



VILLA CORDEVIGO

★ ★ ★ ★ ★ L

RISTORANTE CORDEVIGO



RELAIS &
CHATEAUX



Menu Lago di Garda

Benvenuto dello Chef
Chef's Welcome
Willkommen beim Chefkoch

Luccio perca in salsa Gardesana, crema di cavolfiore, liquirizia
Pike-perch in Gardesana sauce, cauliflower cream, licorice
Zander in Gardesana-Sauce, Blumenkohlcreme, Lakritz

Tagliolini all'uovo, coregone marinato alle erbe, bottarga, crema di zucchini
Egg tagliolini, marinated coregone (whitefish) with herbs, bottarga, zucchini cream
Eier-Tagliolini, mariniertes Coregone (Weißfisch) mit Kräutern, Bottarga, Zucchini-Creme.

Persico spigola, polenta rosolata, salsa ai capperi di Gargnano, limone, prezzemolo
European perch, roasted polenta, Gargnano caper sauce, lemon, parsley
Europäischer Barsch, gerösteter Polenta, Gargnano-Kapern-Sauce, Zitrone, Petersilie

Mousse al limone del Garda, cioccolato bianco, fragola, chiacchietto spumante
Lemon mousse from Lake Garda, white chocolate, strawberry, Chiacchietto sparkling wine
Zitronenmousse vom Gardasee, weiße Schokolade, Erdbeeren, Chiacchietto Sekt

€ 80

(incluso acqua minerale, caffè, un calice di vino di nostra produzione)

Degustazione vini abbinata € 35

€ 80

(Including mineral water, coffee, a glass of our estate wine)

Wine pairing € 35

€ 80

(Mineralwasser, Kaffee, ein Glas Wein unserer Produktion inklusive)

Weinpaarung € 35





Menu del Vescovo

Menu degustazione a sorpresa, il percorso culinario del nostro Chef
Surprise tasting menu, Chef's culinary journey
Überraschungs-Degustationsmenü, kulinarische Reise unseres Küchenchefs

4 portate € 85

(incluso acqua minerale, caffè, un calice di vino di nostra produzione)

Degustazione vini abbinata € 35

4 courses € 85

(Including mineral water, coffee, a glass of our estate wine)

Wine pairing € 35

4 Gänge-Menü € 85

(Mineralwasser, Kaffee, ein Glas Wein unserer Produktion inklusive)

Weinpaarung € 35

3 portate € 70

(incluso acqua minerale, caffè, un calice di vino di nostra produzione)

Degustazione vini in abbinata € 25

3 courses € 70

(Including mineral water, coffee, a glass of of our estate wine)

Wine pairing € 25

3 Gänge-Menü € 70

(Mineralwasser, Kaffee, ein Glas Wein unserer Herstellung inklusive)

Weinpaarung € 25



Antipasti - Starters – Vorspeisen

Burrata, radicchio al Bardolino, crema di tartufo

Burrata, radicchio with Bardolino wine, truffle cream

Burrata, Radicchio mit Bardolino-Wein, Trüffelcreme

€ 18

Insalatona mista di stagione

Seasonal mixed salad

Saisonaler gemischter Salat

€ 20

Ceviche di coregone, alghe, peperoni scottati



Coregone (whitefish) marinated, seaweed, seared peppers

Coregone (Weißfisch) mariniert, Algen, angebratene Paprika

€ 22

Salmerino affumicato al fieno, essenza di limone, germogli biologici



Hay-smoked char, lemon essence, organic sprouts

Heu-geräucherter Saibling, Zitronenessenz, biologische Sprossen

€ 24

Carne salada di manzo, asparagi, frutti di bosco, maionese all'aglio nero



Carne salada (salt-cured beef), asparagus, berries, black garlic mayonnaise

Carne salada (unter salz mariniertes Rind fleisch), Spargel, Beeren, schwarze Knoblauch-Mayonnaise

€ 20

Coniglio tonnato alle erbe selvatiche, ginepro, giardiniera

Wild herb-tonnato rabbit, juniper, pickled vegetables

Kaninchen mit wilden Kräutern und Tuna, Wacholder, eingelegtes Gemüse

€ 23

Primi piatti - First courses - Erste Gerichte

Spaghettoni ai tre pomodori: giallo, datterino, San Marzano, basilico



Spaghettoni with three tomatoes: yellow, datterino, San Marzano, basil

Spaghettoni mit drei Tomaten: gelb, Datterino, San Marzano, Basilikum

€ 24

Crema di piselli, velo di seppia, lime

Pea cream, cuttlefish veil, lime

Erbsencreme, Tintenfischscheiben, Limette

€ 18

Tagliatelle al ragù di selvaggina mantecato con burro alle erbe



Tagliatelle with wild game ragù, creamed with herbs butter

Tagliatelle mit Wildragù, verfeinert mit Kräuterbutter

€ 28

Pasta mista Monograno Felicetti con salsa ai fagioli di Lamon e sarde di lago



Monograno Felicetti mixed pasta with Lamon bean sauce and lake sardines

Monograno Felicetti Mischpasta mit Lamon-Bohnensauce und Seesaiblingen

€ 26

Risotto al formaggio di Bagoss, Amarone, miele e tartufo (Min. 2 persone)



Risotto with Bagoss cheese, Amarone, honey, truffle (Min. 2 persons)

Risotto mit Bagoss-Käse, Amarone, Honig, Trüffel (Min. 2 Personen)

€ 30

Secondi piatti - Main courses - Haupt Gerichte

Trota agli agrumi, cavolo cappuccio rosso fermentato, foie gras

Citrus trout, fermented red cabbage, foie gras
Zitrus-Forelle, fermentierter Rotkohl, Foie Gras
€ 30

Parmigiana di melanzane scomposta



Eggplant Parmigiana
Auberginen Parmigiana
€ 24

Insalata Nizzarda

Nicoise salad
Nizza-Salat
€ 26

Dentice, cipolla alla liquirizia e demi-glase di pesce al sentore di menta

Dentex fish, licorice onion, fish demi-glase with a hint of mint
Zahnbrasse, Lakritz-Zwiebel, Fisch-Demi-Glace mit einem Hauch von Minze
€ 38

Petto d'anatra con caramello salato all'arancia, carote al timo, maionese all'aneto

Duck breast with salted orange caramel, thyme carrots, dill mayonnaise
Entenbrust mit gesalzenem Orangenkaramell, Thymian-Karotten, Dill-Mayonnaise
€ 35

Filetto di manzo, lamponi, pak choi alle noci



Beef fillet, raspberries, pak-choi with walnuts
Rinderfilet, Himbeeren, Pak Choi mit Walnüssen
€ 45



Pizza



Pizza Margherita
€ 15

Pizza con prosciutto crudo di Parma e burrata
Pizza with Parma raw ham and burrata cheese
Pizza Parma roher Schinken und Burrata Käse
€ 20

Selezione di formaggi – Cheese selection – Käseauswahl



3 varietà € 12 o 5 varietà € 20
3 varieties € 12 or 5 varieties € 20
3 Sorten € 12 oder 5 Sorten € 20



Dessert

Cheesecake alla vaniglia, gelatina al lampone, crumble al cacao

Vanilla cheesecake, raspberry jelly, cocoa crumble
Vanille-Cheesecake, Himbeergelee, Kakaokrümel
€ 14

Tarte tatin alla mela con gelato alla cannella

Apple tarte tatin with cinnamon ice cream
Apfel Tarte Tatin mit Zimteis
€ 15

Mousse al mascarpone con gelato al caffè bianco

Mascarpone mousse with white coffee ice cream
Mascarpone-Mousse mit weißem Kaffee-Eis
€ 15

Sfera di cioccolato equatoriale con caramello liquido e gelato al fior di latte

Equatorial chocolate sphere with liquid caramel and fior di latte ice cream
Äquatoriale Schokoladenkugel mit flüssigem Karamell und Fior di Latte-Eis
€ 18

Selezione di gelato di nostra produzione

Selection of homemade ice cream
Auswahl an hausgemachtem Eis
€ 12



Prodotto biologico



Vegetariano



Prodotto del territorio

Gentile cliente, le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio

Dear guest, you can also ask our staff for information on ingredients and products that can provoke allergies or intolerances

Sehr geehrter Gast, Informationen zu Substanzen und Produkten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können erhalten Sie auf Nachfrage von unseren Mitarbeitern

Drinks

Acqua Panna/San Pellegrino cl. 75 Sparkling and still water	€ 5
Fruit juices	€ 6
Soft drinks	€ 6
Fever Tree: Tonic, Ginger beer	€ 7
Erdinger Weizen cl.50	€ 7
Peroni Nastro Azzurro	€ 6
Benaco 70 (Veneto) Birra artigianale locale / Local craft beer	
Blanche cl.33	€ 9
Honey Ale cl.33	€ 9
Coloniale cl. 33	€ 9