



## 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.*

  
**STEFANO MATTARA**  
Executive Chef



## TASTING MENU

# THE EXPERIENCE

Il percorso degustazione più completo per chi vuole “vivere” SOLE in ogni suo raggio.  
Un'esperienza con i nostri piatti più iconici e la stagionalità delle nostre materie prime

“Ditemi cosa non vi è gradito e lasciate che io vada a comporre per voi”

Sarà tutto una sorpresa!

150€ a persona

*The most complete tasting itinerary for those who want to “experience” SUN in every ray.*

*An experience with our most iconic dishes and the seasonality of our raw materials*

*“Tell me what you don't like and let me compose for you”*

*It will all be a surprise!*

*€150 for person*

Con abbinamento vini

*With wine pairing*

7 calici / glasses € 80

5 calici / glasses € 60

3 calici / glasses € 40

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

# THE FUTURE

I piatti che lo Chef ha realizzato e creato in tempi odierni  
*The dishes that the Chef has created in today's times*

### CEVICHE DI LAGO

Salmerino, lavarello, uova di lago affumicate, peperoncino, cavolfiore centenario  
*Char, whitefish, smoked lake eggs, chilli, centenary cauliflower (4/6) (\*)*

### BUGS BUNNY

Tortello, lepre, porro, melograno, jus di lepre, parmigiano  
*Tortello, hare, leek, pomegranate, hare jus, parmesan (1/3/7/12) (\*)*

### IL RE DEL LAGO

Luccio perca, cavolo nero, yogurt acido, funghi, cialda al cacao  
*Pike perch, black cabbage, sour yogurt, mushrooms, cocoa wafer (1/3/4/6/7) (\*)*

### ASSOLUTO DI ARANCIA

Arancia in diverse consistenze e acidità  
*Orange in different consistencies and acidities*  
*(1/3/7) (\*)*

€ 120 a persona

*€120 for person*



## TASTING MENU

# THE GREEN

La nostra proposta vegetale ispirata da ciò che la terra ci dona ogni giorno

*Our vegetal proposal inspired by what the earth gives us every day*

### MALDESTRO

Carciofo, parmigiano, distillato, tartufo nero

*Artichoke, parmesan, distillate, black truffle (7) (\*)*

### BRUNATE

Cipolla di Brunate, mela, cacao, mandorle

*Brunate onion, apple, cocoa, almonds (1/7/8) (\*)*

### FRESCO, ACIDO, AMARO

Sedano rapa, vaniglia, coriandolo, limone, olive

*Celeriac, vanilla, coriander, lemon, olives (6/7/9)*

*(\*)*

### HONEY, ARE YOU READY ?

Miele, peperoncino, salvia, clementine (1/3/7) (\*)

*Honey, chilli, sage, clementines*

€ 100 a persona

*€ 100 for person*



SI INVITA LA SPETTABILE CLIENTELA AD INFORMARE IL PERSONALE ADDETTO DI EVENTUALI ALLERGIE, INTOLLERANZE ALIMENTARI O PATOLOGIE LEGATE AL CIBO DI CUI SI E' AFFETTI, AL FINE DI CONSENTIRCI DI OFFRIRVI IL MIGLIOR SERVIZIO POSSIBILE.

GRAZIE.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

- 1 - Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati
- 2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 - Uova e prodotti a base di uova
- 4 - Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 - Soia e prodotti a base di soia
- 7 - Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8 - Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del

Queensland, e i loro prodotti

- 9 - Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 - Senape e prodotti a base di senape
- 11 - Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12 - Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
- 13 - Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi

Alcuni prodotti freschi (\*) e di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

#### *FOOD ALLERGIES AND INTOLLERANCES*

*PLEASE INFORM OUR STAFF OF ANY FOOD ALLERGIES OR INTOLLERANCES, WHEN MAKING YOUR ORDER. SO WE CAN OFFER YOU THE BEST SERVICE  
THANK YOU.*

*List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the  
EU Reg. No. 1169/2011*

*"Substances or products causing allergies or intolerances"*

- 1 - Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products
- 2 - Crustaceans and products based on shellfish
- 3 - Eggs and by-products
- 4 - Fish and products based on fish
- 5 - Peanuts and peanut-based products
- 6 - Soy and soy-based products
- 7 - Milk and dairy products (lactose included)
- 8 - Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.
- 9 - Celery and products based on celery
- 10 - Mustard and mustard-based products
- 11 - Sesame seeds and sesame seeds-based products
- 12 - Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg
- 13 - Lupine and lupine-based products
- 14 - Molluscs and products based on molluscs

*Fish or meat served raw or not fully cooked is subject to temperature abatement to guarantee quality and safety, (\*) in compliance of HACCP, Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.*



## INFORMAZIONI UTILI

Acqua Panna o San Pellegrino € 6,00

Caffè, Tisane e infusi € 8,00

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

Wi-fi Password: welcome!

[www.nuvolegarden.com](http://www.nuvolegarden.com)



<https://www.facebook.com/nuvolegardenhotel>



<https://www.instagram.com/nuvolegardenhotel>

Vi aspettiamo al ristorante bistrò Blu al piano terra, è gradita la prenotazione.

Ad Aprile 2025 nuova apertura Bruschetteria.

Seguitemi per le ultime novità.

Grazie per avere scelto ristorante Sole by Stefano Mattara e Nuvole Garden Hotel 5\*\*\*\*\*L Arrivederci a presto!

## USEFUL INFORMATION

*Acqua Panna Still or San Pellegrino Sparkling € 6,00*

*Coffee, herbal teas and infusions € 8,00*

*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;*

*Wi-fi Password: welcome!*

[www.nuvolegarden.com](http://www.nuvolegarden.com)



<https://www.facebook.com/nuvolegardenhotel>



<https://www.instagram.com/nuvolegardenhotel>

*We look forward to seeing you at the bistrò restaurant Blu on the ground floor, reservations are appreciated.*

*In April 2025 new opening of Bruschetteria.*

*Follow us for the latest news.*

*Thank you for choosing Sole by Stefano Mattara restaurant and Nuvole Garden Hotel 5\*\*\*\*\*L See you soon!*