

Pane, coperto e servizio (per persona adulta)
Brot, Gedeck und Bedienung (pro Erwachsene Person)
Bread, cover-charge and service (per adult person)

€. 1,50

MENU DEGUSTAZIONE PESCE DEL GARDA
FISCHMENU AUS DEM GARDASEE
GARDA LAKE FISH TASTING

ANTIPASTO

Luccio in salsa con polenta

Hecht in Soße mit Polenta

Pike in a sauce with polenta

~ ~

Sarda in saôr

Sardine in saôr

Sardine in saôr

PRIMO PIATTO

Bigoli di pasta fresca con filetti di sarde

Hausgemacht Spaghetti mit gesalzen Sardinenfilet

Home-made spaghetti with salted filet of sardines

~ ~

Tortelli alla tinca e porri, con olio EVO al limone e porro croccante

Hausgemacht Schleie Ravioli (gefüllten mit Schleie und Porree, mit Zitrone Olivenöl)

Home-made tench Ravioli (filled with tench and leeks, with lemon extra virgin olive oil)

SECONDO PIATTO

Lavarello alla rucola

Lavarello (typische Gardaseefelchen) gebraten mit Rucola

Lavarello (typical from the Lake Garda) roasted, with rocket leaves

DESSERT

I tipici "Sanvigilini" abbinati ad un calice di vino passito "Vin Polsà"

Typische Kekş "Sanvigilini" mit ein Glas süß Weißwein "Vin Polsà"

Typical cookies "Sanvigilini" with a glass of sweet wine "Vin Polsà"

€. 35,00

per persona ~ pro Person ~ per person

**ANTIPASTI
VORSPEISEN
STARTER**

SPECIALITA' DI LAGO ~ SEEFISCH ~ LAKE FISH

Sarde del Garda in saôr con polenta €.10,00

(Piatto tipico con sarde fritte e poi marinate in cipolle stufate all'aceto, uvetta, pinoli, olio extravergine)

Sardinen aus dem Gardasee "in saôr" mit Polenta

(Typische Teller gebraten und dann mariniert mit Zwiebeln, Rosinen, Pinienkernen, native Olivenöl)

Sardines of Lake Garda "in saôr" with polenta

(Typical fried dish and then marinated with onions, raisins, pine nuts, extra virgin olive oil)

Luccio del Garda in salsa con polenta €.10,00

Hecht vom Gardasee in Soße mit Polenta

Pike of Lake Garda in a sauce with polenta

Bis del Garda (sarda in saôr e luccio in salsa con polenta) €.11,00

Sardine in saôr und Hecht aus dem Gardasee in Soße mit Polenta

Sardine in saôr and pike of Lake Garda in a sauce with polenta

Mozzarella di bufala Campana e filetti di sarde del Garda salate €.10,00

Büffel Mozzarella und gesalzen Sardinenfilet aus dem Gardasee

Buffalo Mozzarella and salted Lake Garda fillets of sardines

Carpaccio di trota salmonata affumicata su letto di misticanza e pane bruscato €.12,00

Carpaccio vom Geräucherter Lachsforellefilet, serviert mit Bunter Salat und tosten Brot

Smoked fillet of salmon trout Carpaccio, served with multicoloured salad and toasted bread

DI MARE ~ MEER ~ SEA

Impepata di cozze alla marinara con pane bruscato €.11,00

Miesmuscheln nach Marinara art

Marina style Mussels "impepata"

Insalata di polpo al vapore, patate e pomodori ciliegino €.11,50

Krake, Dampfkartoffeln und Kirschtomaten

Octopus, steamed potatoes and cherry tomatoes

Cocktail di gamberi in salsa rosa €.12,00

Garnelen Cocktail

Prawn cocktail

*ANTIPASTI
VORSPEISEN
STARTER*

CARNE ~ FLEISCH ~ MEAT

- Vitello tonnato** €.11,50
Kaltes Kalbsfleisch mit Thunfischsoße
Cold sliced veal with tuna fish sauce
- Carpaccio di manzo con rucola e scaglie di Grana Padano** €.11,00
Rinder Carpaccio mit Parmesankäse und Rucola
Raw Beef Carpaccio with flakes of Parmesan cheese and rocket leaf
- Prosciutto crudo di Parma 24 mesi e Mozzarella di bufala campana** €.12,00
Parmaschinken (24 Monat alt) und Büffel Mozzarella
Parma ham (24 months matured) and buffalo Mozzarella
- Prosciutto crudo di Parma 24 mesi e melone (in stagione)** €.11,00
Parmaschinken 24 Monat alt und Melone (in der Saison)
Parma ham 24 months matured and melon (in season)
- Tagliere di affettati con giardiniera agrodolce e pane bruscato** €.12,00
Gemischter Aufschnitt mit eingelegtes süßsaueres Gemüse und tosten Brot
Selection of Italian cold cuts with sweet and sour vegetable and toasted bread
- Tartara di manzo Scottona con tartufo nero** €.14,00
Rindertartar mit schwarze Trüffel
Beef tartar with black truffle

VEGETARIANI & VEGANI

- Caprese (pomodori, Mozzarella di bufala Campana e basilico)** €.10,00
Caprese (Tomaten, Büffel Mozzarella und Basilikum)
Caprese (tomatoes, buffalo Mozzarella and basil)
- Bruschette (pane fresco bruscato, pomodori freschi scubettati e conditi)** €. 6,00
Bruschette nach Italienische art (frischer tosten Brot, Frisch Tomaten und Olivenöl)
Italian style Bruschette (fresh toasted bread, fresh tomatoes and extra virgin olive oil)
- Pizzottella margherita surgelata (pomodoro, mozzarella e olio EVO)** €. 5,00
Pizzottella margherita (Tomatensoße und, Mozzarella)
Pizzottella margherita (Tomato sauce and Mozzarella)

PRIMI PIATTI ~ I tradizionali
TRADITIONELL NUDELNVORSPEISEN
TRADITIONAL FIRST COURSE

VEGETARIANI & VEGANI

Zuppetta di pomodori €. 7,00
Tomatencremesuppe
Tomato soup

Spaghetti al sugo di pomodoro e basilico €. 8,00
Spaghetti mit Hausgemacht Tomatensoße und Basilikum
Spaghetti with home-made tomato sauce and basil

Spaghetti all'aglio, olio e peperoncino €. 8,00
Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch und Chilipaprika
Spaghetti with garlic, olive oil and chilli pepper

Linguine al pesto Genovese €. 9,00
Linguine mit Pesto Genovese (mit Basilikum, Pinienkern, Knoblauch, Parmesankäse, Olivenöl)
Linguine with pesto Genovese (with basil, pine nut, garlic, Parmesan cheese, olive oil)

CARNE ~ FLEISCH ~ MEAT

Spaghetti alla bolognese (con ragù di carne) €. 9,00
Spaghetti nach Bolognese Art (mit Hausgemacht Hackfleischsoße)
Spaghetti Bolognese (with home-made meat sauce)

Spaghetti alla carbonara €. 9,50
Spaghetti nach Carbonara Art (mit Ei, Bauchspeck und Parmesankäse)
Spaghetti Carbonara (with egg, bacon and Parmesan cheese)

Lasagne al forno fatte in casa €.10,00
Hausgemacht Lasagne im Ofen
Home made lasagne

DI MARE ~ MEER ~ SEA

Linguine alle vongole Veraci €.14,00
Linguine mit Venusmuscheln Veraci Qualität
Linguine with clams Veraci quality

Spaghetti allo scoglio €.16,00
Spaghetti mit Meeresfrüchten
Spaghetti with seafood

PRIMI PIATTI ~ Le nostre specialità di pasta fresca
VORSPEISEN ~ Unsere Pasta Spezialitäten
FIRST COURSE ~ Our pasta specialities

SPECIALITA' DI LAGO ~ SEEFISCH ~ LAKE FISH

Bigoi co' le sardele (piatto tipico di bigoli con filetti di sarde del Garda salate) €.10,00
Hausgemacht Spaghetti mit gesalzen Sardinenfilet aus den Gardasee
Home made spaghetti with salted fillets of sardines of the Lake Garda

Fettuccine con straccetti di trota salmonata affumicata e cuori di carciofo €.12,00
Hausgemacht Bandnudeln mit Geräucherter Lachsforellefilet und Artischocken
Home made noodles with smoked fillet of salmon trout and artichoke

Tortelli alla tinca del Garda e porri, con olio EVO al limone e porro croccante €.13,50
Hausgemacht Ravioli (Nudeln gefüllten mit Schleie und Porree, mit Zitrone Olivenöl)
Home made Ravioli (pasta filled with tench and leeks, with olive oil lemon aroma)

Bigoli con ragù di lago (Lavarello, trota salmonata, persico, salmerino e luccio) €.13,50
Hausgemacht Spaghetti mit Fischsauce aus dem See (Felchen, Forelle, Seebarsch und Hecht)
Home made Spaghetti with lake fish sauce (Lavarello, salmon trout, perch and pike)

DI MARE ~ MEER ~ SEA

Bigoli con gamberi, pomodori ciliegino e zucchini €.14,00
Hausgemacht Spaghetti mit Garnelen, Kirchtomaten und Zucchini
Home made spaghetti with prawn, cherry tomatoes and zucchini

Gnocchi con calamari, punte di asparagi ed erba cipollina €.13,50
Gnocchi mit Tintenfisch und Spargel
Gnocchi with squids and asparagus

VEGETARIANI

Fettuccine al tartufo nero €.13,00
Hausgemacht Bandnudeln mit schwarze Trüffel
Home made noodles with black Truffle

Fettuccine ai funghi di bosco e porcini €.10,00
Hausgemacht Bandnudeln mit Waldpilzen und Steinpilzen
Home made noodles with wild and Porcini mushrooms

Gnocchi all'italiana (con sugo di pomodoro, Pesto Genovese e scaglie di Grana Padano) €.10,00
Gnocchi nach Art des Hause (Tomatensosse, Pesto und Parmesanflocken)
Italian style gnocchi (Tomato sauce, Pesto and flakes of Parmesan cheese)

SECONDI PIATTI ~ Carne
HAUPTGERICHTE ~ Fleisch
MAIN COURSE ~ Meat

- Tagliata di controfiletto di manzo Scottona** €18,50
con rucola, scaglie di Grana Padano e gocce di Balsamico invecchiato
Tagliata (Entrecote) vom Rind gegrillt mit Rucola, Parmesankäse und alt Balsamico
Grilled beef sliced with rocket leaf, Parmesan cheese and drop of older balsamic vinegar
- Tagliata di controfiletto di manzo Scottona** €18,50
con cipolle caramellate al Bardolino Chiaretto e rosmarino
Tagliata vom Rind gegrillt mit karamellisierte Zwiebel in Bardolino Chiaretto und Rosmarin
Grilled beef sliced with caramelized onion in Bardolino Rosé and rosemary
- Tagliata di controfiletto di manzo Scottona** €18,50
con insalatina misticanza, pomodori ciliegino e sale rosa dell' Himalaya
Tagliata vom Rind gegrillt mit Bunter Salat, Kirschtomaten und Himalaya rosa Salz
Grilled beef sliced with multicoloured salad, cherry tomatoes and Himalayan pink salt
- Saltimbocca alla romana (con prosciutto crudo di Parma, salvia e vino bianco)** €14,00
Schnitzel auf Romanischer Art (mit Parmaschinken, Salbei in Weißweinsosse)
Saltimbocca alla romana (with Parma ham, sage in white wine sauce)
- Scaloppine ai funghi di bosco e porcini** €13,00
Medaillon mit Waldpilzen und Steinpilzen
Escalope with wild and Porcini mushrooms
- Cotoletta alla milanese con patate fritte** €14,00
Wiener schnitzel mit Pommes frites
Breaded cutlet with French fries

Serviamo solamente carni di prima qualità
Wir servieren nur Fleisch aus Erste Qualität
We serve top quality meat only

SECONDI PIATTI ~ Carne
HAUPTGERICHTE ~ Fleisch
MAIN COURSE ~ Meat

| | |
|---|----------------|
| Filetto di manzo alla griglia con pancetta croccante <i>Rinderfilet gegrillt mit Knusprigem Bauchspeck</i> <i>Grilled fillet of beef with crunchy bacon</i> | €.23,00 |
| Filetto di manzo alla griglia (circa 230~250 gr.) <i>Rinderfilet gegrillt (circa 230~250 gr.)</i> <i>Grilled fillet of beef (about 230~250 gr.)</i> | €.22,00 |
| Costata di manzo Scottona taglio fiorentina alla griglia (circa 500 gr.) <i>Rinderrumpsteak Fiorentina gegrillt (circa 500 gr.)</i> <i>Grilled T-bone steak of beef Fiorentina (about 500 gr.)</i> | €.25,00 |
| Costolette d'agnello alla griglia <i>Lammkoteletts gegrillt</i> <i>Grilled lamb chops</i> | €.18,00 |
| Paillard di petto di tacchino alla griglia con patate fritte <i>Truthahnbrustfilet gegrillt mit Pommes frites</i> <i>Grilled turkey breast with French fries</i> | €.13,50 |

Ci scusiamo con la gentile clientela, in ottemperanza ai protocolli anti Covid-19 sui luoghi di lavoro, se i tempi del servizio potrebbero occasionalmente allungarsi

Wir entschuldigen uns bei den freundlichen Kunden in Übereinstimmung mit den Anti-Covid-19 Protokollen am Arbeitsplatz, wenn sich die Servicezeiten gelegentlich verlängern könnten

We apologize to the kind customers, in compliance with the anti Covid-19 protocols in the workplace, if the times of the service could occasionally lengthen

SECONDI PIATTI ~ Pesce
HAUPTGERICHTE ~ Fisch
MAIN COURSE ~ Fish

SPECIALITA' di LAGO (secondo disponibilità del pescato)

Filetto di trota salmonata Iridea alla mugnaia €14,00
con insalatina misticanza

Lachsforellefilet nach Müllerin Art, serviert mit Bunter Salat
Miller's style fillet of salmon trout, served with multicoloured salad

Filetto di trota salmonata Iridea all'arte della casa €15,00
con insalatina misticanza

Lachsforellefilet nach Art des Hauses, serviert mit Bunter Salat
Fillet of salmon trout cooked in a home made special sauce, served with multicoloured salad

Lavarello del Garda alla rucola (coregone) €15,00

Lavarello (typische Gardaseefelchen) gebraten mit Rucola
Lavarello (typical from the Lake Garda) roasted, with rocket leaf

Filetti di pesce persico del Garda €16,50
con pomodori ciliegino, olive Taggiasche e capperi lacrima

Seebarschfilet mit Kirschtomaten, schwarzen oliven Taggiasche Qualität und Capern
Filet of perch with cherry tomatoes, black olives Taggiasche quality and capers

Salmerino alpino in cartoccio all'olio extravergine ed agrumi €18,00

Saibling in Folie gebacken mit Natives Olivenöl und Zitrusfrüchte
Alpine char fish baked in foil with extra virgin olive oil and citrus fruit

MARE ~ MEER ~ SEA

Gamberoni al forno, olio extravergine e prezzemolo €18,50

Reisengarnelen im Ofen gebacken, native Olivenöl und Petersilie
Baked king prawn, extra virgin olive oil and parsley

Filetto di orata in cartoccio alle erbette aromatiche con patate novelle €16,50

Goldbrasse in Folie gebacken mit Gewürzkräutern und Kartoffel
Baked gilthead sea bream baked in foil with aromatic herbs and potatoes

Filetto di branzino €16,50

in crosta di pistacchi, noci con julienne di zucchine

Meerbarsch Filet im Ofen gebacken mit Pistazien Nuss und Orange serviert mit Zucchini Julienne
Baked Sea bass with pistachio, nuts and orange, served with zucchini julienne

CONTORNI
BEILAGEN
SIDE DISHES

| | |
|--|---------|
| <i>Insalata mista di stagione</i> <i>Gemischter Salat</i> <i>Mixed salad</i> | €. 4,50 |
| <i>Insalata verde</i> <i>Grüner Salat</i> <i>Green salad</i> | €. 4,50 |
| <i>Pomodori e cipolle</i> <i>Tomaten und Zwiebel Salat</i> <i>Tomato and onion salad</i> | €. 4,50 |
| <i>Insalata mista con olive verdi di Cerignola</i> <i>Gemischter Salat mit grünen Oliven</i> <i>Mixed salad with green olives</i> | €. 5,50 |
| <i>Insalatina misticanza, scaglie di Grana Padano e noci</i> <i>Bunter Salat, Parmesankäse und Nuss</i> <i>Multicoloured salad, Parmesan cheese and walnuts</i> | €. 6,00 |
| <i>Rucola e scaglie di Grana Padano</i> <i>Rucola und Parmesankäse Salat</i> <i>Rocket leaf and flakes of Parmesan cheese salad</i> | €. 5,50 |
| <i>Verdure miste cotte</i> <i>Gemischtes warmes Gemüse</i> <i>Selection of cooked vegetables</i> | €. 6,50 |
| <i>Patate al vapore</i> <i>Dampfkartoffeln</i> <i>Steamed potatoes</i> | €. 4,00 |
| <i>Patate fritte</i> <small><i>surgelate</i></small> <i>Pommes frites</i> <i>French fries (chips)</i> | €. 4,50 |

DESSERT & DOLCI TENTAZIONI
DESSERTS & SWEET TEMPTATIONS

| | |
|---|---------|
| Tiramisù | €. 5,00 |
| Panna cotta (con salsa alle fragole o al cioccolato o al caramello) <i>Panna cotta (mit Erdbeerensoße oder Schokoladesoße oder Karamell)</i> <i>Panna cotta (with strawberry sauce or chocolate sauce or caramel)</i> | €. 5,00 |
| Semifreddo al torroncino con caramello e granella di nocciole <i>Nougat Semifreddo mit Karamell und gehackten Haselnuss</i> <i>Nougat Semifreddo with caramel and chopped hazelnut</i> | €. 5,00 |
| Millefoglie con crema chantilly e frutti di bosco <i>Blätterteig mit Chantilly Creme und Waldbeeren</i> <i>Puff pastry with Chantilly cream and wild berries</i> | €. 5,50 |
| Fragole fresche (al naturale o con gelato o con panna montata) <i>Frischer Erdbeeren (natur oder mit Eis oder mit Sahne)</i> <i>Fresh strawberries (natural or with ice-cream or with whipped cream)</i> | €. 5,50 |
| Tortino tiepido al cioccolato con panna montata e pepite di cioccolato fondente <i>Lauwarme Schokoladentorte mit Sahne und Flocken von schwarz Schokolade</i> <i>Lukewarm chocolate cake with whipped cream and flakes of dark chocolate</i> | €. 6,00 |
| Strudel di mele tiepido con gelato alla vaniglia <i>Lauwarme Apfelstrudel mit Vanilleeis</i> <i>Lukewarm apple strudel with vanilla ice-cream</i> | €. 6,00 |
| Sanvigilini di Garda fatti in casa e vino passito "Vin Polsà" <i>Typische Kekse "Sanvigilini" mit ein Glas Süßweißwein "Vin Polsà"</i> <i>Typical biscuit "Sanvigilini" with a glass of sweet white wine "Vin Polsà"</i> | €. 6,00 |
| Sorbetto al limone (Sgropin) <i>Zitronen-Sorbet</i> <i>Lemon sorbet</i> | €. 3,50 |

DESSERT & DOLCI TENTAZIONI DESSERTS & SWEET TEMPTATIONS

AFFOGATI

Gelato allo yogurt affogato ai frutti di bosco €. 5,00
Joghurt Eis mit Waldbeeren
Yogurt ice cream with wild berries

Gelato alla vaniglia affogato al caffè espresso €. 5,00
Vanille Eis mit Kaffee espresso
Vanilla ice cream with espresso coffee

Gelato alla fragola affogato al Prosecco €. 5,00
Erdbeeren Eis mit Prosecco
Strawberry ice cream with Prosecco

Gelato alla vaniglia affogato all'amaretto €. 6,00
Vanille Eis mit Amaretto Likör
Vanilla ice cream with Amaretto liqueur

FANTASIE DI GELATO


Coppetta alle amarene (gelato vaniglia, panna e amarene sciroppate) €. 5,50
Kirschenbecher (Vanille Eis, Sahne und sauer Eingemachte Kirschen)
Cherry coupe (Vanilla ice-cream, whipped cream and black cherries in syrup)


Coppetta al cioccolato (gelato cioccolato e vaniglia, panna e salsa e scaglie di cioccolato) €. 5,50
Schokoladebecher (Schoko und Vanille Eis, Sahne, schwarze Schokolade und Schokosoße)
Chocolate coupe (Chocolate and vanilla ice cream, cream, sauce and flakes of dark chocolate)


Coppetta alle nocciole (gelato nocciola e vaniglia, panna, caramello e granella di nocciole) €. 5,50
Haselnussbecher (Haselnuss und Vanille Eis, Sahne, Karamell und Haselnusskrokant)
Hazelnut coupe (Hazelnut and vanilla ice cream, cream, caramel and crunchy hazelnut)


Coppetta al pistacchio (gelato pistacchio e vaniglia, panna, salsa cioccolato e granella di pistacchi) €. 5,50
Pistaziebecher (Pistazien und Vanilleeis, Sahne, Schokosoße und Pistazienkrokant)
Pistachio coupe (Pistachio and vanilla ice cream, cream, chocolate sauce and pistachio)

ALLERGENI - ALLERGEN - ALLERGENE

 *Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranza sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.*

 *Für Informationen über Zutaten oder Inhaltsstoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten verursachen könnten, wende Sie sich bitte an das Personal.*

 *Information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty.*

 *Les renseignements sur la présence de substances ou produits provoquant des allergies ou des intolérances sont disponibles en demandant au personnel en service.*

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut 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, tranne la gelatina o colla di pesce utilizzata per la preparazione di dolci.
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.
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 o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Serviamo solamente carni di prima qualità

Wir servieren nur Hochwertige Fleisch

We serve premium quality meat only

Nous servons uniquement des viande de qualité supérieur

In mancata reperibilità del fresco, occasionalmente, si utilizzano anche prodotti surgelati