CHIEDERE E PAGARE IL CONTO AL TAVOLO. GRAZIE

FRAGEN UND BEZAHLEN SIE DIE RECHNUNG AM TISCH. VIELEN DANK

ASK AND PAY THE BILL AT THE TABLE. THANK YOU

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

La varietà e la continua evoluzione delle nostre ricette ci impedisce la trascrizione completa degli ingredienti di ogni singola preparazione. Pertanto, se desidera conoscere nel dettaglio l'esatta composizione del piatto da Lei scelto non esiti a chiedere ai nostri operatori.

Buon appetito.

La Direzione

In mancanza di prodotto fresco, si usa surgelato
Falls keine frischen Produkte zur Verfugung stehen, werden Tiefkühlprodukte verwendet
In case fresh Products are not available, we use frozen Products

Coperto · Gedeck · Cover € 2,00

Gli Antipasti
Vorspeisen · Appetizers

Tris di pesce in salsa (trota salmonata, persico, merluzzo) con polenta alla brace € 14,00
Tris von Fischen in Soße (Lachsforelle, Barsch, Kabeljau) und Gegrillte Polenta
Tris of fish in sauce (salmon trout, perch, cod) and grilled polenta

Luccio alla "Gardesana" con polenta alla brace € 15,00
Hecht im "Gardesana"-Stil und gegrillte Polenta
Gardesana style pike and grilled polenta

Crostino di pane con gamberi, luccio e cappesante € 15,00
Crostino (Brot) mit Garnelen, Hecht und Jakobsmuscheln
Toasted Bread with prawns, pike and scallopps

Insalata di polpo in salsa mediterranea (salsa di verdure miste) € 14,00
Salat mit Krake/Oktopus in mediterraner Soße (Soße aus gemischtem Gemüse)
Salad whit octopus with Mediterranean sauce (mixed vegetable sauce)

Insalatina fresca di gamberi e bocconcini di storione (solo periodo estivo) € 14,50
Frischer Salat mit Garnelen und Störstückchen (nur in sommer)
Fresh salad with prawns and pieces of sturgeon (only in summer)

Insalatina di pollo alla "Stefani"
(insalatina fresca, frutta candita, uvetta passa, pinoli ed aceto balsamico) € 12,00
Hühnersalat im "Stefani"-Stil (frischer Salat, kandierte Früchte, Rosinen, Pinienkerne und Balsamessig)
"Stefani" style chicken salad (fresh lettuce, candied fruit, raisin, pine nuts and balsamic vinegar)

Bresaola della Valtellina con scaglie di Parmigiano, rucola e carciofini sott'olio € 9,00
Bresaola della Valtellina mit Parmesansplittern, Rucola und Artischocken in Öl
Bresaola della Valtellina with parmesan slivers, arugula and artichokes in oil

Soppressa veronese (senza aglio) con giardiniera sott'olio e polenta alla brace € 8,00
Soppressa veronese ohne Knoblauch (typische Salami)
mit Giardiniera (Mixed Pickles/Gemischtes Eingelegtes) und gegrillte Polenta
Soppressa veronese without garlic (typical salami) with Giardiniera (mixed pickles) and grilled polenta

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. € 14,00
Risotto mit Schleie (traditionell aus Lazise)
Risotto with tench (traditional from Lazise)

Risotto con lavarello ed agrumi del Garda a.p. € 14,00
Risotto mit Felchen (Coregonus/Maränen) und Zitrusfrüchten vom Gardasee
Risotto with whitefish (coregonus) and citrus fruits from Lake Garda

Risotto ai sapori del Lago (tre pesci dip.te dal pescato) a.p. € 14,50
Risotto mit Aromen des Sees (Das bedeutet, drei verschiedene Fische je nach Tagesfang)
Risotto with Flavors of the Lake (This means three different fish depending on the catch of the day)

Risotto con cappesante e crema di rape rosse a.p. € 15,00
Risotto mit Jakobsmuschel/Pilgermuschel und Rote-Bete-Creme
Risotto with scallops and beetroot cream

Risotto con gamberi e pepe verde a.p. € 14,00
Risotto mit Garnelen und grünem Pfeffer
Risotto with shrimps and green pepper

Risotto con radicchio rosso e Monte Veronese a.p. € 12,00
Risotto mit rotem Radicchio und "Monte Veronese" (Typischer Käse)
Risotto with red radicchio and "Monte Veronese" (typical cheese)

I Primi Piatti

Erste Gerichte · First Course

La Pasta

Tagliatelle di pasta fresca con gamberi e pistacchio di Bronte € 14,00
Tagliatelle aus frischem Teig mit Garnelen und Pistazien aus Bronte
Tagliatelle made from fresh dough with shrimps and Bronte pistachios

Tagliatelle di pasta fresca con lavarello e tartufo del Baldo (scorzone) € 14,00
Tagliatelle aus frischem Teig mit Felchen und Baldo Trüffel (Sommer-Trüffel/Scorzone)
Tagliatelle made from fresh dough with whitefish and Baldo truffle (summer truffle/Scorzone)

Tagliatelle di pasta fresca con ragù di pesce di lago (dip.te dal pescato) € 13,00
Tagliatelle aus frischem Teig mit Seefischragout (Drei verschiedene Fische je nach Tagesfang)
Tagliatelle made from fresh dough with lake fish ragout (Three different fish depending on the catch of the day)

Tagliatelle di pasta fresca con spigola, olive taggiasche, pomodorini secchi e pomodorini Pachino € 13,50
Tagliatelle aus frischem Teig mit Seebarsch, Taggia-Oliven, getrockneten Tomaten und Tomaten aus Pachino
Tagliatelle made from fresh dough with sea bass, Taggia olives, dried tomatoes and Pachino tomatoes

Maccheroncini (di grano duro) alla "Amatriciana di Lago" (con trota salata) € 13,00
Makkaroni aus Hartweizen all'amatriciana aus dem See (Mit gesalzener Forelle)
Durum wheat macaroni all'amatriciana from the lake (with salted trout)

Spaghettini (di grano duro) alla "Carbonara di Lago" (con lavarello affumicato) € 13,00
Spaghetti aus Hartweizen alla carbonara aus dem See (Mit geräuchertem Saibling)
Durum wheat spaghetti alla carbonara from the lake (with smoked whitefish)

Gnocchi di patate con cappesante e gamberi € 14,00
Gnocchi (Nocken oder Nockerln) aus Kartoffeln mit Jakobsmuschel/Pilgermuschel und Garnelen
Potato gnocchi with scallops and shrimps

N.B. Tutte le nostre paste possono essere condite anche con il sugo di pomodoro fresco € 8,00
Alle unsere Nudeln Können mit Tomatensauce Gewürzt werden
All our pasta can be seasoned with tomato sauce

I Secondi Piatti
Zweite Gerichte · Main Course

Il Pesce alla griglia
Gegrillter Fisch · Grilled Fish

Lavarello del Garda (Coregone) *Felchen (Coregonus/Maränen)* *Whitefish (Coregonus)*	€	14,00
Sarde del Garda (Agoni) * *Agone aus dem See (eine Art Sardine, auch als Maifisch bekannt)* *Twite shad from the lake (a type of sardine)*	€	13,00
Salmerino (Trota di torrente alpino) *Saibling (eine Art Bachforelle)* *Char (a type of brown trout)*	€	15,00
Trancio di storione * *Störsteak* *Sturgeon steak*	€	16,00
Branzino (di mare) *Seebarsch (aus dem Meer)* *Sea bass (from the sea)*	€	15,00
Trancio di Ombrina (di mare) *Schattenfisch/Umber (aus dem Meer)* *Shi drum (from the sea)*	€	15,00

* Leggera impanatura · *Leicht paniert · Lightly breaded*

La Carne alla griglia
Gegrilltes Fleisch · Grilled Meats

Braciola di maiale *Schweinskoteletts · Pork chops*	€	11,00
Braciola di vitello *Kalbskoteletts · Veal chops*	€	13,00
Paillard di maiale *Schweinepaillard · Pork paillard*	€	10,00

I Contorni
Beilagen · Side dishes

Verdure cotte di stagione *Gekochtes Gemüse der Saison · Cooked seasonal vegetables*	a.p.	€	5,00
Insalata di foglie fresca *Frischer Salat · Fresh salad*		€	4,50

Le Bevande
Getrönke · Drinks

Acqua minerale **frizzante** "S. Pellegrino" *Sprudelwasser "S. Pellegrino" · Sparkling water "S. Pellegrino"*	lt. 0,75	€	3,00
Acqua minerale **naturale** "Panna" *Mineralwasser "Panna" · Mineral water "Panna"*	lt. 0,75	€	3,00
Vino Bianco "della Casa" *Weißer Hauswein · White house wine*	lt. 1	€	8,00
(Bianco di Custoza leggermente frizzante)	lt. 1/2	€	4,50
(Leicht prickelnder Weißwein aus Custoza) · (Slightly sparkling white wine from Custoza)	lt. 1/4	€	2,50
Bevande analcoliche *Alkoholfreie Getränke · Soft drinks (without alcohol)*		€	3,00
Espresso *Espresso-Kaffee · Espresso coffee*		€	1,50
Espresso corretto *Espresso-Kaffee mit Schuss · "Caffè corretto" (usually with a shot of grappa in it)*		€	2,00
Liquori Nazionali *Italienischer Likör · Italian liqueur*		€	3,00
Liquori Esteri *Ausländischer Likör · Foreign liqueur*		€	4,00/7,00
Grappe *Grappa · Grappa*		€	3,00/5,00

I Dolci
Nachspeise · Dessert
(di nostra produzione · Aus Unserer Produktion · From our production)

Crema catalana *"Crema catalana" oder Katalanische Creme · "Crema Catalana"*	€	6,00
Zuppa inglese *"Zuppa inglese" · "Zuppa inglese"*	€	6,00
Strudel di mele (solo periodo invernale) *Apfelstrudel (nur im Winter) · Apple strudel (only in winter)*	€	6,00
Semifreddo all'amaretto e scaglie di cioccolato *Amaretto-Parfait mit Schokoladenflocken · Amaretto Parfait with Chocolate Flakes*	€	6,00
Semifreddo al torroncino e zucchero caramellato *Nougatparfait mit karamellisiertem Zucker · Nougat parfait with caramelized sugar*	€	6,00
Semifreddo con limone e liquirizia *Parfait mit Zitrone und Lakritze · Parfait with lemon and liquorice*	€	6,00
Semifreddo con pistacchio e frutta candita *Pistazie-Parfait mit Kandierte frucht · Pistachio Parfait with candied fruit*	€	6,00
Panna cotta con zafferano e zabaione *Panna cotta mit Safran und Zabaione · Panna cotta with saffran and zabaione*	€	6,00
Salame di cioccolato *Schockoladensalami · Chocolate Salami*	€	6,00
Tiramisù (solo periodo invernale) *Tiramisù (nur im Winter) · Tiramisù (only in winter)*	€	6,00
Sorbetto al limone *Zitronensorbet · Lemon sorbet*	€	5,00
Ananas fresco *Frische Ananas · Fresh pineapple*	€	5,00