

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 (agone) in saôr

Sardine in saôr

Sardine in saôr

PRIMO PIATTO

Bigoli di pasta fresca con filetti di sarde salate

Hausgemacht Spaghetti mit gesalzen Sardinensfilet

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 (agoni) 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

Burrata, filetti di sarde del Garda salate e pane bruscato €.12,00

Burrata, gesalzen Sardinenfilet aus dem Gardasee und tosten Brot

Burrata, salted Lake Garda fillets of sardines and toasted bread

Carpaccio di trota salmonata Iridea affumicata €.12,00

su letto di insalatina misticanza e pane bruscato

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

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

Cocktail di gamberi di lago in salsa rosa €.12,00

Seegarnelen Cocktail

Lake prawn cocktail

DI MARE ~ MEER ~ SEA

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

Miesmuscheln nach Marinara art mit tosten Brot

Marina style Mussels "impepata" with tosted bread

Insalata di polpo al vapore, patate e pomodori ciliegino €.12,00

Krake, Dampfkartoffeln und Kirschtomaten

Octopus, steamed potatoes and cherry tomatoes

**ANTIPASTI
VORSPEISEN
STARTER**

CARNE ~ FLEISCH ~ MEAT

Vitello tonnato €.12,00
Kaltes Kalbsfleisch mit Thunfischsoße
Cold sliced veal with tuna fish sauce

Carpaccio di carne salata della Lessinia 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 Burrata €.12,00
Parmaschinken (24 Monat alt) und Burrata
Parma ham (24 months matured) and Burrata

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 süßsauerer 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
Rindertartare mit schwarze Trüffel
Beef tartare 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 € 15,00
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) €11,00
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 €13,00
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) €14,00
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

Fettuccine con calamari, punte di asparagi ed erba cipollina €14,00
Hausgemacht Fettuccine mit Tintenfisch, Spargel und Schnittlauch
Home made Fettuccine with squids, asparagus and chives

VEGETARIANI

Gnocchi al tartufo nero €13,50
Gnocchi mit schwarze Trüffel
Gnocchi with black Truffle

Fettuccine ai funghi di bosco e porcini €11,00
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 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 petto di tacchino* €14,00
con insalatina misticanza, pomodori ciliegino e sale rosa dell' Himalaya
Tagliata vom Truthahnbrustfilet mit Bunter Salat, Kirschtomaten und Himalaya rosa Salz
Grilled turkey 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

SECONDI PIATTI ~ Carne

HAUPTGERICHTE ~ Fleisch

MAIN COURSE ~ Meat

Filetto di manzo alla griglia con pancetta croccante €.23,00
Rinderfilet gegrillt mit Knusprigem Bauchspeck
Grilled fillet of beef with crunchy bacon

Filetto di manzo alla griglia (circa 230~250 gr.) €.22,00
Rinderfilet gegrillt (circa 230~250 gr.)
Grilled fillet of beef (about 230~250 gr.)

Costata di manzo Scottona taglio fiorentina alla griglia (circa 500 gr.) €.25,00
Rinderrumpsteak Fiorentina gegrillt (circa 500 gr.)
Grilled T-bone steak of beef Fiorentina (about 500 gr.)

Costolette d'agnello alla griglia €.18,00
Lammkoteletts gegrillt
Grilled lamb chops



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

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 reale del Garda €17,00
con pomodori ciliegino, olive Taggiasche e capperi lacrimella

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

Filetto di salmerino in cartoccio agli agrumi con verdure €17,00

Saiblingfilet in Folie gebacken mit Natives Olivenöl und Zitrusfrüchte mit Gemüse
Filet of char baked in foil fish with extra virgin olive oil and citrus fruit with vegetables

MARE ~ MEER ~ SEA

Gamberoni al forno, olio extravergine e prezzemolo €19,00

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

Filetto di orata in cartoccio alle erbe aromatiche con patate al vapore €17,00

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

Filetto di branzino in crosta di pistacchi con julienne di zucchini €17,00

Meerbarsch Filet im Ofen gebacken mit Pistazien serviert mit Zucchini Julienne
Baked Sea bass with pistachio, served with zucchini julienne

CONTORNI
BEILAGEN
SIDE DISHES

<i>Insalata mista di stagione</i> <i>Gemischter Salat</i> <i>Mixed salad</i>	€. 5,00
<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>	€ 6,00
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
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
Sorbetto al limone (Sgropin) <i>Zitronen-Sorbet</i> <i>Lemon sorbet</i>	€ 3,50

DESSERT & DOLCI TENTAZIONI DESSERTS & SWEET TEMPTATIONS

AFFOGATI

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 ai pistacchi (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)


Coppetta gelato piccola € 4,00
Kleines gemischtes Eis ~ Small mixed ice cream


Coppetta gelato media € 6,00
Mittelgroßes gemischtes Eis ~ Medium mixed ice cream

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, wenden 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