

*MENU DEGUSTAZIONE PESCE DEL GARDA*  
*FISCHMENU AUS DEM GARDASEE*  
*GARDA LAKE'S 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 con le sarde*

*Hausgemacht Spaghetti mit Sardinen*

*Home made spaghetti with sardines*

~ ~

*Tortelloni ripieni di tinca e porri, conditi con olio extravergine la limone*

*Hausgemacht Tortelloni (Nudeln gefüllt mit Schleie und Porree, mit Zitrone Olivenöl)*

*Home made Tortelloni (filled pasta with tench and leeks, with lemon extra virgin olive oil)*

~ ~ ~

*SECONDO PIATTO*

*Lavarello alla rucola*

*Lavarello gebraten mit Rucola*

*Lavarello roasted with rocket leaf*

~ ~ ~

*DESSERT*

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

*Typische Kekse "Sanvigilini" mit ein Glas süß Wießwein "Vin Polsà"*

*Typical biscuit "Sanvigilini" with a glass of sweet wine "Vin Polsà"*

~ ~ ~

**€.33,00**

*per persona (pane, coperto e servizio inclusi)*

*pro Person (Brot, Gedeck und Bedienung inbegriffen)*

*per person (bread, cover-charge and service included)*

*Pane, coperto e servizio (per persona)* €. 1,50  
*Brot, Gedeck und Bedienung (pro Person)*  
*Bread, cover-charge and service (per person)*

*ANTIPASTI ~ Pesce*

*VORSPEISEN ~ Fisch*

*STARTER ~ Fish*

*Sarde del Garda in saôr con polenta* €. 8,50

*(Piatto tipico con sarde fritte e poi marinate in cipolla, uvetta, pinoli, olio extravergine)*

*Sardinen aus dem Gardasee "in saôr" mit Polenta*

*(Typische Teller gebraten und dann mariniert mit Zwiebeln, Rosinen, Pinienkernen, Olivenöl extra vergine)*

*Sardines from the 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* €. 9,00

*Hecht vom Gardasee in Soße mit Polenta*

*Pike from the Lake Garda in a sauce with polenta*

*Bis del Garda (sarda in saôr e luccio in salsa con polenta)* €. 10,00

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

*Sardine in saôr and pike from the Lake Garda in a sauce with polenta*

*Cocktail di gamberi d'acqua dolce in salsa rosa* €. 11,00

*Flusswassergarnelen Cocktail*

*Prawn cocktail*

*Carpaccio di filetto di trota salmonata affumicata con crostini* €. 11,00

*Carpaccio vom räuchern Lachsforellefilet mit tosten Brot*

*Carpaccio of smoked fillet salmon-trout with toasted bread*

*Impepata di cozze alla marinara* €. 11,00

*Miesmuscheln nach Marinara art*

*Marina style Mussels "impepata"*

*Reperiamo il pescato di lago direttamente dalla Cooperativa fra Pescatori di Garda  
In mancata reperibilità del fresco, occasionalmente, si utilizzano anche prodotti surgelati*

*ANTIPASTI  
VORSPEISEN  
STARTER*

<i>Vitello tonnato</i> <i>Kalbsfleisch mit Thunfischsoße und Kapern</i> <i>Veal with tuna fish sauce and capers</i>	€.11,00
<i>Carpaccio di manzo con rucola e scaglie di Grana Padano</i> <i>Carpaccio vom Rind mit Parmesankäse und Rucola</i> <i>Raw beef with flakes of Parmesan cheese and rocket leaf</i>	€.10,00
<i>Prosciutto crudo di Parma (20 mesi) e Mozzarella di bufala Campana</i> <i>Parmaschinken (20 Monat betagt) und Büffel Mozzarella</i> <i>Parma ham (20 month aged) and buffalo's Mozzarella</i>	€.11,00
<i>Prosciutto crudo di Parma (20 mesi) e melone</i> <i>Parmaschinken (20 Monat betagt) und Melone</i> <i>Parma ham (20 month aged) and melon</i>	€.10,00
<i>Tagliere di affettati con giardiniera e bruschettine</i> <i>Gemischter italienische Kalteplatte</i> <i>Italian style cold plate</i>	€.10,00
<i>Caprese (pomodori, Mozzarella di bufala Campana e basilico)</i> <i>Caprese (Tomaten, Büffel Mozzarella und Basilikum)</i> <i>Caprese (tomato, buffalo's Mozzarella and basil)</i>	€. 9,00
<i>Sopressa tipica Veronese con olive verdi di Cerignola</i> <i>Typische Salami aus Verona mit grünen Oliven</i> <i>Typical salami from Verona with green olives</i>	€. 8,50
<i>Bruschette (pane tostato, pomodori freschi scubettati e conditi)</i> <i>Bruschette nach Italienische art (toasten Brot, Frisch Tomaten und Olivenöl)</i> <i>Italian style Bruschette (toasted bread, fresh tomatoes and extra virgin olive oil)</i>	€. 5,00

*PRIMI PIATTI ~ I tradizionali*  
*TRADITIONELLE NUDELN VORSPEISEN*  
*TRADITIONAL FIRST COURSE*

<i>Crema di pomodori</i> <i>Tomatencremesuppe</i> <i>Tomato soup</i>	€. 6,50
<i>Minestrone di verdure</i> <i>Gemüsesuppe</i> <i>Vegetable soup</i>	€. 6,50
<i>Spaghetti al sugo di pomodoro e basilico</i> <i>Spaghetti mit Hausgemacht Tomatensoße und Basilikum</i> <i>Spaghetti with home made tomato sauce and basil</i>	€. 7,50
<i>Spaghetti all'aglio, olio e peperoncino</i> <i>Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch und Chilipaprika</i> <i>Spaghetti with garlic, olive oil and chilli pepper</i>	€. 7,50
<i>Spaghetti alla bolognese (con ragù di carne)</i> <i>Spaghetti nach Bolognese Art (mit Hausgemacht Hackfleischsoße)</i> <i>Spaghetti Bolognese (with home made meat sauce)</i>	€. 8,00
<i>Spaghetti alla carbonara</i> <i>Spaghetti nach Carbonara Art (mit Ei, Speck und Parmesankäse)</i> <i>Spaghetti Carbonara (with egg, bacon and Parmesan cheese)</i>	€. 8,50
<i>Spaghetti con le vongole Veraci</i> <i>Spaghetti mit Venusmuscheln Veraci Qualität</i> <i>Spaghetti with clams Veraci quality</i>	€. 12,00
<i>Linguine al pesto genovese</i> <i>Linguine mit Pesto Genovese (Hausgemacht mit Basilikum, Pinienkern, Knoblauch, Parmesankäse, Olivenöl)</i> <i>Linguine with pesto Genovese (home made with basil, pine nut, garlic, Parmesan cheese, olive oil)</i>	€. 8,00
<i>Lasagne al forno fatte in casa</i> <i>Hausgemacht Lasagne im Ofen</i> <i>Home made lasagne</i>	€. 8,50

*PRIMI PIATTI ~ Le nostre specialità di pasta fresca*

*VORSPEISEN ~ Hause Spezialität*

*FIRST COURSE ~ Hause's specialities*

- Bigoi co' le sardele* (piatto tipico di bigoli di pasta fresca con filetti di sarde del Garda) €. 9,00  
*Hausgemacht Spaghetti mit salzen Sardinenfilet aus dem Gardasee*  
*Home made spaghetti with salted filet of sardines from the Lake Garda*
- Sedani con persico al guazzetto di pomodoro fresco* €. 9,50  
*Hausgemacht Makkaroni mit Flussbarsch und frisch Tomaten*  
*Home made Sedani with perch and fresh tomatoes*
- Fettuccine con straccetti di filetto di trota affumicata e carciofi* €. 9,50  
*Hausgemacht Bandnudeln mit räuchern Lachsforelle und Artischocken*  
*Home made noodles with smoked salmon trout and artichoke*
- Linguine di semola con gamberi, Champignon freschi e rucola* €.10,00  
*Linguine mit Garnelen, frisch Champignon and Rucola*  
*Linguine with prawn, fresh Champignon and rocket leaves*
- Tortelloni di tinca del Garda e porri, con olio al limone* €.10,00  
*Hausgemacht Tortelloni (Nudeln gefüllten mit Schleie und Porree, mit Zitrone Olivenöl)*  
*Home made Tortelloni (pasta filled with tench and leeks, with olive oil lemon aroma)*
- Bigoli all'italiana* (con pomodoro, pesto genovese e scaglie di Grana Padano) €. 9,00  
*Hausgemacht Spaghetti nach Art des Hauses (mit Tomatensoße, Pesto und Parmesankäse)*  
*Italian style home made spaghetti (with tomato sauce, pesto and flakes of Parmesan cheese)*
- Fettuccine ai funghi di bosco e porcini* €. 9,50  
*Hausgemacht Bandnudeln mit Waldpilzen und Steinpilzen*  
*Home made noodles with wild and boletus mushrooms*
- Sedani arrabbiati* (pomodoro, olive nere e filetti di peperoni piccanti) €. 9,00  
*Hausegemacht Makkaroni nach Arrabbiata Art (Tomaten, schwarze Oliven, Paprikafilet)*  
*Home made Sedani with spicy sauce (with tomato, black olives and fillet of spicy capsicum)*
- Tortelloni verdi di mozzarella e pomodori secchi, con olio al basilico* €.10,00  
*Tortelloni (Grünen Nudeln, gefüllten mit Mozzarella und getrocknet Tomaten, mit Basilikum Olivenöl)*  
*Tortelloni (Green's pasta, filled with mozzarella and dried tomatoes, with olive oil basil aroma)*

*SECONDI PIATTI ~ Carne*

*HAUPTGERICHTE ~ Fleisch*

*MAIN COURSE ~ Meat*

<i>Filetto di manzo al pepe verde</i> <i>Pfeffersteak (Haus Spezialität)</i> <i>Fillet steak of beef with green pepper (speciality)</i>	€.22,00
<i>Saltimbocca alla romana (con prosciutto crudo di Parma, salvia e vino bianco)</i> <i>Schnitzel auf Römer Art (mit Parmaschinken, Salbei und Weißweinsosse)</i> <i>Saltimbocca alla romana (with Parma ham, sage and white wine sauce)</i>	€.13,00
<i>Braccioletta alla pizzaiola (con pomodoro, capperi ed origano)</i> <i>Schnitzel auf Neapolitanische Art (mit Tomatensoße, Kapern und Origano)</i> <i>Pork steak pizzaiola style (with tomato, capers and oregano sauce)</i>	€.12,00
<i>Scaloppine ai funghi di bosco e porcini</i> <i>Medaillon mit Waldpilzen und Steinpilzen</i> <i>Escalope with wild and boletus mushrooms</i>	€.12,00
<i>Scaloppine al vino bianco Custoza</i> <i>Medaillon in Weißweinsosse</i> <i>Escalope with white wine sauce</i>	€.11,00
<i>Vitello tonnato</i> <i>Kalbsfleisch mit Thunfischsoße und Kapern (kalte Platte)</i> <i>Veal with tuna fish sauce and capers (cold dish)</i>	€.11,00
<i>Cotoletta alla milanese con patate fritte</i> <i>Wiener schnitzel mit Pommes frites</i> <i>Breaded cutlet and chips</i>	€.13,00
<i>½ pollo al forno con patate fritte</i> <i>½ Brathuhn im Ofen mit Pommes frites</i> <i>½ Roast chicken and chips</i>	€.13,00
<i>Tagliere di formaggi tipici del Baldo e Lessinia con miele e purea di pere</i> <i>Gemischte Käseplatte mit Honig und Birnenrein</i> <i>Selection of cheese board with honey and pear puree</i>	€.11,00





*SECONDI PIATTI ~ Carne alla griglia*

*HAUPTGERICHTE ~ Gegrillt Fleisch*

*MAIN COURSE ~ Grilled meat*

<i>Filetto di manzo alla griglia arrotolato con pancetta</i> <i>Rindfilet gegrillt, aufrollen mit Speck</i> <i>Grilled fillet steak of beef, roll up with bacon</i>	€.21,00
<i>Filetto di manzo alla griglia (circa 230~250 gr.)</i> <i>Rindfilet gegrillt (circa 230~250 gr.)</i> <i>Grilled fillet steak of beef (about 230~250 gr.)</i>	€.20,00
<i>Costata di manzo taglio alla fiorentina alla griglia (circa 500 gr.)</i> <i>Rindrumpsteak Fiorentina gegrillt (circa 500 gr.)</i> <i>Grilled T-bone steak of beef Fiorentina (about 500 gr.)</i>	€.20,00
<i>Nodino di vitello alla griglia (circa 350 gr.)</i> <i>Kalbsrumpsteak gegrillt (circa 350 gr.)</i> <i>Grilled T-bone steak of veal (about 350 gr.)</i>	€.17,00
<i>Costolette d'agnello alla griglia</i> <i>Lammkoteletts gegrillt</i> <i>Grilled lamb chops</i>	€.17,00
<i>Tagliata di manzo alla griglia con patate fritte</i> <i>Tagliata (Entrecote) vom Rind gegrillt mit Pommes frites</i> <i>Grilled beef "Tagliata" with French fries</i>	€.17,00
<i>Paillard alla griglia con patate fritte</i> <i>Schweineschnitzel gegrillt mit Pommes frites</i> <i>Grilled pork steak with French fries</i>	€.13,00

*Serviamo carni fresche di prima qualità*

*Wir servieren Fleisch aus Erste Qualität*

*We serve premium quality meat only*

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

*SECONDI PIATTI ~ Specialità di pesce di lago*

*HAUPTGERICHTE ~ Fischspezialitäten aus dem See*

*MAIN COURSE ~ Fish specialties from the lake*

*Trota salmonata alla mugnaia* €.13,00  
*Lachsforelle filetiert nach Müllerin Art*  
*Miller's style filleted salmon-trout*

*Trota salmonata all'arte della casa* €.14,00  
*Lachsforelle filetiert nach Art des Hauses*  
*Salmon-trout filleted and cooked in a home-made special sauce*

*Lavarello del Garda alla rucola* (secondo disponibilità del pescato) €.15,00  
*Lavarello (typische Gardaseefelchen) filetiert und gebraten mit Rucola*  
*Lavarello (typical from the Lake Garda) filleted and roasted, with rocket leaf*

*Filetti di pesce persico del Garda dorati* (secondo disponibilità del pescato) €.15,00  
*Flussbarsch Filet aus dem Gardasee goldbraun gebacken*  
*Filet of perch from the Lake Garda browned*



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

~ ~ ~

€.33,00

*per persona (pane, coperto e servizio inclusi)*  
*pro Person (Brot, Gedeck und Bedienung inbegriffen)*  
*per person (bread, cover-charge and service included)*



CONTORNI  
BEILAGEN  
SIDE DISHES

<i>Insalata mista di stagione</i> Gemischter Salat Mixed salad	€. 4,50
<i>Pomodori e cipolle</i> Tomaten und Zwiebel Salat Tomato and onion salad	€. 4,50
<i>Insalata mista con olive verdi di Cerignola</i> Gemischter Salat mit grünen Oliven Mixed salad with green olives	€. 5,00
<i>Insalata riccia e misticanza, scaglie di grana e noci</i> Grünen Salat, Parmesakäse und Nuss Green salad, Parmesan cheese and walnuts	€. 5,00
<i>Rucola e scaglie di Grana Padano</i> Rucola und Parmesankäse Salat Rocket leaf and flakes of Parmesan cheese salad	€. 5,00
<i>Rucola, pomodori ciliegia e mozzarella</i> Rucola, Kirschtomaten und Mozzarella Salat Rocket leaf, cherry tomatoes and mozzarella salad	€. 6,00
<i>Verdure miste cotte</i> Gemischtes warmes Gemüse Selection of cooked vegetables	€. 6,00
<i>Patate lessate</i> Gekochten Kartoffeln Boiled potatoes	€. 3,50
<i>Patate fritte</i> <small>surgelate</small> Pommes frites French fries (chips)	€. 4,00

## DESSERT &... Peccati di gola

### DOLCI

<i>Tiramisù</i>	€. 5,00
<i>Panna cotta (alle fragole o al cioccolato o al caramello)</i> <i>Panna cotta (mit Erdbeeren oder Schoko oder Karamell)</i> <i>Panna cotta (with strawberry or chocolate or caramel)</i>	€. 5,00
<i>Semifreddo al torroncino con caramello e nocciole croccanti</i> <i>Torroncino "Semifreddo" mit Karamell und Haselnusskrokant</i> <i>Torroncino "Semifreddo" with caramel and crunchy hazelnut</i>	€. 5,00
<i>Crostatina con crema pasticcera al limone, pinoli e mandorle</i> <i>Herb mit Zitrone-Eiercreme, Pinienkern und Mandel</i> <i>Tart with lemon-custard, pine nuts and almonds</i>	€. 5,00
<i>Tortino tiepido al cioccolato con panna scaglie di cioccolato fondente</i> <i>Lauwarme Schokoladentorte mit Sahne und schwarz Schokolade</i> <i>Lukewarm chocolate cake with cream and flakes of dark chocolate</i>	€. 5,00
<i>Strudel di mele tiepido con gelato alla vaniglia e crema pasticcera</i> <i>Apfelstrudel mit Vanilleeis und Eiercreme</i> <i>Apple strudel with vanilla ice-cream and custard</i>	€. 5,50
<i>Sanvigilini abbinati ad un calice di vino passito "Vin Polsà"</i> <i>Typische Kekse "Sanvigilini" mit ein Glas süß Weißwein "Vin Polsà"</i> <i>Typical biscuit "Sanvigilini" with a glass of sweet wine "Vin Polsà"</i>	€. 5,50

### FANTASIE DI FRUTTA

<i>Macedonia di frutta fresca (al naturale, o con gelato o con panna montata)</i> <i>Frisch Obstsalat (natur, oder mit Eis oder mit Sahne)</i> <i>Fresh fruit salad (natural, or with ice-cream or with whipped cream)</i>	€. 5,50
<i>Fragole fresche (al naturale, o con gelato o con panna montata)</i> <i>Frisch Erdbeeren (natur, oder mit Eis oder mit Sahne)</i> <i>Fresh strawberries (natural, or with ice-cream or with whipped cream)</i>	€. 5,50

## DESSERT &... Peccati di gola

### SORBETTI DA BERE

- Sorbetto al limone con Vodkà* €. 4,50  
*Zitronen Sorbet mit Vodkà*  
*Lemon sorbet with Vodkà*
- Sorbetto alla fragola con Prosecco* €. 4,50  
*Erdbeeren Sorbet mit Prosecco*  
*Strawberry sorbet with Prosecco*

### AFFOGATI

- Affogato al caffè (gelato alla vaniglia, caffè espresso)* €. 4,50  
*Vanilleeis mit Kaffè espresso*  
*Vanilla ice-cream with espresso coffee*
- Affogato all'amaretto (gelato alla vaniglia, liquore amaretto)* €. 5,00  
*Vanilleeis mit Amaretto Likör*  
*Vanilla ice-cream with Amaretto liqueur*



### FANTASIE DI GELATO IN CIALDA

- Cestello alle fragole (gelato fragola e fior di latte, panna, cubetti di fragole e salsa fragola)* €. 5,00  
*Erdbeerenkorb (Erdbeeren und Milch Eis, Sahne, Erdbeeren und Erdbeerensoße)*  
*Basket of strawberry (Strawberry and milk ice-cream, cream, strawberry and strawberry sauce)*
- Cestello alla spagnola (gelato vaniglia e fior di latte, panna, amarene frutto e sciroppo)* €. 5,00  
*Kirschenkorb (Vanille und Milch Eis mit Sahne und sauer Kirschen)*  
*Basket of cherry (Vanilla and Milk ice-cream, whipped cream and black cherries)*
- Cestello al cioccolato (gelato cioccolato e fior di latte, panna, salsa e scaglie di cioccolato)* €. 5,00  
*Schokoladenkorb (Schoko und Milch Eis, Sahne, schwarze Schokolade und Schokosoße)*  
*Basket of chocolate (Chocolate and milk ice-cream, cream and flakes of dark chocolate)*
- Cestello alle nocciole (gelato nocciola e fior di latte, panna, caramello e nocciole croccanti)* €. 5,00  
*Haselnusskorb (Haselnuss und Milch Eis, Sahne, Karamell und Haselnusskrokant)*  
*Basket of hazelnut (Hazelnut and milk ice-cream, cream, caramel and crunchy hazelnut)*