



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'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 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

Con abbinamento vini

With wine pairing

7 calici / glasses € 100

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

Trombetta

Zucchina trombetta e le sue sfumature

Trombetta Zucchini in Its Many Expressions

Cappellaccio al pomodoro

Tomato-Filled Cappellaccio

Cento per cento carota

All About Carrot

PAVLOVA

Esotica, con composta di frutta tropicale

exotic interpretation with tropical fruit compote

130 a persona

€130 per person

Con abbinamento vini

With wine pairing

5 calici / glasses € 70

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



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

46

Gambero viola, caviale, carpaccio anguria, anguria compressa, e perle di Gin & Tonic

Purple Shrimp with Caviar, Watermelon Carpaccio, Compressed Watermelon & Gin & Tonic Pearls

50

Zucchina trombetta, le sue sfumature e menta

Trombetta Zucchini in Its Many Expressions, Mint

40

Totano alla plancia, melanzana perlina, tartare di fagiolini alla soia e zenzero

Plancha Squid, Pearl Eggplant, Green Bean Tartare, Soy & Ginger

45



À LA CARTE

PRIMI PIATTI

Spaghetto, limone in conserva, granchio e calamaro sfrangiato

Spaghetti, preserved lemon, crab, and frayed squid

52

Fusillone ai profumi di brace, sashimi di capasanta perle di Yuzu e Jus di coniglio

Fusillone with Charcoal Aromas, Scallop Sashimi, Yuzu Pearls & Rabbit Jus

54

Risotto, tavolozza d'autore adriatica

Risotto, Adriatic Artist's Palette

50

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

46



À LA CARTE

SECONDI PIATTI

Luccio Perca cucinato sotto cenere, carota glassata agli agrumi, bernese leggere alle olive e anacardo

Pike perch cooked under ash, citrus glazed carrot, light olive Béarnaise, and cashew.

50

Agnello, salsa al fico, maionese al rafano e Pak Choi scottato e aglio nero Puscas

Lamb, Fig Sauce, Horseradish Mayonnaise, Blanched Pak Choi & Black Garlic "Puscas"

54

Piccione, ciliegia, foie Gras e dragoncello

Pigeon, Cherry, Foie Gras & Tarragon

58

Sogliola alla mugnaia, cipolla in agro farcita di verdure e limone

Sole Meunière, Pickled Onion Filled with Vegetables & Lemon

59



À LA CARTE

DOLCI

Lemon curd e gel al limone

Lemon Curd, Lemon Gel

18

Bavarese alla fragola e menta fresca

Strawberry Bavaois & Fresh Mint

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° e conservati a -18°, per garantirne la freschezza, secondo quanto previsto dal Reg. (CE) n. 853/2004

Product treated, chilled at -36° (-20° core temperature) and preserved at -18° to ensure the freshness According to the provisions of Regulation (EC) No. 853/2004.

Si invita la rispettabile 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!