



GENTILE OSPITE, VI RINGRAZIAMO PER AVER SCELTO IL NOSTRO LOCALE,
TENIAMO MOLTO ALLA QUALITÀ DEI NOSTRI PRODOTTI, PER GARANTIRNE LA FRESCHEZZA, OGNI GIORNO
ABBIAMO PIATTI "FUORI MENU" DI LIMITATA QUANTITÀ O SU PRENOTAZIONE.
RESTIAMO A DISPOSIZIONE, SAREMO LIETI DI PROPORVI LE NOSTRE SPECIALITÀ
DEL GIORNO.

Gentile Ospite, qualora sapesse di avere qualsiasi intolleranza o allergia, vi preghiamo di comunicarlo prima delle ordinazioni al nostro staff, saremo lieti di portarvi la nostra "agenda allergeni" per tutti i prodotti serviti. Vogliamo rassicurarvi che ci siamo organizzati per consentirle una scelta alimentare in piena sicurezza, attuando procedure di controllo nei nostri processi produttivi.

In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere acquistati già surgelati e contrassegnati con *.

Teniamo a precisarvi e rassicurarvi che il pesce destinato ad essere consumato crudo o marinato, se non acquistato già surgelato viene da noi sottoposto al trattamento di abbattimento e congelamento con l'abbattitore di temperatura.

In conformità alle prescrizioni del reg. (CE) 853/2004, - Ale. III, sez. VIII, cap. 3, lettera D, punto 3.

La ringraziamo per aver scelto il nostro locale e ora vi auguriamo una piacevole esperienza culinaria e quindi....

Buon Appetito!!

Lieber Gast, wir danken Ihnen, dass Sie sich für unser Restaurant entschieden haben, wir legen großen Wert auf die Qualität unserer Produkte, um ihre Frische zu gewährleisten, haben wir jeden Tag "Table d'hôte" Gerichte in begrenzter Menge oder auf Reservierung. Wir stehen gerne zu Ihrer Verfügung und freuen uns, Ihnen unsere täglichen Specials anzubieten..

Dear guest, thank you for choosing our restaurant. We care a lot about the quality of our products that's why in order to guarantee their freshness, everyday we have some off-menu dishes of limited quantity and on reservation. Just ask for our daily specials.

ALLERGENE

Lieber Gast, wenn Sie von einer Unverträglichkeit oder Allergie wissen, teilen Sie dies bitte vor der Bestellung unserem Personal mit. Wir stellen Ihnen gerne unser Allergenbuch für alle servierten Produkte zur Verfügung. Wir möchten Ihnen versichern, dass wir alles Notwendige tun, um Ihnen eine sichere Wahl der Lebensmittel zu gewährleisten, indem wir Kontrollverfahren in den von uns angebotenen Gerichten durchführen. Wir möchten darauf hinweisen, dass wir in wenigen Fällen Tiefkühlprodukte verwenden, diese sind jedoch mit „*“ gekennzeichnet. Wir möchten Sie darauf hinweisen und Ihnen versichern, dass Fisch, der roh oder mariniert verzehrt werden soll, wenn er nicht bereits gefroren gekauft wurde, von uns einer Schockkühlung mit einem Schockkühler unterzogen wird, nach den Anforderungen der gesetzlichen Verordnung (EG) 853/2004, - Ale. III, Sekt. VIII, Kap. 3, Buchstabe D, Punkt 3.

Wir danken Ihnen nochmals, dass Sie sich für unser Restaurant entschieden haben und wünschen Ihnen nun ein angenehmes
kulinarisches
Erlebnis und somit....

Buon appetito!

ALLERGENS

Dear guest, If you have any intolerance or allergy please tell our staff, who will bring you our allergen agenda for all products. We are well organized for you to make safe food choice. If some fresh products are not available we could use the frozen ones, marked with *.

According to the law (EC) 853/2004 fresh fish intended to be consumed raw or marinated is subjected to the blast chilling and freezing process. We wish you a pleasant experience.

Buon appetito!



Antipasti di mare

UNSERE VORSPEISEN · OUR SUGGESTIONS FOR STARTERS

Capasanta "4 pezzi" scottata alla piastra con olio d'oliva, gocce di limone €22 *

Jakobsmuschel „4 Stück“ gegrillt, Zitronenöl

Scallop "4 pieces" grilled with oil, lemon

Canestrelli olio e limone alla piastra " 8 pezzi " €20 *

Korbe " Jakobsmuschel " "8 Stück" gegrillt mit Öl, Zitronenöl

Scallop "8 pieces" grilled with oil, lemon

Insalatina di mare agli agrumi con pomodorini confit €18 *

Zitrus-Meeresfrüchtesalat mit konfitierten Kirschtomaten

Citrus seafood salad with confit cherry tomatoes

Impepata di cozze in "rosso" con salsa di pomodoro €16 *

Miesmuscheln mit „Tomate “

Mussels in "red " sauce

Trota alla "Gardesana in umido" con capperi, cipolla rossa, acciughe, olio d'oliva e triangoli di mais €16 *

Forelle „Gardesana “ mit Kapern, Zwiebeln, Sardellen, Olivenöl und Maisdreiecken

Trout "Gardesana style " with capers, onion, anchovies, olive oil and corn triangles

Antipasti di terra

UNSERE VORSPEISEN · OUR SUGGESTIONS FOR STARTERS

Carpaccio di Carne salada con scaglie di formaggio, rucola e marmellata di mirtillo selvatico € 17*

Gesalzenes Fleisch mit Käseflocken, Rucola und Blaubeertropfen

Salted meat with cheese flakes, rocket and blueberry drops

Finto cannellone di zucchini, rucola, pomodorini secchi, pinoli e scaglie di Monte V. € 16

„Falscher“ Cannellone aus Zucchini, Rucola, getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Monte V. Flocken Käse

Fake cannelloni with courgettes, rocket, dried tomatoes, pine nuts and flakes of Monte V. CHEESE.



Primi piatti di Mare

AUSWAHL ERSTER GÄNGEOUR SUGGESTIONS FOR FIRST COURSES

Gnocchi di patate con zucchine, gamberi al profumo di lime € 19*

Kartoffelgnocchi mit Garnelen, Zucchini und Limette

Potato gnocchi with prawns, courgettes and lime

Spaghetti alle vongole €20*

Spaghetti mit Venusmuscheln, Spaghetti with clam,

Zuppetta di pesce di mare al "Gran Corona "con crostoni di pane €20*

Fischsuppe nach -Art mit brot, Fish soup with croutons

Spaghetti allo scoglio "in rosso" al pomodoro €20*

Spaghetti „pasta “ mit Meeresfrüchten "Spaghetti "pasta" wuith seafood

Tagliatelle di pasta all'uovo con capesante, granchio e pomodorini € 21*

Tagliatelle (Eiernudeln) mit Jakobsmuscheln, Krabben und tomaten

Tagliatelle egg pasta, with scallops, crab and tomatoes

Primi piatti di Terra

AUSWAHL ERSTER GÄNGEOUR SUGGESTIONS FOR FIRST COURSES

Maccheroncini pasta all'uovo al ragù di vitello, maiale, scaglie di Monte Veronese€17

Maccheroncini-Eiernudeln mit Ragout Kalbfleisch, Schweinefleisch, und Monte-Veronese-Käseflocken

Maccheroncini egg pasta with white ragù and flakes of Monte Veronese cheese

Spaghetti di grano duro al pomodoro basilico e BURRATINA €17

Hartweizenspaghetti mit Tomaten-Basilikum-BURRATINA-

Durum wheat spaghetti with tomato, basil and BURRATINA cheese

Mezzi Paccheri alla "CARBONARA" con pecorino e guanciale croccante €17

„Paccheri “-Makkaroni nach CARBONARA-Art mit pecorino und knusprigem Speck

"Paccheri " macaroni "CARBONARA" style with pecorino end crispy bacon

Tagliatelle pasta all'uovo con porcini e crema di tartufo con formaggio Monte

Veronese €20*

Tagliatelle hausgemachte Eiernudeln mit Steinpilzen und creme Trüffel mit Flocken von Monte Veronese Käse

Tagliatelle homemade egg pasta with porcini mushrooms and cream truffle with flakes of Monte Veronese

Menu Bambini

KINDERMENÜS · CHILDREN'S MENU

Lasagna pasta all'uovo alla bolognese €15*

Garfields Bolognese-Eier-Pasta-Lasagne- Garfield's Bolognese Egg Pasta Lasagna

Gnocchetti di patate panna e prosciutto €16

Kartoffelgnocchi mit Sahne und Schinken, Potato gnocchi with cream and ham

Maccheroncino... (pomodoro o al ragù Bolognese) €14

Rotkäppchen-Makkaroni... (Tomaten- oder Bolognesesauce)-Little Red Riding Hood Macaron(tomato or Bolognese sauce)

Maccheroncini con olio d'oliva e formaggio €12

Maccheroncini mit Olivenöl und Käse -Maccheroncini with olive oil and cheese

La cotoletta (cotoletta di pollo con patate fritte) €16*

König der Löwen Schnitzel (paniertes Hähnchenschnitzel mit Pommes Frites)

Prodotti sono congelati/surgelati contrassegnati con *



Secondi piatti

AUSWAHL ZWEITER GÄNGE · SELECTION OF SECOND COURSES

Pescato del giorno alla griglia €20

Gegrilltes Filet vom Fang des Tages-Grilled fillet of the catch of the day

Fritto misto di pesce di mare della casa con verdure croccanti €21*

Frittierte Meeresfrüchte - House mixed fried food

Fritturina di solo mazzancolle Reali €19 *

Nur gebratene Königsgarnelen-Fried only Royal prawns

Tonno alla griglia €23 *

Thunfischsteak - Tuna steak

Grigliata di pesce "min.2 persone" 5 tipologie branzino, scampo, gambero, coda di rospo, tonno, €29 P.persona *

Gegrillter Fisch "Minimum 2 Personen" 5 Sorten Wolfsbarsch, Scampi, Garnelen, Tintenfisch, Thunfisch,
Grilled fish for 2 people 5 types sea bass, scampi, prawn, cuttlefish, tonno,

Guancetta di maiale al forno €20

gebackene Schweinebacke-Baked pork cheek

Contorni

AUSWAHL UNSERER BEILAGEN · OUR SUGGESTIONS FOR SIDE DISHES

Patate al forno al rosmarino € 5

Ofenkartoffeln mit Rosmarin - Baked potatoes with rosemary.

Verdure di stagione grigliate € 5

Gegrilltes Gemüse der Saison - Grilled seasonal vegetables

Patatine fritte €6*

Pommes Frites - French fries

Polenta di mais alla griglia €5

Gegrillte Maispolenta - Grilled corn polenta

Insalata di pomodoro e cipolla €5

Tomaten-Zwiebel-Salat - Tomato and onion salad

Insalata mista €6

Gemischter Salat - Mixed salad

prodotti sono congelati/surgelati contrassegnati con *



Dolci Artigianali

ALS KRÖNENDER ABSCHLUSS, UNSERE HAUSGEMACHTEN DESSERTS - HOMEMADE DESSERTS

Gelato/Sorbetto al limone al cucchiaino con prosecco, vodka e frutti rossi €6.50*

Zitronensorbet mit Prosecco und Wodka zum Löffeln

Lemon sorbet with prosecco and vodka

Gelato Crema Vaniglia affogato al caffè €7*

Vanilleeisbecher im Kaffee

Vanilla Ice Cream in Coffee

Panna cotta frutti rossi €5

Panna Cotta mit roten Früchten

Red fruit panna cotta

Deliziami-sù della casa €5

Hausgemachter -Tiramisù

House Tiramisù

Sbrisolona alla grappa €5

Süßer, trockener "Sbrisolona" mit Grappa

Sweet dry "sbrisolona" with grappa

Babà "Partenopeo" al rum Zacapa, crema pasticcera e frutti rossi €13

(Si può mangiare "Anche..." in due... 😊 ...)*

Babà "Partenopeo", PASTRY COOKER cream, red fruits and Zacapa-Rum

„Partenopeo“ Babà, Vanillepuddingcreme, rote Früchte und Zacapa-Rum

Prodotti sono congelati/surgelati contrassegnati con *

Coperto € 2,00
Gedeck – Cover



Menù a Vista... "Lago di Garda"

Antipasto *

Trota alla "Gardesana" in umido capperi acciughe cipolla.....

Forelle „Gardesana “ mit Kapern, Zwiebeln, Sardellen, Olivenöl und Maisdreiecken

Trout "Gardesana style " with capers, onion, anchovies, olive oil and corn triangles

Primo Piatto *

Mezzi paccheri al luccio di Lago

Halbe "Paccheri"-Hartweizennudeln mit Hecht aus dem See

Half "Paccheri pasta" durum with lake pike fish

Secondo piatto *

Filetto di Trota al forno con fili di aceto con contorno di stagione

Gebackenes Forellenfilet mit Essigfäden und saisonaler Beilage

Baked trout fillet with vinegar threads and seasonal side dish

Dolce

Sbrisolona alla grappa

Süßer, trockener "Sbrisolona" mit Grappa

Sweet dry "sbrisolona" with grappa

Acqua e caffè inclusi

€38

Coperto € 2,00
Gedeck – Cover

Prodotti sono congelati/surgelati contrassegnati con *