

Liebe Gäste,

ich heiße Sie herzlich willkommen im
Restaurant Sulphur des Hotels Al
Caminetto.

Dieses Menü habe ich als Begegnung
konzipiert: zwischen der sizilianischen
Herzlichkeit und der Frische des Gardasees.

Die Jahreszeiten leiten uns, die Tradition
inspiriert uns und die Kreativität begleitet
uns.

Jedes Gericht erzählt eine Geschichte aus
authentischen Zutaten, verschiedenen
Regionen, aber einer einzigen Leidenschaft:
der guten Küche.

Viel Spaß,

Der Koch
Luigi Barnaba

FRÜHLING

CARPACCIO VOM SCHWERTFISCH, BURRATA,
LACHSROGEN (4,7)
€ 22

POLENTA MOUSSE UND "SCHIE" (BABY GARNELEN) (1,2,7)
€ 16

RISOTTO, SPARGEL, ROHE ROSA-GARNELEN
MIT LIMETTE UND BASILIKUMPERLEN (2,7,12)
€ 24

BUSIATE DONNA ITRIYA, ROTE GARNELEN,
PISTAZIEN UND KIRSCHTOMATEN (1,2,7,8,12,13)
€ 22

SPAGHETTONE DONNA ITRIYA MIT
TINTENFISCHTINTE UND SEEIGELN (1,7,9,10,12,13)
€ 22

RAVIOLI MIT REHFLEISCH AUF ARTISCHOCKENCREME,
CACIOTTA-FLOCKEN MIT KURKUMA (1,3,4,7,12,14)
€ 26

ENTENFILET, ENTENFOND UND BEILAGE DER SAISON
(6,9,12,14)
€ 22

MENU
OF THE MONTH

FISH

SQUID TARTARE, ORANGE, AND BLACK INK WAFER (10)

HANDMADE TAGLIATELLE WITH OCTOPUS RAGÙ
AND STRACCIATELLA (1,3,7,9,10,12,13)

GRILLED PRAWNS
CITRON MAYONNAISE (2,3,7,14)

MEAT

SLOW COOKED STEAMED BUN WITH DEER HAM,
SWEET AND SOUR ONIONS
AND ROSEMARY MAYONNAISE (1,3,7)

HANDMADE TAGLIATELLE WITH WILD BOAR RAGÙ,
DARK CHOCOLATE, AND PISTACHIO (1,3,8,9,12,13)

VENISON GLAZED WITH WINE, BLUEBERRY REDUCTION,
AND CORN CREAM (1,6,7,9,12,13)

DESSERT

DECONSTRUCTED CANNOLI WITH OUR
CANDIED CEDARS AND ORANGES (1,3,7)

4-COURSE MENU
FISH €50
MEAT €45

VORSPEISEN

ROHER MEERESSFRÜCHTE

2 AUSTERN, 2 ROTE GARNELEN, 2 VIOLETTE GARNELEN,
2 SCAMPI, 4 MESSERMUSCHELN, 4 FASOLARI MUSCHELN,
2 KAMMMUSCHELN (2,10)
€ 48 (€ 25 PRO PERSON)

GRATINIERTE MISCHUNG

2 JAKOBSMUSCHELN, 2 SCAMPI, 2 KAMMMUSCHELN,
4 MESSERMUSCHELN, 1 HUMMER, 2 AUSTERN (1,2,7,10,13)
€ 68 (€ 35 PRO PERSON)

SAUTIERTE MESSERMUSCHELN, FASOLARI MUSCHELN
UND ROTE GARNELEN (2,10,12)

€ 26

CAPONATA VON KÖNIGSMAKRELE, ZWIEBELN, OLIVEN, TOMATEN,
AUBERGINEN UND ROSMARIN-CARASAU-BROTCHIPS (2,4,9,10,13)

€ 14

B.A.S.A.N.I.N.A.A. TATAR AUS VENETIEN, MARINIERT MIT SENF,
KAPERNPULVER, SCHWARZEM ZYPERNSALZ
UND ROSMARIN-MAYONNAISE (3,14)

€ 18

SCHWEINEBAUCH, BEI NIEDRIGER TEMPERATUR GEGART, MIT BEURRE
BLANC-SAUCE, RADICCHIO VERONA IN ZWEI KONSISTENZEN (1,7)

€ 16

VITELLO TONNATO, 9 STUNDEN BEI NIEDRIGER TEMPERATUR GEGART,
KAPERNBLÜTE UND DESSEN JUS (3,4,5,14)

€ 17

AUBERGINEN-PARMESAN MIT BASILIKUMCREME (1,7,13)

€ 15

ERSTE GÄNGE

LINGUINE DONNA ITRIYA "ALLO SCOGLIO"
MIT MEERESFRÜCHTE(1,2,4,9,10,12,13)
€ 28

HALBES DONNA ITRIYA, HUMMER,
DATTERINO TOMATEN (1,2,9,12,13)
€ 27

SPAGHETTONE DONNA ITRIYA MIT ROTEN GARNELEN
UND DEREN FOND (1,2,9,12,13)
€ 24

CASERECCE DONNA ITRIYA MIT HANDGEZUPFTEM RAGOUT
VON LIMOUSINE SPANIEN UND CELTIC LEGEND (1,9,12,13)
€ 20

RISOTTO, VALREGINA-KÄSE MIT TRÜFFEL,
KNUSPRIGEM TASTASAL UND BALSAMICO-PERLEN (1,3,8,9,12,13)
€ 22

SONNENBLUMEN-RAVIOLI MIT BURRATA AUF TOMATENSAUCE,
AUBERGINEN UND FRISCHEM BASILIKUM (1,3,7,12,13)
€ 16

⑤ SAISONSUPPE MIT SAUERTEIGBROT-CROUTONS (1)
€ 12

HAUPTGERICHTE

MIT PISTAZIEN PANIERTER TINTENFISCH AUF EINEM
MOSAIK AUS SAURER SAHNE, TINTENFISCH-SAUCE
UND BASILIKUMCREME (1,7,8,9,10,12)

€ 24

ROTER THUNFISCH-TATAKI, SOJASAUCE UND HONIG,
JULIENNE-GEMÜSE UND ZITRONENGRAS-MAYONNAISE (1,3,4,6,8)

€ 26

KNUSPRIGER OKTOPUS, KARTOFFELMOUSSE MIT SAFRAN AUS TORRI,
SÜß SAURE ROTE ZWIEBEL AUS TROPEA,
DATTERINO TOMATEN CONFIT (1,7,10,12,13)

€ 26

FILET VON B.A.S.A.N.I.N.A.A. 200 G, DEMI-GLACE UND PILZE (9,12,13)

€ 33

GESCHITTENES ROASTBEEF VON B.A.S.A.N.I.N.A.A. 200 GR. MIT GEMÜSE

€ 27

T-BONE STEAK VON B.A.S.A.N.I.N.A.A., 600 GR.
ODER 1200 GR, MIT GEMÜSE

€ 8 PRO 100 GRAMM

PFLANZENFRIKADELLEN AUF KARTOFFELSCHAUM MIT SAFRAN
PERLEN AUS BALSAMICO-ESSIG (1,3,7,12)

€ 16

Ⓟ GEMÜSE-MIX DER SAISON

€ 10

B.A.S.A.N.I.N.A.A. FLEISCH

RIND VOM LIMOUSINE, CHAROLAIS, CROISÈ AND BLACK ANGUS
AUSGEWÄHLTE, DIE IN KLEINEN ZERTIFIZIERTEN BETRIEBEN IN DEN
VENETIEN LÄNDLICHEN GEBIETEN AUFGEZOGEN WERDEN, MIT
NATÜRLICHER FÜTTERUNG UND OHNE DEN EINSATZ VON
ANTIBIOTIKA. ES ZEICHNET SICH DURCH SEIN MAGERES UND SEHR
ZARTES FLEISCH MIT EINEM DELIKATEN GESCHMACK AUS.

DESSERT

SCHOKOLADENMOUSSE, GESALZENES KARAMELL,
ALKOHOLFREIER RUM, KAKAOCRUMBLE (1,7)

10 €

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA „LE CALCAROLE“ „MAZZI“

10 €

MONTE BALDO (1,7)

10 €

MOSCATO ROSA „ZENI“

€ 10

AMARETTI-PARFAIT, MANDEL-CRUMBLE
UND DER DAZUGEHÖRIGE LIKÖR (1,7)

€ 8

CHIARA BLANC MOSCATO DOLCE SPUMANTE „CASCINA FONDA“

€ 5

TIRAMISU (1,7)

€ 10

GOCCE DI SOLE PASSITO IGT VENETO

€ 5

Ⓥ VEGANES DESSERT DES TAGES

€ 10

GLUTEN- UND
LAKTOSEFREIES DESSERT DES TAGES

€ 8

SIZILIANISCHE KLEINGEBÄCK (1,7)

€ 10

RIESLING 10 JAHRGÄNGE „PELZ“

€ 7

KÄSEPLATTE DES TAGES (1,7)

€ 20

VALPOLICELLA SUPERIORE

€ 6

SULPHUR

RISTORANTE

ALLERGENE

1. GLUTEN

2. KREBSTIERE

3. EIER

4. FISCH

5. ERDNÜSSE

6. SOJA

7. MILCHPRODUKTE

8. SCHALENFRÜCHTE

9. SELLERIE

10. WEICHTIERE

11. SASAMSAMEN

12. SCHWefeldioxid

13. TOMATEN

14. SENF

15. LUPINEN

LIEBE GAST,

BITTE INFORMIEREN SIE UNSER SERVICEPERSONAL
ÜBER EVENTUELLE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN.
VOLLSTÄNDIG ODER TEILWEISE ROHER FISCH WURDE
GEMÄß DEN ANFORDERUNGEN DER VERORDNUNG (EG)
NR. 53/2004 BEHANDELT WORDEN.