tartar di ricciola / amberjack tartare (50gr) 5,50 al pz

Ostrica Gillardeau / Gillardeau oyster 6,00 al pz

ANTIPASTI | STARTERS

Polpettina di *gambero in salsa cacio e pepe e insalatina di puntarelle

-15,00€ (a1,a2,a3a7,)

Garnelenfleischbällchen in Käse-Pfeffer-Sauce

Prawn meatballs in cheese and pepper sauce

Seppia arrostita in salsa salmoriglio e piselli mantecati -16,00€

(a7,a14)

Gegrillter Tintenfisch in Salmorigliosauce und Erbsencreme

Grilled cuttlefish in salmoriglio sauce and pea cream

Tartar di salmone affumicato, su gazpacho primaverile, burrata e
crumble di molche -16,00€(a4,a7)

Geräuchertes Lachstatar auf Gazpachocreme, Burrata und
Olivenstreuseln

Smoked salmon tartare, on gazpacho cream, burrata and olive crumble

La Parmigiana di mare, con melanzane dorate, mozzarella di bufala,
pomodori cuor di bue e alici marinate 15,00€(a1,a3,a7)

Meeresfrüchte-Parmigiana mit goldenen Auberginen, Büffelmozzarella,
Kirschtomaten und marinierten Sardellen

Seafood parmigiana with golden aubergines, buffalo mozzarella,
cherry tomatoes and marinated anchovies

Tonno alla "Wellington", salsa bernese sifonata e demiglace di manzo
e melograno -18,00€ (a1,a3,a4,a10)

Thunfisch nach Wellington-Art, Sauce Béarnaise und Demiglace mit
Rindfleisch und Granatapfel

Tuna Wellington style, béarnaise sauce and beef and pomegranate
demiglace

Battuta di manzo Fassona piemontese con asparagi verdi al
sauvignon e salsa bolzanina -17,00(a1,a3,a7)

Piemontesisches Fassona-Rindertatar mit grünem Spargel in
Sauvignonwein und Bolzanina-Sauce

Piedmontese Fassona beef tartare with green asparagus in sauvignon
wine and Bolzanina sauce

PRIMI PIATTI / VORSPEISEN / FIRST COURSES

Bigoli fatti in casa in salsa cacio e pepe, cozze e limone -15,00€
(a1,a3,a14)

Hausgemachte Bigoli in Käse-Pfeffer-Sauce, Muscheln und Zitrone
Homemade bigoli in cheese and pepper sauce, mussels and lemon

Strangolapreti fatti in casa ai friarielli con sugo di vongole,
calamaretti e datterino giallo -16,00€ (a1,a3,a7,a14)

Hausgemachte Strangolapreti mit Brokkoli mit Muschelsauce, Calamari
und gelben Datterino-Tomaten

Homemade strangolapreti with broccoli with clam sauce, calamari and
yellow datterino tomatoes

"Spaghetto fatti in casa al nero di seppia "carbonara di mare" con
emulsione di riccio di mare e guancialetto di tonno
-18,00€(a1,a2,a4,a7,a14)

„Hausgemachte Spaghetti mit Tintenfischfarbe „Sea Carbonara“ mit
Seeigelemlösung und Thunfischbacke

"Homemade spaghetti with cuttlefish ink "sea carbonara" with sea
urchin emulsion and tuna cheek

Tagliatelline fatte in casa alla genovese di vitello con caciocavallo
podolico -15,00€ (a1,a3,a7)

Hausgemachte Tagliatelle mit Kalbsragout und Caciocavallo-Käse
Homemade tagliatelle with veal ragout and caciocavallo cheese

Lasagna con carciofi, fonduta al vezzena d' alpeggio e salsiccia di
maialino nero "podere cadassa" 16,00€ (a1,a3,a7)

Lasagne mit Artischocken, Bergvezzena-Fondue und „Podere
Cadassa“-Wurst vom schwarzen Schwein

Lasagna with artichokes, mountain vezzena fondue and "podere
cadassa" black pig sausage

Linguine di gragnano alla polpa di astice -19,00€ (a1,a2,)

Linguine-Nudeln mit Hummerfleisch

Linguine pasta with lobster meat

_1 cereali - 2 crostacei - 3 uova - 4 pesce - 5 arachidi - 6 soia -7 latticini
- 8 frutta a guscio - 9 sedano - 10 senape - 11 semi di sesamo - 12
anidride solforosa - 13 lupini - 14 molluschi
coperto, covered: 3,00

SECONDI PIATTI / HAUPTSPEISE / MAIN COURSES

Fritto di calamaretti spillo con maionesina al limone -20,00€

(a1,a3,a14)

Kleine frittierte Calamari mit Zitronenmayonnaise

small fried calamari with lemon mayonnaise

Pescatrice confit cotta lentamente nel sugo di amatriciana -22,00€

(a4)

Confitierter Seeteufel, langsam gegart in Amatriciana-Sauce

Confit monkfish slowly cooked in amatriciana sauce

Polpo arrosto su patata bravas e maionese all' acqua di polpo -24,00€

(a14)

Gebratener Oktopus mit Bravas-Kartoffeln und

Oktopuswasser-Mayonnaise

Roasted octopus with Bravas potato and octopus water mayonnaise

La Cotoletta di mare in crosta di pane panko con salsa agromela e
caponatina di verdure -23,00€ (a1,a3,a4)

Meeresfrüchtekotelett in einer Panko-Brotkruste mit saurer Apfelsauce
und Gemüse-Caponata

Seafood cutlet in a panko bread crust with sour apple sauce and
vegetable caponata

Petto d'anatra di canette de Barberie laccato al miele e senape su
crema di borragine e ketchup di albicocche -22,00€

Mit Honig und Senf lackierte Canette de Barberie-Entenbrust auf
Borretschcreme und Aprikosenketchup

Canette de Barberie duck breast lacquered with honey and mustard on
borage cream and apricot ketchup

Filetto di manzo in salsa al tartufo del monte baldo con purea di
patate cicero -28,00€ (a7)

Rinderfilet in Monte-Baldo-Trüffelsauce mit Kartoffelpüree

Beef fillet in Monte Baldo truffle sauce with mashed potatoes

Caponata di verdure o insalata mista 7,00€

Gemüse-Caponata oder gemischter Salat

Vegetable caponata or mixed salad

Patata arrosto o purea di patate 7,00€

Geröstete Kartoffeln oder Kartoffelpüree

Roasted potato or mashed potato

DESSERT

Tiramisu fatto in casa con caffè biologico 8,00€ (a1,a3,a7)

Hausgemachtes Tiramisu mit Bio-Kaffee

Homemade tiramisu with organic coffee

Gelato alla vaniglia bourbon del madagascar 6,00€ (a7)

Bourbon-Vanille-Eis aus Madagaskar

Madagascar bourbon vanilla ice cream

Tartatin di mela rivisitata con caramello al fior di sale e gelato alla vaniglia bourbon del madagascar 10,00€ (a1,a3,a7)

Apple Tarte Tatin neu interpretiert mit Fleur de Sel Karamell und

Madagaskar-Bourbon-Vanilleeis

Apple Tarte Tatin revisited with fleur de sel caramel and Madagascar bourbon vanilla ice cream

Gelato alla nocciola delle langhe igp 6,00€ (a7)

Langhe-Haselnusseis g.g.A

PGI Langhe hazelnut ice cream

Canederlo di ricotta al cuore di gianduia con salsa alla vaniglia e crumble al cacao

Ricotta-Knödel mit Gianduia-Herz, Vanillesauce und Kakao-Crumble 9,00

Ricotta dumpling with gianduia heart, vanilla sauce and cocoa crumble

Mousse al cioccolato fondente e al latte con biscotto al cacao e sorbeto al lampone 9,00€ (a1,a3,a7)

Mousse aus dunkler und Milkschokolade mit Kakaokeksen und

Himbeersorbet

Dark and milk chocolate mousse with cocoa biscuit and raspberry sorbet

Creme brulé al pistacchio di bronte, insalatina di fragole e sorbetto al maracua 9,00 (a1,a7)

Bronte-Pistazien-Crème-Brûlée, Erdbeersalat und Maracua-Sorbet

Bronte pistachio creme brulee, strawberry salad and maracua sorbet

Sorbetto al frutto della passione 6,00€

Passionsfruchtsorbet

Passion fruit sorbet

Selezione di formaggi dei masi con mostarda, miele e marmellata

12,00€ (a7)

Auswahl an Bauernkäse mit Senf, Honig und Marmelade

Selection of farmhouse cheeses with mustard, honey and jam