

Stuzzichini e Antipasti

Appetisers/Hors d'Oeuvres - Unsere Vorspeisen

Bruschette miste (1) € 6,80

Toasted Bread with Various Toppings

Getostetes Brot mit verschiedenen Geschmacke

Polenta e Sopressa € 11,80

Typical agricultural Salami with Polenta*

Typische Bauern-Salami mit Polenta*

Salumi e formaggi nostrani di produzione locale (7) € 12,80

Assortment of cured local Meats and Cheese

Gemischte Wurstwaren und Käse aus der Region

Trota marinata agli agrumi con crostini (1,4) € 12,80

Marinated (with citrus fruits) Trout with Canapés

Marinierte (mit Zitrusfrüchte) Forelle mit Röstbrote

Sarde di lago in saòr alla veneziana (1,4)* € 12,80

Venetian Lake-Sardines (fried and marinated with cooked onions and vinegar)

Venezianische See-Sardinen (frittiert und mariniert mit gekochten Zwiebeln und Essig)

Specialità della casa - House's Speciality - Spezialität des Hauses:

Degustazione di pesce di lago (1,3,4,7)* € 17,80

Mixed Lake Fish Hors d'Oeuvre

Gemischte Seefisch-Vorspeise

Insalate Speciali

Special Salads - Spezielle Salate

Insalata della Casa (3,7) € 11,50

(insalata mista con tonno, olive, mais, formaggio e uova)

House Salad (mixed Salad with Tuna, Olives, Maize, Cheese & Egg)

Salat nach Art des Hauses (gemischten Salat mit Thunfisch, Oliven, Mais, Käse und Ei)

Insalata del Monte Baldo (7, 8) € 11,50

(insalatina con formaggio fresco, fiori di montagna e noci)

Monte Baldo Salad (Salad with fresh cheese, mountain flowers & walnuts)

Monte Baldo Salat (Salat mit Frischkäse, Bergblumen u. Walnüsse)

Insalata del Garda (4,7)* € 11,50

(mousse di trota su insalatina di stagione)

Garda-lake Salad (Trout Mousse on Salad in season)

Gardasee Salat (Forellemousse auf Salat der Saison)

Insalata di Pollo (7) € 11,50
(insalata verde, petto di pollo, cetrioli, peperoni, olive, salsa allo yogurt)
Chicken Salad (green salad, chicken breast, cucumbers, sweet peppers, olives, yogurt dressing)
Geflügel Salat (Grüner Salat, Hähnchenbrust, Gurken, Paprikaschoten, Oliven, Joghurtsauce)

Primi Piatti

First Courses - Vorspeisen

... la pasta è fatta in casa - ... our homemade Pasta - ... hausgemachte Nudeln

Minestra del giorno (1,9) € 8,50
Soup of the day
Tagessuppe

Tagliatelle al pomodoro e basilico (1,3,9) € 9,50
Tagliatelle with Tomato Sauce and Basil
Bandnudeln mit Tomatensauce und Basilicum

Tagliatelle alla bolognese (1,3,9)* € 10,50
Tagliatelle Bolognese
Bandnudeln nach Bolognese Art

Bigoli con l'anitra (1,3,9)* € 12,80
Spaghetti with Duck Sauce
Spaghetti mit Entenragout

Bigoli del frantoio (con paté d'olive e pancetta) (1,3) € 12,80
Spaghetti with olives paté and bacon
Spaghetti mit Olivenpastete und Bauchspeck

Bigoli con le sarde (1,3,4) € 12,80
Spaghetti with Sardines
Spaghetti mit Sardellen

Risotto all'Amarone e formaggio Monte Veronese (4,7) € 12,80
Risotto with Amarone Wine and Monte Veronese Cheese
Risotto mit Amarone Wein und Monte Veronese Käse

Risotto al pesce di lago (4,7)* € 13,80
Risotto with Lake Fish
Risotto mit Seefisch

Lasagne alle verdure mediterranee* (1,3,7) € 12,80
Mittelmeergemüse- Lasagne
Mediterranean vegetable Lasagne

Gnocchi di patate al burro e salvia con scaglie di formaggio Monte Veronese* (1,3,7) € 12,80
Potato Dumplings with Butter, Sage and flakes of Monte Veronese Cheese
Kartoffelklösschen mit Butter, Salbei und Schuppen von Monte Veronese Käse

Gnocchi di patate ai funghi e tartufo del Baldo* (1,3) € 13,80
Potato Dumplings with Monte Baldo Mushrooms and Truffle
Kartoffelklösschen mit Pilzen und Truffeln aus Monte Baldo

⁴
... Dal Mare Adriatico

... From Adriatico See - ... Aus Adriatisches Meer

Cozze alla marinara (14) € 13,80

Mussels marinara style

Miesmuscheln nach Matrosenart

Bigoli ai frutti di mare* (1,2,3,13,14) € 17,80

Spaghetti with assorted Seafood and Crustaceans

Spaghetti mit gemischten Meeresfrüchte und Krustentieren

Gamberoni imperiali alla griglia su insalatina di stagione* (2) € 18,80

Grilled king Prawns on Salad in season

Gegrillte Riesengarnelen auf Salat der Saison

*In caso di necessità potrebbero essere usati prodotti surgelati

If necessary we could use frozen foodstuffs/Im Notfall wir dürfen tiefgekühlte Lebensmittel benutzen

Secondi Piatti

Main Courses - Haupt Gerichte

Polenta gratinata ai Formaggi del Monte Baldo (7) € 10,80

Polenta* with Monte Baldo Cheese au gratin

Gratinierte Polenta* mit Monte Baldo Käse

Polenta e Salsiccia alla griglia

€ 14,80

Grilled Sausages with Polenta*

Gegrillte grobe Würste mit Polenta*

Spiedini di carne* € 14,80

Meat Kebabs

Fleischspiesse

Costata di manzo alla griglia (g. 400/500 ca.) € 20,80

Grilled T-Bone (about g. 400)

Gegrilltes Rindkotelett (za. g. 400)

Gran misto di Carne alla griglia € 20,80

Mixed Meat grill

Gemischte Fleischgrillplatte

Filetto di Trota alla griglia con salsa alla Gardesana (4) € 16,80

Grilled Trout-Fillet with Sauce Garda Lake style

Gegrillte Forelle-Filet mit Sauce nach Gardaseeart

Sarde di lago alla griglia (4) € 15,80

Grilled Lake-Sardines

Gegrillte See-Sardinen

Filetto di Pesce persico al cartoccio con salvia ed extravergine* (4,7) € 16,80

Filletted Perch with Sage & extra virgin olive oil (baked in foil)

Filetierte Barsch mit Salbei u. nativem Olivenoel extra (in Folie gebackene)

Lavarello alla griglia (4) € 16,80

Grilled Lavaret (white Garda-lake Fish)

Gegrilltes Felchen (Gardasee Fisch)

Specialità della casa - House's Speciality - Spezialität des Hauses:

Grigliata mista di pesce di lago* (4) € 20,80

Mixed grilled Lake Fish

Gemischte gegrillte Seefisch

* Polenta = Corn-meal Porridge - Maismehlbrei

Verdure

Salads and Vegetables/Gemüse

Insalata Verde € 5,00

Green Salad - Grünen Salat

Insalata di Pomodori € 6,00

Tomato Salad - Tomatensalat

Insalata di Carote € 6,00

Carrots Salad - Karottensalat

Insalata Mista € 6,50

Mixed Salad - Gemischten Salat

Verdura cotta del giorno* € 6,00

Today's vegetables - Tagesgemüse

Patate saltate € 6,00

Sautéed potatoes - Sautierte Kartoffeln

Misto di Verdure alla griglia con scaglie di formaggio Monte Veronese (7)

Grilled Vegetables with flakes of Monte Veronese Cheese € 9,50

Gegrillte Gemüse mit Schuppen von Monte Veronese Käse

Dessert

Assaggio di formaggi delle nostre malghe con mostarda fatta in casa (7,10) € 6,80

Taste of assorted local Cheese with homemade mustard

Kostprobe von gemischten Käse aus unsern Almen mit hausgemachtem Senf

Sbrisolona con Grappa o Brandy (1,3,7,8) € 4,80

Almond crumbly cake with Grappa or Brandy

Trockener Mandelkuchen mit Grappa oder Brandy

Torta di carote (1,3,7) € 4,80

Carrots cake - Karottenkuchen

Salame di cioccolato* (1,3,7) € 4,80

Chocolate log - Schokoladensalami

Salame di cioccolato e vino Recioto* (1,3,7) € 7,80

Chocolate log and Recioto Wine - Schokoladensalami und Recioto Wein

Semifreddo alla grappa* (3,7) € 4,80

“Semifreddo” (iced mousse) with Grappa - Grappa-Halbgefroren

Semifreddo all’amaretto* (1,3,7,8) € 4,80

“Semifreddo” (iced mousse) with Macaroons - Mandelmakronen-Halbgefrorenes

Tris di dessert della casa* € 8,80

House’s Trio of desserts - Trio von Desserts des Hauses

Pane e Coperto - Bread and Cover Charge - Brot und Gedeck € 1,50

Bevande – Beverages - Getränke

Aperitivi

Analcolici (gingerino, crodino) € 3,50

Campari Soda € 4,00

Aperitivo della Casa € 5,00

Alcolici (Campari Bitter, Aperol Spritz, Martini,

Punt & Mes) € 5,00

Americano, Negroni € 6,00

Acqua naturale/frizzante 0,75 l. € 3,80

Bibite

Coca-cola, Coca-cola light, Aranciata, Sprite, Spezi, Lemonsoda,

Schweppes Lemon, Tonica, Succhi di frutta

- 0,20 l. € 3,00

- 0,40 l. € 5,00

Birra italiana alla spina Pedavena/Radler/Diesel

| | |
|------------------------------------|--------|
| - 0,20 l. | € 3,50 |
| - 0,40 l. | € 5,50 |
| Birra analcolica bott. 33 cl. | € 4,00 |
| Weizenbier Franziskaner | € 6,00 |
| Weizenbier Franziskaner analcolica | € 6,00 |
| Caffè | € 1,70 |
| Caffè decaffeinato/d'orzo | € 1,80 |
| Caffè corretto | € 2,10 |

Caffè tedesco, Caffè americano, Cappuccino, Latte macchiato, Caffè shakerato, Thè,

Camomilla, Cioccolata calda € 2,70

Cioccolata calda con panna € 3,20

Rum

- 3 anni € 5,00

- invecchiati € 6,50

Gin/Tequila/Vodka € 5,00

Whisky € 6,00/€ 7,00

Long drink (Campari Orange, Gin Tonic, Vodka Lemon, Havana Cola) € 7,00

Grappa Bianca € 4,00

Grappa Barrique € 4,50

Grappe di Monovitigno (Moscato, Chardonnay, Prosecco, Pinot, Cabernet) € 4,50

Grappe Speciali (Amarone, Recioto di Soave, Brunello di Montalcino) € 5,50

Grappe alle Erbe (Herbs, Kräuter) € 4,50

Liquori nazionali € 4,00

Ramazzotti, Averna, Montenegro, Jägermeister, Fernet, Cynar, Borsci, China M., Braulio, Sambuca,

Amaretto, Limoncello, Stravecchio, Vecchia Romagna, Liquore della casa

Liquori esteri € 5,00

Bayleys, Tio Pepe, Sherry, Porto, Grand Marnier, Cointreau, Remy Martin, Martel

Prezzi speciali sui vini da asporto

Special price for take-away wines - Sonderpreise für Weine zum Mitnehmen

Vini al bicchiere

Wines by the glass - Weine am Glass

Vini Bianchi - White wines - Weißweine

Garganega € 4,00

Bianco di Custoza € 4,00

Soave € 4,00

Lugana € 4,00

Chardonnay € 4,00

Pinot Grigio € 4,00

Vini Rossi - Red wines - Rotweine

| | |
|----------------------------|--------|
| Bardolino | € 4,00 |
| Valpolicella Classico | € 4,00 |
| Valpolicella Ripasso | € 4,50 |
| Amarone della Valpolicella | € 6,00 |

Lambrusco:

| | |
|-------------|---------|
| - bicchiere | € 4,00 |
| - 1/4 l. | € 7,00 |
| - 1/2 l. | € 12,00 |
| - 1 l. | € 20,00 |

Vini da Dessert

| | |
|----------------------------|--------|
| Recioto della Valpolicella | € 5,50 |
|----------------------------|--------|

| | |
|----------|---------|
| - 1/4 l. | € 4,50 |
| - 1/2 l. | € 8,00 |
| - 1 l. | € 14,00 |

Rosso IGT

Cantina di Gambellara

| | |
|----------|---------|
| - 1/4 l. | € 4,50 |
| - 1/2 l. | € 8,00 |
| - 1 l. | € 14,00 |

Chardonnay Frizzante

Cantina di Gambellara

| | |
|-------------|---------|
| - bicchiere | € 4,00 |
| - 1/4 l. | € 7,00 |
| - 1/2 l. | € 12,00 |
| - 1 l. | € 20,00 |

Vini Bianchi Frizzanti

Vini della casa

Housewines - Hausweine

Bianco IGT

Cantina di Gambellara

| | |
|----------|---------|
| - 1/4 l. | € 4,50 |
| - 1/2 l. | € 8,00 |
| - 1 l. | € 14,00 |

Rosato IGT

Cantina di Gambellara

Veneto

| | |
|--|---------|
| Prosecco Brut DOCG - Az. Agr. Follador | € 19,00 |
| Prosecco Rosè DOC - Az. Ag. Follador | € 19,00 |

Vini Bianchi

Veneto

| | |
|---|---------|
| Bianco di Custoza Alfabeto - C. Valpantena | € 17,00 |
| Bianco di Custoza - Cavalchina | € 19,00 |
| Soave Alfabeto - Cantina Valpantena | € 17,00 |
| Soave Cl. Sup. - Inama | € 21,00 |
| Soave Cl. Sup. Vigneti di Foscari (barricato) - Inama | € 29,00 |
| Pinot Grigio Alfabeto - Cantina Valpantena | € 17,00 |
| Garganega Alfabeto - Cantina Valpantena | € 17,00 |

Trentino Alto Adige

| | |
|-------------------------------|---------|
| Pinot Grigio - Walch | € 23,00 |
| Chardonnay Cardellino - Walch | € 30,00 |

Lombardia

| | |
|---|---------|
| Lugana Torre del Falasco - Cantina Valpantena | € 21,00 |
| Riesling - Az. Agr. Torti | € 17,00 |

Piemonte

| | |
|--|---------|
| Gavi di Gavi Rolona - Castellari Bergaglio | € 21,00 |
|--|---------|

Toscana

| | |
|---|---------|
| Vernaccia di S. Gimignano - Montenedoli | € 28,00 |
|---|---------|

Sardegna

| | |
|---------------------------------|---------|
| Vermentino di Gallura - Mancini | € 21,00 |
|---------------------------------|---------|

Vini Rosati

Veneto

| | |
|---|---------|
| Bardolino Chiaretto Alfabeto - Cantina Valpantena | € 17,00 |
|---|---------|

Vini Rossi

Veneto

| | |
|---|---------|
| Amarone della Valpolicella Alfabeto - Cantina Valpantena | € 35,00 |
| Amarone della Valpolicella Torre del Falasco - Cantina Valpantena | € 40,00 |
| Amarone della Valpolicella Cl. DOC - Venturini | € 43,00 |

| | |
|--|---------|
| Bardolino Alfabeto - Cantina Valpantena | € 17,00 |
| Valpolicella Alfabeto - Cantina Valpantena | € 18,00 |
| Valpolicella Ripasso Alfabeto - C. Valpantena | € 20,00 |
| Valpolicella Ripasso Torre del Falasco - C. Valpantena | € 22,00 |
| Valpolicella Classico DOC - Venturini | € 17,00 |
| Valpolicella Classico Sup. DOC - Venturini | € 19,00 |
| Valpolicella Cl. Sup. DOC Semonte Alto-Venturini | € 23,00 |
| Valpolicella Classico 375 ml. - Allegrini | € 11,00 |
| Valpolicella Classico - Allegrini | € 21,00 |
| Palazzo della Torre IGT- Allegrini | € 29,00 |
| La Grola veronese IGT- Allegrini | € 36,00 |
| Cabernet Alfabeto - Cantina Valpantena | € 17,00 |

Trentino Alto Adige

| | |
|----------------------------------|---------|
| Marzemino - Donati | € 19,00 |
| Teroldego - Donati | € 21,00 |
| Südtiroler Blauburgunder - Walch | € 24,00 |
| Lagrein - Walch | € 25,00 |

Lombardia

| | |
|---------------------------|---------|
| Croatina - Az. Agr. Torti | € 17,00 |
|---------------------------|---------|

Piemonte

| | |
|--------------------|---------|
| Nebbiolo - Malvirà | € 26,00 |
|--------------------|---------|

Toscana

| | |
|-------------------------------------|---------|
| Rosso di Montalcino - Fornacina | € 30,00 |
| Brunello di Montalcino - Fornacina | € 50,00 |
| Morellino di Scansano - Mantellassi | € 18,00 |

Umbria

| | |
|--|---------|
| Rosso di Montefalco - Podere Perticaia | € 19,00 |
|--|---------|

Marche

| | |
|--------------------------------------|---------|
| Lacrima di Morro d'Alba - Mancinelli | € 21,00 |
|--------------------------------------|---------|

Puglia

| | |
|--|---------|
| Marmorelle Salento Rosso - Tenute Rubino | € 18,00 |
|--|---------|

Sicilia

| | |
|-------------------------|---------|
| Nero d'Avola - Cusumano | € 18,00 |
|-------------------------|---------|

Sardegna

| | |
|-----------------------------------|---------|
| Cannonau di Sardegna - P. Mancini | € 21,00 |
|-----------------------------------|---------|

Vini da Dessert

Veneto

Recioto della Valpolicella Alfabeto - C. Valpantena € 33,00