

taverna KUS

PRIMI PIATTI

Ravioli

ripieni di costolette di vitello cotto allo spiedo “Molteni”
e fave con la sua demi glace profumata al timo
e coulis di pastinaca

Euro 22,00

Fettuccine all'uovo

al tartufo nero del Monte Baldo

Euro 22,00

Risotto Acquerello

gamberi, “aglio delle vigne”,
salsa yogurt e uova di aringa

Euro 22,00

Tagliolini all'uovo

crema di cavolfiore, Salmerino marinato alla senape,
pomodoro giallo confit, uova di trota

Euro 22,00

Sfoglia di pasta alla rapa rossa

ripiena di piselli, porro e menta
con spuma di wasabi e cialda di piselli

Euro 20,00

A richiesta è disponibile pasta al pomodoro oppure al ragù di carne
(anche di riso o di mais per persone celiache)

Pane e coperto euro 5,00

Il personale è a vostra disposizione riguardo la presenza di allergeni
nelle portate elencate. In mancanza di reperibilità potrebbero essere
usati alcuni prodotti surgelati.

taverna KUS

FIRST COURSES

Ravioli

stuffed with “Molteni” spit-roasted veal chops
and fava beans, served with a thyme-scented demi-glace
and parsnip coulis

€22.00

Egg fettuccine

with black truffle from Monte Baldo

€22.00

Acquerello Risotto

with shrimp, “vineyard garlic,”
yogurt sauce, and herring roe

€22.00

Egg Tagliolini

with cauliflower cream, mustard-marinated char,
yellow tomato confit, and trout roe

€22.00

Red beet pasta sheet

stuffed with peas, leek, and mint
with wasabi foam and a pea wafer

€20.00

Pasta with tomato sauce or meat ragù is available upon request
(also available with rice or corn for those with celiac disease)

Bread and cover charge: €5.00

Our staff is available to assist you regarding the presence of allergens
in the listed dishes. If certain ingredients are unavailable,
some frozen products may be used.

taverna KUS

ERSTE GERICHTE

Ravioli

gefüllt mit am Spieß gebratenen Kalbskoteletts „Molteni“
und Saubohnen, dazu eine mit Thymian aromatisierte Demi-Glace
und Pastinaken-Coulis

22,00 Euro

Eier-Fettuccine

mit schwarzem Trüffel vom Monte Baldo

22,00 Euro

Risotto Acquerello

Garnelen, „Weinbergknoblauch“,
Joghurtsauce und Heringsrogen

22,00 Euro

Eiernudeln Tagliolini

Blumenkohlcreme, mit Senf marinierter Saibling,
gelbe Tomatenconfit, Forellenrogen

22,00 Euro

Blätterteig mit Rote Beete

gefüllt mit Erbsen, Lauch und Minze
mit Wasabi-Schaum und Erbsen-Waffel

20,00 Euro

Auf Wunsch sind Nudeln mit Tomatensoße oder
Fleischragout erhältlich
(auch aus Reis oder Mais für Zöliakiebetreffene)

Bread and cover charge: €5.00

Our staff is available to assist you regarding the presence of allergens
in the listed dishes. If certain ingredients are unavailable,
some frozen products may be used.