



HOTEL SOGNO

Ristorante

“ 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

HOTEL SOGNO
Ristorante

English



Tasting Menù “Sogno”

FOR THE WHOLE TABLE

Pike “alla portesina”, with Gargnano capers,
Garda oil and Potato Mousse *1,4,7,9*

Whitefish tortelloni with butter, toasted hazelnuts,
grapes and green apple *1,3,4,7,8,9*

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

Amaretto semifreddo with coffee sauce *1,3,7,8*

75€ pro Person

Appetizers

Seared squid with artichoke and mint salad 4,7,14	€ 18
Pike “alla portesina”, with Gargnano capers, Garda oil and Potato Mousse 1,4,7,9	€ 16
Selection of raw Seafood 2,4,6,14 <i>(Red prawns, scampi, salmon and sea bass carpaccio, tuna tartare)</i>	€ 45
Knife- beaten beef tartare with bagoss cheese and black truffle slices 7	€ 20
Pumpkin flan, sautéed porcini mushrooms with thyme and “Garda blue” cheese sauce 1,3,7	€ 18

First dishes

Whitefish tortelloni with butter, toasted hazelnuts, grapes and green apple 1,3,4,7,8,9	€ 20
Homemade egg spaghetti “alla chitarra”, scampi, organic tomato and lemon peel 1,2,3,7	€ 30
Homemade egg tagliolini with truffle, Alpine butter and organic egg yolk 1,3,7	€ 22
Potato gnocchi, artichokes, raw red prawn and straciatella 1,2,3,7	€ 20

Main courses

Turbot fillet with artichokes and saffron 1,4,7,8	€32
Garda perch fillet with crispy herb breading, tartar sause and fried sage 1,3,4,5,7,8	€ 28
Beef stew with Garda oil, mashed potatoes and spinach 1,4,7,9	€ 28
Veal cutlet with porcini mushrooms 1,3,5,7	€ 34

Side dishes

Mixed salad	€ 7
“Millefoglie” potatoes 1,7	€ 7
Vegetable “Caponata” 1,5,8,9 (Eggplant, Pepper, Tomato, Onion, Zucchini, Potato, Celery, Carrot)	€ 7
Baby spinach sauteéd in organic butter 7	€ 7

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 cake, chestnut cream,
mascarpone and almond ice cream **1,3,7,8**
€12

Amaretto semifreddo with coffee sauce **1,3,7,8**
€10

Hot "Zabaione"
with assorted artisanal biscuits **1,3,7,8**
€12

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.