



## WELCOME TO SOLE

Un'esperienza unica nel genere, un ricordo da conservare nel tempo, un'emozione da gustare.

A 700 metri sopra il Lago e circondato da una natura rigogliosa sorge SOLE.

Dall'alba fino a dopo il tramonto materie prime del territorio, eccellenze del "bel paese" trovano spazio nella creatività dello Chef e della sua brigata dando vita a creazioni fine dining.

Pesce d'acqua dolce, selvaggina, erbe spontanee dei boschi, verdure del nostro orto biodinamico si miscelano con pensiero, tecnica e ricerca con l'obbiettivo e il sogno di rendere unica ogni esperienza.

\*\*\*\*\*

*A one-of-a-kind experience, a memory to cherish over time, an emotion to savor.*

*At 700 meters above the lake and surrounded by lush nature, SOLE rises.*

*From dawn until after sunset, local raw materials, excellences of the "bel paese" find space in the creativity of the Chef and his team, giving life to fine dining creations.*

*Freshwater fish, game, wild herbs from the woods, vegetables from our biodynamic garden are mixed with thought, technique and research with the goal and dream of making every experience unique.*



## TASTING MENU

### TRA SOLE E NUVOLE

Un percorso guidato dall' estro dello Chef Gennaro, dove luce e leggerezza si fondono in piatti ispirati alla stagionalità e al respiro del lago. Un'esperienza sensoriale che evolve tra sapori delicati, contrasti armoniosi e suggestioni sorprendenti

7 portate

180 a persona

*A journey guided by the creativity of Chef Gennaro, where light and delicacy merge into dishes inspired by the seasons and the breath of the lake. A sensory experience that unfolds through delicate flavors, harmonious contrasts, and surprising inspirations.*

*7 courses*

*€180 per person*

Per l'alta complessità delle portate i menù degustazione sono per tutto il tavolo e non sono sovrapponibili  
*Due to the high complexity of the courses, the tasting menus are for the whole table, and cannot be stacked*



## TASTING MENU

# POLLICE VERDE, I VEGETALI E I LORO POTENZIALI

### **Barbabietola**

gazpacho, zenzero, formaggio fresco di capra, pomodoro Camone

*gazpacho, ginger, fresh goat cheese, pomodoro Camone*

### **Topinambur**

Mirtillo sfumato al gin, nocciola

*gin-infused blueberry, hazelnut*

### **Foglie verdi di Campo**

bottoni di pasta fresca, ortica, spumino alle noci

*delicate fresh pasta buttons, nettle, walnut espuma*

### **Cavolfiore**

in salamoia, uova, broccolo

*lightly brined, egg, broccoli*

un sospiro...e poi...

*a whisper... then...*

### **PAVLOVA**

Esotica, con composta di frutta tropicale

*exotic interpretation with tropical fruit compote*

150 a persona

*€150 per person*



À LA CARTE

## ANTIPASTI

Polpo cucinato sui carboni, lingua di vitello, patata di montagna montata e salsa al ribes  
*Octopus cooked over coals, veal tongue, whipped mountain potato, and red currant sauce*

45

Battuta di scampo, zucchina, yogurt, caviale e sfera di tempura  
*Langoustine tartare, zucchini, yogurt, caviar, and tempura sphere*

48

Carne cruda con spuma al burro, salvia fermentata e olio alla cenere e carciofo  
*Raw beef with butter espuma, fermented sage, and ash-infused oil with artichoke.*

40

Salmerino alla plancia, cremoso al peperone, topinambur, spinacino saltato e tuile al nero  
*Plank-grilled char with bell pepper cream, Jerusalem artichoke, sautéed baby spinach, and black tuile*

42



À LA CARTE

## PRIMI PIATTI

Spaghetto, limone in conserva, granchio e calamaro sfrangiato

*Spaghetti, preserved lemon, crab, and frayed squid*

42

Gnocco con caprino, trota affumicata al pino mugo, uova di salmerino e bietola

*Gnocco with goat cheese, dwarf mountain pine-smoked trout, Arctic char roe, and Swiss chard*

39

Risotto al pesto di basilico, mantecato al burro acido e polvere di pane bruciato

*Risotto with basil pesto, finished with sour butter, and burnt bread powder*

35

Ravioli ripieni con ragù di papera, bisque di crostacei e mazzancolla alla curcuma e alga wakame

*Stuffed ravioli with duck ragù, shellfish bisque, and king prawn with turmeric and wakame seaweed*

39



À LA CARTE

## SECONDI PIATTI

Luccio Perca cucinato sotto cenere, carota glassata agli agrumi, bernese leggera alle olive e anacardo  
*Pike perch cooked under ash, citrus glazed carrot, light olive Béarnaise, and cashew.*

49

Triglia farcita di baccalà mantecato, il suo brodetto e asparago verde  
*Red mullet stuffed with whipped salt cod, its own fish broth, and green asparagus*

52

Agnello, salsa verde, belga bianca in carpione, nocciola e salsa poivarde  
*Lamb, salsa Verde, pickled Belgian endive, hazelnut, and poivrade sauce.*

50

Filetto di Vitello alla plancia, crauti, spuma allo speck croccante e ragù al nero di seppia  
*Grilled veal fillet, sauerkraut, crispy speck espuma, and cuttlefish ink ragù*

50



## À LA CARTE

## DOLCI

Zuppa di ciliegia al Merlot e gelato alla cannella

*Cherry soup with Merlot and cinnamon ice cream*

18

Tappetino di rabarbaro, mousse al cioccolato bianco, yogurt e croccante al basilico

*Rhubarb veil with white chocolate mousse, yogurt, and basil crisp*

18

Tiramisù nel chicco di caffè e mousse alla fava Tonka

*Coffee bean tiramisù with tonka bean mousse*

18

Pavlova Esotica, con composta di frutta tropicale

*exotic interpretation with tropical fruit compote*

18



## INFORMAZIONI UTILI

### USEFUL INFORMATION

Acqua Panna o San Pellegrino € 6

*Acqua Panna Still or San Pellegrino Sparkling € 6*

Caffè, Tisane e infusi € 5

*Coffee, herbal teas and infusions € 5*

Prodotti per uso da crudo di difficile reperibilità da noi trattati e poi abbattuti a  $-36^{\circ}$  e conservati a  $-18^{\circ}$ , per garantirne la freschezza, secondo quanto previsto dal Reg. (CE) n. 853/2004

*Product treated, chilled at  $-36^{\circ}$  ( $-20^{\circ}$  core temperature) and preserved at  $-18^{\circ}$  to ensure the freshness According to the provisions of Regulation (EC) No. 853/2004.*

Si invita la spettabile clientela a informare il personale addetto di eventuali allergie, intolleranze alimentari o patologie legate al cibo di cui si è affetti, al fine di consentirci di offrirvi il miglior servizio possibile.

*Guests are kindly requested to inform the staff of any allergies, food intolerances, or medical conditions related to food, so that we can provide the best possible service.*

La tabella completa degli allergeni è a disposizione in sala; il nostro personale sarà lieto di illustrarvi con cura le caratteristiche di ciascun piatto.

*The full allergen chart is available in the dining area; our staff will be delighted to thoughtfully guide you through the details of each dish.*

Si prega di adeguare il volume dei dispositivi telefonici ad un volume consono all'ambiente e atto al rispetto reciproco degli altri ospiti

*Please be so kind to keep the volume of your telephone device low, to be appropriate to the environment and suitable for the mutual respect of other Guests*

Grazie per avere scelto ristorante Sole e Nuvole Garden Hotel 5\*\*\*\*\*L

*Thank you for choosing Sole restaurant and Nuvole Garden Hotel 5\*\*\*\*\*L*

Arrivederci a presto!

*See you soon!*