

## IL PORTICCIOLO RISTORANTE

# Gli Antipasti

## Vorspeisen · Hors d'ouevres

Antipasto di pesce d'acqua dolce al buffet (dip.te dal pescato) - **1 piatto** -  
*Süßwasserfisch-Vorspeise-Buffer (Tagesfang)* - **1 Teller** -  
*Fresh Water Fish Appetizers from Buffet* - **1 Plate** -

Luccio alla "Gardesana" con polenta alla brace  
*Hecht nach Gardasee-Art in sauce mit Polenta von Grill*  
*Pike with grilled Polenta*

Crostino di pane con gamberi d'acqua dolce, luccio e cappelante  
*Crostino (Brot) mit Süßwasserkrebsen, Hecht und Jakobsmuscheln*  
*Toasted Bread with Prawns, Pike and Scallops*

Insalatina fresca di gamberi e bocconcini di storione (p. estivo)  
*Frischer Salat mit Süßwasserkrebsens und Stücken vom Stör (Im Sommer)*  
*Fresh Prawns Salad and Sturgeon bites (In Summer)*

Bresaola della Valtellina con carciofini sott'olio e  
salsa di Parmigiano Reggiano e rucola  
*Bresaola aus dem Veltlin mit kleinen Artischocken, eingelegt in Öl und Sauce mit Parmesan Käse und Rucola*  
*Grisons air-dried Beef from Valtellina with Artichokes in Oil and sauce with Parmesan Cheese and Rucola*

Insalata di polpo  
*Oktopus-salat*  
*Octopus salad*

Prosciutto di Parma con melone (periodo estivo)  
*Parmaschinken mit Melone (Im Sommer)*  
*Parma Ham with Melon (In Summer)*

Soppressa veronese con polenta alla brace  
*Salami "Soppressa" mit Polenta vom Grill*  
*Venetian Salami with grilled Polenta*

## IL PORTICCIOLO RISTORANTE

# *I Primi Piatti*

## *Erste Gerichte · First Course*

Spaghettoni (di grano duro) alla "Carbonara di Lago" (Lavarello affumicato)  
*Spaghetti (Hartweizennudeln) mit "Carbonara vom See" (mit fisch)*  
*Spaghetti (durum wheat Pasta) with "Carbonara of the Lake" (with fish)*

Maccheroncini (di grano duro) con trota e julienne di verdure  
*Kleine Makkaroni (Hartweizennudeln) mit forelle und julienne von gemüse*  
*Little Macaroni (durum-wheat Pasta) with trout and julienne of vegetables*

Maccheroncini (di grano duro) con lavarello, curry e porri  
*Kleine Makkaroni (Hartweizennudeln) mit felchen, curry und lauch*  
*Little Macaroni (durum-wheat Pasta) with lavaret, curry and leek*

Maccheroncini di grano duro con pomodoro fresco "fatto in casa" e basilico  
*Kleine Makkaroni (Hartweizennudeln) mit hausgemachter Tomatensoße*  
*Little Macaroni (durum wheat Pasta) with homemade fresh Tomato Sauce*

Gnocchi di patate con filetti di persico e rucola  
*Kartoffelklößchen mit barsch und raket*  
*Patatos Dumplings with perch and rocket*

Gnocchi di patate con origano e pancetta  
*Kartoffelklößchen mit oregano und speck*  
*Patatos Dumplings with origan and speck*

## IL PORTICCILO RISTORANTE

# *I Primi Piatti*

## *Erste Gerichte · First Course*

*I Risotti (mantecati)* minimo per 2 persone  
Mindestens 2 Personen - minimum 2 Persons

Risotto con la tinca (tradizionale di Lazise) a.p.  
*Risotto mit Schleie traditionelles Gericht aus Lazise)*  
*Risotto with Tench (traditional Dish from Lazise)*

Risotto con lavarello fresco e lavarello affumicato a.p.  
*Risotto mit Felchen und geräuchert felchen*  
*Risotto with lavaret and smoked lavaret*

Risotto ai Sapori del Lago (dip.te dal pescato) a.p.  
*Risotto mit Geschmack des Gardasees*  
*Risotto with Taste of Lake Garda*

Risotto con salmerino, pomodorini pachino e porri a.p.  
*Risotto mit Alpen-bachforelle, Pachino-tomaten und lauch*  
*Risotto with Char-river, Pachino tomatoes and leeks*

Risotto con trota e gamberetti a.p.  
*Risotto mit Forelle und Garnelen*  
*Risotto with trout and shrimps*

Risotto con cappellette e crema di rape rosse a.p.  
*Risotto mit Jakobsmuscheln und rote Rübe*  
*Risotto with Scallops and beetroot*

Risotto con Monte veronese e polvere di liquirizia a.p.  
*Risotto mit "Monte veronese" käse und lakritze*  
*Risotto with "Monte veronese" cheese und licorice*

## IL PORTICCILO RISTORANTE

# *I Primi Piatti*

## *Erste Gerichte · First Course*

### *La Pasta*

#### *Nudeln · Pasta*

Tagliatelle di pasta fresca con filetti di spigola, olive taggiasche, pomodori secchi e pomodorini Pachino

*Bandnudeln (frische) mit Seebarschfilets, Taggiasca oliven, getrocknete tomaten und pachino tomaten*

*Tagliatelle (fresh Pasta) with sea bass fillets, taggiasca olives, dry tomatoes und pachino tomatoes*

Tagliatelle di pasta fresca con ragù di lago (dip.te dal pescato)

*Bandnudeln (frische) mit Gardasee (fisch) sauce*

*Tagliatelle (fresh Pasta) with Garda Lake (fish) sauce*

Tagliatelle di pasta fresca con lavarello profumato al Tartufo del Baldo

*Bandnudeln (frische) mit Felchen un Monte Baldo Trüffel-duff*

*Tagliatelle (fresh Pasta) with Lavaret and Truffle Baldo scent*

Tagliatelle di pasta fresca con bianco di luccio e rossa di Tropea

*Bandnudeln (frische) mit Hecht und "Tropea" red zwiebel*

*Tagliatelle (fresh Pasta) with pike and "Tropea" red onions*

Tagliatelle di pasta fresca con ragù di cappelante e zafferano

*Bandnudeln (frische) mit sauce Jakobsmuscheln und safran*

*Tagliatelle (fresh Pasta) with scallop sauce and saffron*

Tagliatelle di pasta fresca con salvia e salsiccia dolce

*Bandnudeln (frische) mit Salbei und Wurst*

*Tagliatelle (fresh Pasta) with Sage and fresh Sausage*

Tagliatelle di pasta fresca con ragù di vitello

*Bandnudeln (frische) mit Kalb sauce*

*Tagliatelle (fresh Pasta) with veal sauce*

IL PORTICCILO RISTORANTE

*2<sup>o</sup> Secondi Piatti*

*Zweite Gerichte · Main Course*

*Il Pesce alla griglia*

*Gegrillter Fisch · Grilled Fish*

Trota salmonata

*Lachsforelle*

*Salmon Trout*

Lavarello del Garda (Coregone)

*Felchen aus dem Gardasee*

*Lavaret from Lake of Garda*

Sarde del Garda (Agoni) \*

*Sardinen aus dem Gardasee*

*Sardines from Lake of Garda*

Salmerino (Trota di torrente alpino)

*Alpen - Bachforelle*

*Char (River Trout)*

Trancio di storione \*

*Stuck vom Stor*

*Slice of Sturgeon*

Branzino (di mare)

*Seebarsch*

*Sea Bass*

Trancio di Ombrina (di mare)

*Stuck vom Umberfisch*

*Slice of Croaker*

Baccalà con polenta (periodo invernale)

*Stockfisch mit Polenta (In Winter)*

*Salted Cod with Polenta (In Winter)*

\* Leggera impanatura - Leicht paniert - Lightly breaded

IL PORTICCIOLO RISTORANTE

*3 Secondi Piatti*

*Zweite Gerichte · Main Course*

*La Carne alla griglia*

*Fleisch vom Grill · Grilled Meats*

Braciola di maiale

*Schweinkotelett*

*Pork chop*

Braciola di vitello

*Kalbskotelett*

*Veal chop*

Paillard di maiale

*Paillard vom Schwein*

*Paillard of Pork*

*3 Contorni*

*Beilagen · Vegetables*

Verdure cotte di stagione (al buffet)

*Gedünstetes Gemüse der Saison (Buffet)*

*Seasonal cooked Vegetables (Buffet)*

- 1 piatto -

- 1 Teller -

- 1 Plate -

Insalata fresca

*Frischer Salat*

*Fresh Salad*

IL PORTICCIOLO RISTORANTE

*I Dolci*  
(di nostra produzione)  
(Aus Unserer Produktion)  
(From our production)

Salame di cioccolato  
*Schockoladensalami (Im Winter)*  
*Chocolate Salami (In Winter)*

Strudel di mele (solo periodo invernale)  
*Apfelstrudel (Im Winter)*  
*Apple Strudel (In Winter)*

Tiramisù (solo periodo invernale)  
*Tiramisù (Im Winter)*  
*Tiramisù (In Winter)*

Sorbetto al limone  
*Zitronensorbet*  
*Lemon Sorbet*

Ananas  
*Ananas*  
*Pineapple*

## IL PORTICCIOLO RISTORANTE

# *I Dolci*

*(di nostra produzione)*  
*(Aus Unserer Produktion)*  
*(From out production)*

Semifreddo con limone e liquirizia  
*Halbgefrorenes mit Zitrone und Lakritze*  
*Semifreddo with Lemon and Licorice*

Semifreddo all'amaretto e scaglie di cioccolato  
*Halbgefrorenes mit Amaretto*  
*Semifreddo with Amaretto (Macaroon)*

Semifreddo alla Nutella  
*Halbgefrorenes mit Nutella*  
*Semifreddo with Nutella*

Semifreddo con pistacchio e frutta candita  
*Halbgefrorenes mit Pistazie und kandierte Früchte*  
*Semifreddo with pistachio and candied fruit*

Zuppa inglese  
*Tipische Italienische Dessert "Zuppa inglese"*  
*Typical Italian dessert "Zuppa inglese"*

Crema catalana  
*Katalanische Creme*  
*Catalan Creme*