

HOTEL SOGNO

Lago di Garda



HOTEL SOGNO

Lago di Garda

“ NULLA È IMPOSSIBILE SE LO VUOI VERAMENTE ”

Con la stessa passione con cui Gildo nel 1983 vinse la Coppa del Mondo di Bob sul ghiaccio, nel 1989 decise di intraprendere una nuova sfida aprendo l'Hotel Ristorante Sogno.

Oggi, come trent'anni fa, la valorizzazione del luogo, la cura per i dettagli e l'attenzione per i clienti rappresentano le basi della nostra attività.

Tante cose sono cambiate nel corso del tempo ma l'amore per la cucina, la passione per il buon cibo e la semplicità dei piatti anche più raffinati continuano a contraddistinguere il nostro modo di essere.

“ NICHTS IST UNMÖGLICH, WENN MAN ES WIRKLICH WILL ”

Mit der gleichen Leidenschaft, mit der Gildo 1983 den Weltcup im Ice Bob gewann, 1989 beschloss er, sich einer neuen Herausforderung zu stellen und eröffnete das Hotel Ristorante Sogno. Heute wie vor dreißig Jahren sind die Aufwertung des Ortes, die Liebe zum Detail und die Sorge um die Kunden die Grundlage unseres Unternehmens. Vieles hat sich im Laufe der Zeit verändert, aber die Liebe zur Küche, die Leidenschaft für gutes Essen und die Einfachheit, selbst der raffiniertesten Gerichte, zeichnen unsere Lebensart weiterhin aus.

“ NOTHING IS IMPOSSIBLE IF YOU REALLY WANT IT ”

With the same passion with which Gildo won the Bob on ice World Cup in 1983, in 1989 he decided to take on a new challenge by opening the Hotel Ristorante Sogno. Today, as thirty years ago, the enhancement of the place, the attention to detail and attention to customers represent the basis of our business. Many things have changed over time but the love for cooking, the passion for good food and the simplicity of even the most refined dishes continue to distinguish our way of being.

TEAM SOGNO

MENÙ DEGUSTAZIONE SOGNO

SERVITO PER TUTTO IL TAVOLO

Salmone marinato alla senape e aneto,
tataki di tonno al sesamo e composta di avocado **1,4,6,7,8,10,11**

Spaghetti di Gragnano Bio
alle Vongole Veraci **1,4,7,14**

Filetto di Persico del Garda con panatura croccante
alle erbe, salsa tartara e salvia frita **1,3,4,5,7,8**

Crème Brûlée con zucchero di canna
delle isole Mauritius e Vaniglia Bourbon **3,7**

75€ per persona

ANTIPASTI

Luccio alla Portesina, con capperi di Gargnano, olio del Garda e spuma di patate 1,4,7,9	€ 20
Salmone marinato alla senape e aneto, tataki di tonno al sesamo e composta di avocado 1,4,6,7,8,10,11	€ 22
Cruditè Royale 2,4,6,14 <i>Selezione di crudo di mare composta da ostriche bretoni, gamberi rossi, scampi, carpaccio di salmone e branzino, tartare di tonno</i>	€ 56
Tartare di Manzo battuta al coltello, salsa verde, uovo biologico, senape antica 1,3,4,8,9,10	€ 22
Sformatino ai Finferli in sfoglia croccante con vellutata di robiola e lamelle di tartufo nero 1,3,7,8,9	€ 22
Polpette di zucca e ceci con salsa di pomodoro datterino agli agrumi 1 	€ 16

PRIMI

Spaghetti all'uovo caserecci "alla chitarra" con scampi e pomodoro biologico 1,2,3,7,9	€ 32
Spaghetti di Gragnano Bio alle vongole veraci 1,4,7,14	€ 25
Tagliolini all'uovo caserecci con tartufo nero, burro d'alpeggio e tuorlo d'uovo Bio 1,3,7	€ 26
Tortelloni di coregone, la sua bottarga, burro ai limoni del Garda ed erba cipollina 1,3,4,7,8,9	€ 24
Risotto Carnaroli mantecato con scampi e cappesante flambati al cognac (min 2 pax) 2,4,7,9,14	€ 26 p.p
Caserecce al farro con verdure spadellate e anacardi tostati 1,5,8 	€ 20

SECONDI

Branzino in crosta di sale (min 2 Pers.) 4	€ 8 all'etto
Scaloppa di Blackcod "Pesce Carbonaro" in guazzetto di frutti di mare 2,4,9,14	€ 32
Filetto di Persico del Garda con panatura croccante alle erbe, salsa tartara e salvia frita 1,3,4,5,7,8	€ 30
Filetto di manzo con salsa al Valpolicella, prugne, scalogni caramellati e biette ripassate 1	€ 34
Guancetta di vitello brasata al latte con purea di patate e castagne 1,7,9,10	€ 32
Petto d'anatra rosato agli agrumi, porro brasato e soffice di carota 7,8,9	€ 32
Arrosto di Sedano Rapa, crema di ceci, carciofo croccante e ristretto di verdure 8,9 	€ 22

CONTORNI

Insalata mista	€ 8
Pomodoro e basilico	€ 8
Spinacine spadellate	€ 8
Patate millefoglie 1,7	€ 8
Caponata di verdure 9	€ 8

Coperto € 5

Per le nostre preparazioni utilizziamo uova e farine biologiche

Per alcune nostre preparazioni possono essere occasionalmente usate materie prime surgelate

Allergie e Intolleranze Alimentari vanno segnalate al Cameriere

DESSERT

Crème Brûlée con zucchero di canna delle
isole Mauritius e Vaniglia Bourbon **3,7**
€ 10

Tortino al Cioccolato con cuore fondente,
gelato al mascarpone con pralinato alle mandorle **1,3,7,8**
€ 12

Zabaione caldo al marsala con cantucci **1,3,7,8**
€ 14

Tartelletta di mele e fichi vegan:
frolla, marmellata di fichi, mele, cannella e crema pasticcera al latte di avena **1,8** 
€ 12

Selezione di formaggi
con confetture e miele Biologico **7,8,10**
€ 16

Coperto € 5

Per le nostre preparazioni utilizziamo uova e farine biologiche

Per alcune nostre preparazioni possono essere occasionalmente usate materie prime surgelate

Allergie e Intolleranze Alimentari vanno segnalate al Cameriere

HOTEL SOGNO
Lago di Garda

DEUTSCH

DEGUSTATIONSMENÜ “SOGNO”

FÜR DEN GANZEN TISCH

Gebeizter Lachs mit Senf und Dill,
Thunfisch-Tataki mit Sesam und Avocadokompot *1,4,6,7,8,10,11*

Biologische Gagnano-Spaghetti
mit Venusmuscheln *1,4,7,14*

Gardaseebarschfilet mit knuspriger Kräuterpanade,
Remouladensauce und frittierte Salbei *1,3,4,5,7,8*

Crème Brûlée mit Mauritius-Rohrzucker
und Bourbon-Vanille *3,7*

75€ Pro Person

VORSPEISE

Hecht "alla Portesina", mit Kapern aus Gargnano, € 20
Gardasee-Olivenöl und Kartoffelschaum 1,4,7,9

Gebeizter Lachs mit Senf und Dill, € 22
Thunfisch-Tataki mit Sesam und Avocadokompot 1,4,6,7,8,10,11

Cruditè Royale 2,4,6,14 € 56
Sortiment vom rohen Fisch und Meeresfrüchten (Bretonische Austern, rote Garnelen, Kaiserhummer, Lachscarpaccio und Wolfsbarsch, Thunfischtatar)

Handgeschnittenes Rindertatar, € 22
grüne Sauce, Bio-Ei, Ur-Senf 1,3,4,8,9,10

Pfifferling-Flan im knusprigen Blätterteig € 22
mit Robiola-Creme und Scheiben von schwarzem Trüffel 1,3,7,8,9

Kürbis-Kichererbsen-Bällchen € 16
mit Datteltomaten-Zitrus-Sauce 1 

ERSTER GANG

Hausgemachte Eier-Spaghetti "alla chitarra" € 32
mit Scampi und Bio-Tomaten 1,2,3,7,9

Biologische Gragnano-Spaghetti mit Venusmuscheln 1,4,7,14 € 25

Hausgemachte Bandnudeln aus Bio-Eigelb, € 26
mit schwarzem Trüffel, Alpenbutter und Bio-Eigelb 1,3,7

Tortelloni vom Felchen mit seiner Bottarga, € 24
Garda-Zitronenbutter und Schnittlauch 1,3,4,7,8,9

Carnaroli-Risotto mit Scampi € 26 p.p
und Jakobsmuscheln, flambiert mit Cognac (min 2 Pers.) 2,4,7,9,14

Dinkel-Casarecce mit gebratenem Gemüse € 20
und gerösteten Cashewkernen 1,5,8 

HAUPTSPEISE

Wolfsbarsch in Salzkruste (min 2 Pers.) 4	€ 8 pro 100 gr.
Black-Cod-Filet "Pesce Carbonaro" im Meeresfrüchte-Sud 2,4,9,14	€ 32
Gardaseebarschfilet mit knuspriger Kräuterpanade, Remouladensauce und frittiertes Salbei 1,3,4,5,7,8	€ 30
Rinderfilet mit Valpolicella-Sauce, Pflaumen, karamellisierten Schalotten und sautiertem Mangold 1	€ 34
In Milch geschmorte Kalbsbäckchen mit Kartoffel-Kastanien-Püree 1,7,9,10	€ 32
Gebratene Entenbrust mit Zitrusfrüchten, geschmortem Lauch und Karottenmousse 7,8,9	€ 32
Gebratene Sellerieknolle mit Kichererbsencreme, knuspriger Artischocke und Gemüse-Reduktion 8,9 	€ 22

BEILAGEN

Gemischter Salat	€ 8
Tomate und Basilikum	€ 8
Sautierter Blattspinat	€ 8
"Millefoglie" Kartoffeln 1,7	€ 8
Gemüse "Caponata" 9	€ 8

Unkostenbeitrag 5€

Für unsere Zubereitungen verwenden wir Mehle und Eier aus biologischer Landwirtschaft
Für einige unserer Zubereitungen könnten gelegentlich gefrorene Rohstoffe verwendet werden
Nahrungsmittelallergien und -unverträglichkeiten müssen bitte dem Kellner gemeldet werden

NACHSPEISE

Crème Brûlée mit Mauritius-Rohrzucker
und Bourbon-Vanille **3,7**

€ 10

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern,
Mascarpone-Eis mit Mandelkrokant **1,3,7,8**

€ 12

Warmer Zabaione mit Marsala und Cantuccini **1,3,7,8**

€ 14

Vegane Apfel- und Feigentartelette:
Mürbeteig, Feigenmarmelade, Äpfel, Zimt und Vanillecreme mit Hafermilch **1,8** 

€ 12

Käseauswahl
mit Fruchtkonfitüre und Bio-Honig **7,8,10**

€ 16

Unkostenbeitrag 5€

Für unsere Zubereitungen verwenden wir Mehle und Eier aus biologischer Landwirtschaft
Für einige unserer Zubereitungen könnten gelegentlich gefrorene Rohstoffe verwendet werden
Nahrungsmittelallergien und -unverträglichkeiten müssen bitte dem Kellner gemeldet werden

HOTEL SOGNO
Lago di Garda

ENGLISH

TASTING MENÙ“SOGNO”

FOR THE WHOLE TABLE

Mustard and dill marinated salmon,
sesame-crusted tuna tataki and avocado compote 1,4,6,7,8,10,11

Organic Spaghetti
from Gragnano with clams 1,4,7,14

Garda perch fillet with crispy herb breading,
tartar sause and fried sage 1,3,4,5,7,8

Crème Brûlée with cane sugar
from Mauritius Islands and Bourbon Vanilla 3,7

75€ pro Person

APPETIZER

Pike “alla portesina”, with Gargnano capers, Garda oil and Potato Mousse 1,4,7,9	€ 20
Mustard and dill marinated salmon, sesame-crusted tuna tataki and avocado compote 1,4,6,7,8,10,11	€ 22
Cruditè Royale 2,4,6,14 <i>Selection of raw seafood (Breton oysters, red prawns, scampi, salmon and sea bass carpaccio, tuna tartare)</i>	€ 56
Beef tartare, hand-cut, green sauce, organic egg, ancient mustard 1,3,4,8,9,10	€ 22
“Finferli” mushroom flan in crispy crust with robiola cheese and black truffle slices 1,3,7,8,9	€ 22
Pumpkin and chickpea balls with date tomato and citrus sauce 1 	€ 16

FIRST DISHES

Homemade egg spaghetti “alla chitarra” with scampi and organic tomatoes 1,2,3,7,9	€ 32
Organic Spaghetti from Gragnano with clams 1,4,7,14	€ 25
Homemade egg tagliolini with black truffle, alpine butter and organic egg yolk 1,3,7	€ 26
Homemade whitefish tortelloni, its caviar, garda lemon butter and chives 1,3,4,7,8,9	€ 24
Carnaroli risotto with scampi and scallops, flambéed with cognac (min 2 Pers.) 2,4,7,9,14	€ 26 p.p
Spelt caserecce pasta with sautéed vegetables and toasted cashews 1,5,8 	€ 20

MAIN COURSES

Sea Bass in salt crust (min 2 Pers.) 4	€8/hg
Black cod fillet “Pesce Carbonaro” in a seafood stew 2,4,9,14	€ 32
Garda perch fillet with crispy herb breading, tartar sause and fried sage 1,3,4,5,7,8	€ 30
Beef fillet with Valpolicella sauce, plums, caramelized shallots and sautéed Swiss chard 1	€ 34
Braised veal cheek with milk, potato and chestnut purée 1,7,9,10	€ 32
Roasted duck breast with citrus, braised leek and carrot mousse 7,8,9	€ 32
Roasted celeriac with chickpea cream, crispy artichoke and vegetable reduction 8,9 	€ 22

SIDE DISHES

Mixed salad	€ 8
Tomato and basil	€ 8
Sauteed spinach	€ 8
“Millefoglie” potatoes 1,7	€ 8
Vegetable “caponata” 9	€ 8

Cover charge € 5

For our preparations we use organic flours and eggs

Frozan Raw materials can occasionally be used for some of our preparations

Food allergies and intolerances must be reported to the waiter

DESSERT

Crème Brûlée with cane sugar from
Mauritius Islands and Bourbon Vanilla **3,7**
€ 10

Chocolate fondant cake with molten heart,
mascarpone ice cream with almond praline **1,3,7,8**
€ 12

Warm zabaglione with Marsala and cantucci **1,3,7,8**
€ 14

Vegane Apfel- und Feigentartelette:
Mürbeteig, Feigenmarmelade, Äpfel, Zimt und Vanillecreme mit Hafermilch **1,8** 
€ 12

Cheese selection
with jams and organic honey **7,8,10**
€ 16

Cover charge € 5

For our preparations we use organic flours and eggs

Frozan Raw materials can occasionally be used for some of our preparations

Food allergies and intolerances must be reported to the waiter

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen

Substances or products that cause allergies or intolerances

I nostri cibi e le nostre bevande possono contenere le seguenti sostanze:

Unsere Speisen und Getränke können folgende Stoffe enthalten:

Our dishes and beverages can contain the following substances:

1	Cereali contenenti glutine , cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.	Glutenhaltiges Getreide , namentlich: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.	Cereals containing gluten , namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains and products thereof.
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Crustaceans and products thereof
3	Uova e prodotti a base di uova	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Eggs and products thereof
4	Pesce e prodotti a base di pesce	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	Fisch and products thereof
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Peanuts and products thereof
6	Soia e prodotti a base di soia	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Soybeans and products thereof
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschliesslich Laktose)	Milk and products thereof (including lactose)
8	Frutta a guscio , vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	Schalenfrüchte , namentlich Mandeln (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>); Kaschunüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Peccannüsse (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Macadamia oder Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, ausser Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschliesslich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs	Nuts , namely: almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof, except for nuts used for making alcohol of agricultural origin
9	Sedano e prodotti a base di sedano	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Celery and products thereof
10	Senape e prodotti a base di senape	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Mustard and products thereof
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Sesame seeds and products thereof
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/lit in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti	Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/lit als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäss den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind	Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/lit in terms of the total SO ₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers
13	Lupini e prodotti a base di lupini	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Lupin and products thereof
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Crustaceans and products thereof

Qualora le sostanze indicate Le dovessero provocare allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione. I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.

Sollten die angegebenen Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit.

Diese erteilen Ihnen gerne genauere Infos.

If the substances specified above provoke allergies or intolerances to you, we ask you to inform our staff when ordering.

They will be glad to give you further information.

Non si può escludere anche la presenza in minima quantità di allergeni di altro tipo oltre a quelli specificatamente elencanti per un dato alimento.

Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass andere Allergene, als die für ein bestimmtes Lebensmittel aufgeführt wurden, in geringen Mengen vorhanden sind.

It is not possible to exclude the presence in minimal quantities of allergens of other types in addition to those specifically listed for each dish.