



WELCOME TO SOLE

Un'esperienza unica nel suo 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 ed 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 e verdure del nostro orto biodinamico si fondono con pensiero, tecnica e ricerca, con l'obiettivo 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, surrounded by lush nature, SOLE rises.

From dawn until after sunset, local ingredients and the finest Italian produce find expression in the creativity of the Chef and his team, giving life to fine-dining creations.

Freshwater fish, game, wild herbs from the woods and vegetables from our biodynamic garden come together through thought, technique and research, with the ambition of making every experience unique.



TASTING MENU

TRA SOLE E NUVOLE

Un percorso di 7 portate a fantasia 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 seven-course journey shaped by Chef Gennaro's creativity, where lightness and delicacy merge in 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

Con abbinamento vini
With wine pairing
7 calici / 7 glasses €100

Per l'elevata complessità delle portate, i menu degustazione sono proposti all'intero tavolo e non sono combinabili tra loro.

Due to the complexity of the courses, tasting menus are served to the entire table and cannot be combined with one another.



TASTING MENU

POLLICE VERDE, I VEGETALI E I LORO POTENZIALI

Patata di montagna rivestita di bernese, dragoncello e tartufo nero
Mountain potato with Béarnaise, tarragon and black truffle

Giardino e consommé leggero di fiori
Garden, with a light flower consommé

Ravioli di zucca, amaretto e noci
Pumpkin ravioli, amaretto and walnuts

Sua maestà il cavolfiore e le sue consistenze
Cauliflower in all its textures

Pavlova autunnale
Autumn Pavlova

€130 a persona
€130 per person

Con abbinamento vini
With wine pairing
5 calici / 5 glasses €70

Per l'elevata complessità delle portate, i menu degustazione sono proposti all'intero tavolo e non sono combinabili tra loro.

Due to the complexity of the courses, tasting menus are served to the entire table and cannot be combined with one another.



À LA CARTE

ANTIPASTI

Tataki di ricciola laccato agli agrumi, consommé di funghi e pasta imperiale
Amberjack tataki glazed with citrus, mushroom consommé and pasta imperiale

45

Scampo cotto in salamandra, grano saraceno soffiato, zucca violina e mantovana al timo
Salamander-grilled langoustine, puffed buckwheat, Violina and Mantovana squash with thyme

48

Musetto di vitello cotto a lungo nello spumante, zuppetta di cipolla, Martini Bianco ridotto e riduzione di limone

Slow-cooked veal snout in sparkling wine, onion broth, reduced Martini Bianco and lemon reduction

42

Guancia di vitello compressa e grigliata, marinata con uva fragola, calamaretti saltati in padella e cavolfiore con cioccolato bianco

Compressed and grilled veal cheek, marinated with Isabella grapes, sautéed baby squid and cauliflower with white chocolate

45



À LA CARTE

PRIMI PIATTI

Plin farciti di capriolo in salmì, il suo brodo e tartufo nero
Plin filled with roe deer salmì, served with its broth and black truffle
50

Risotto con finferli, sfumato al vino Madeira, salsa Albufera e polvere di caffè
Risotto with chanterelles, deglazed with Madeira wine, Albufera sauce and coffee powder
48

Gnocco di zucca leggermente scottato, farcito di formaggio Bitto, spuma di castagna e salsa di acciuga
Lightly seared pumpkin gnocco filled with Bitto cheese, chestnut foam and anchovy sauce
45

Lasagnetta con porro cucinato nel grasso d'oca, gambero viola e tartufo nero
Lasagnetta with leek cooked in goose fat, purple prawn and black truffle
50



À LA CARTE

SECONDI PIATTI

Rombo chiodato alla brace, terrina di sedano rapa e maggiorana, salsa ricca
Charcoal-grilled turbot, celeriac and marjoram terrine, rich sauce

48

Luccio perca, purea di castagna, salsa ai funghi trombetta, peperone crusco e bietola ripassata
Zander, chestnut purée, black trumpet mushroom sauce, crusco pepper and sautéed chard

49

Filetto di cervo arrostito, crespella di verza farcita con rapetta affumicata, bagnetto giallo di
peperoni e gel alla pera
*Roasted venison fillet, Savoy cabbage crêpe filled with smoked turnip, yellow pepper bagnetto and
pear gel*

50

Agnello cotto dolcemente sui fuochi dei carboni, radicchio alla brace, topinambur e cima di rapa
Slow-cooked lamb over charcoal, grilled radicchio, Jerusalem artichoke and turnip greens

50



À LA CARTE

DOLCI

Pera al caramello, gelato alla cannella e cremoso al Cointreau

Caramel pear, cinnamon ice cream and Cointreau crèmeux

18

Tiramisù nel chicco di caffè, gelato al caffè e cremoso alla fava tonka

Coffee bean-shaped tiramisù, coffee ice cream and tonka bean crèmeux

18

Bavarese al lampone con glassa Rocher al pistacchio e biscotto al cioccolato

Raspberry bavarois, pistachio rocher glaze and chocolate biscuit

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

I prodotti destinati al consumo a crudo sono da noi trattati, sottoposti ad abbattimento a -36 °C fino al raggiungimento di -20 °C al

cuore e conservati a -18 °C, secondo quanto previsto dal Reg. (CE) n. 853/2004.

Products intended to be consumed raw are treated by us, blast-chilled at -36 °C until reaching a core temperature of -20 °C and stored at

-18 °C, in accordance with Regulation (EC) No. 853/2004.

Invitiamo gli ospiti a informare il personale di eventuali allergie, intolleranze alimentari o condizioni mediche correlate agli alimenti, così da consentirci di offrire il miglior servizio possibile.

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

La tabella completa degli allergeni è disponibile 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 room; our staff will be happy to guide you through the details of each dish.

Si prega di mantenere il volume dei dispositivi telefonici a un livello consono all'ambiente e rispettoso degli altri ospiti.

Please keep the volume of mobile devices at a level appropriate to the setting and respectful of other guests.

Grazie per aver scelto il 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!