

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

Orari cucina

12.00 - 14.00

19.00 - 22.00

Non si effettuano conti separati
Wir machen keine getrennten Rechnungen
We don't count separately

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

PAGARE IL CONTO AL
TAVOLO, GRAZIE.

ZAHLEN SIE DIE
RECHNUNG AM TISCH,
DANKE.

PAY THE BILL AT THE
TABLE, THANKS

Gli Antipasti

Vorspeisen · Appetizers

Tris di pesce in salsa (trota salmonata, persico, merluzzo) con polenta alla brace	€ 19,00
<i>Tris von Fischen in Soße (Lachsforelle, Barsch, Kabeljau) und Gegrillte Polenta</i>	
<i>Tris of fish in sauce (salmon trout, perch, cod) and grilled polenta</i>	
Luccio alla “Gardesana” con polenta alla brace	€ 18,00
<i>Hecht im “Gardesana”-Stil und gegrillte Polenta</i>	
<i>Gardesana style pike and grilled polenta</i>	
Luccio alla “Gonzaga”	€ 18,00
con limone, Grana Padano, Noce moscata e polenta alla brace	
<i>Hecht im “Gonzaga”-Stil mit Zitrone, Grana Padano, Muskatnuss und Gegrillte Polenta</i>	
<i>Gonzaga style pike with lemon, Grana Padano, nutmeg and grilled polenta</i>	
Zuppetta Lago e Mare con pane di Sardegna	€ 20,00
(gamberi, cappelletti, luccio e persico)	
<i>Kleine See- und Meeresfischsuppe mit Sardischem Brot (Garnelen, Hecht, Jakobsmuscheln und Barsch)</i>	
<i>Lake and Sea fish soup with Sardinian Bread (prawns, pike, scallops and perch)</i>	
Insalata di polpo in salsa mediterranea (salsa di verdure miste)	€ 19,00
<i>Salat mit Krake/Oktopus in mediterraner Soße (Soße aus gemischtem Gemüse)</i>	
<i>Salad with octopus with Mediterranean sauce (mixed vegetable sauce)</i>	
Insalatina fresca di gamberi (solo periodo estivo)	€ 18,00
<i>Frischer Salat mit Garnelen (nur in sommer)</i>	
<i>Fresh salad with prawns (only in summer)</i>	
Insalatina di pollo alla “Stefani” (solo in primavera ed estate)	€ 15,00
(insalatina fresca, frutta candita, uvetta passa, pinoli ed aceto balsamico)	
<i>Hühnersalat im “Stefani”-Stil (nur im Frühling und Sommer)</i>	
<i>(frischer Salat, kandierte Früchte, Rosinen, Pinienkerne und Balsamessig)</i>	
<i>“Stefani” style chicken salad (only in spring and summer)</i>	
<i>(fresh lettuce, candied fruit, raisin, pine nuts and balsamic vinegar)</i>	
Carpaccio di Bresaola della Valtellina	€ 14,00
con scaglie di Parmigiano, rucola e carciofini sott’olio	
<i>Bresaola Carpaccio della Valtellina mit Parmesansplitttern, Rucola und Artischocken in Öl</i>	
<i>Bresaola Carpaccio della Valtellina with parmesan slivers, arugula and artichokes in oil</i>	
Soppressa veronese (senza aglio) con giardiniera sott’olio e polenta alla brace	€ 13,00
<i>Soppressa veronese ohne Knoblauch (typische Salami)</i>	
<i>mit Giardiniera (Mixed Pickles/Gemischtes Eingelegtes) und gegrillte Polenta</i>	
<i>Soppressa veronese without garlic (typical salami) with Giardiniera (mixed pickles) and grilled polenta</i>	

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) <i>Risotto mit Schleie (traditionell aus Lazise)</i> <i>Risotto with tench (traditional from Lazise)</i>	a.p. € 18,00
Risotto con lavarello ed agrumi del Garda <i>Risotto mit Felchen (Coregonus/Maränen) und Zitrusfrüchten vom Gardasee</i> <i>Risotto with whitefish (coregonus) and citrus fruits from Lake Garda</i>	a.p. € 18,00
Risotto ai sapori del Lago (tre pesci dip.te dal pescato) <i>Risotto mit Aromen des Sees (Das bedeutet, drei verschiedene Fische je nach Tagesfang)</i> <i>Risotto with Flavors of the Lake (This means three different fish depending on the catch of the day)</i>	a.p. € 19,00
Risotto con luccio e carpa <i>Risotto mit mit Hecht und Karpfen</i> <i>Risotto with pike and carp</i>	a.p. € 18,00
Risotto con porri, zafferano e cappesante <i>Risotto mit Lauch, Safran und Jakobsmuschel/Pilgermuschel</i> <i>Risotto with leeks, saffron and scallops</i>	a.p. € 19,00
Risotto con le ortiche <i>Risotto mit Brennesseln</i> <i>Risotto with nettles</i>	a.p. € 15,00

Gentili clienti, Vi ricordiamo che l'ultimo ordine per i risotti è
accettato fino a 10 minuti prima della chiusura della cucina.

Letze Risotto-Bestellung: 10 Minuten vor Küchenschluss.

Last Risotto orders: 10 minutes before kitchen closing.

I Primi Piatti

Erste Gerichte · First Course

La Pasta

Tagliatelle di pasta fresca con gamberi e pistacchio <i>Tagliatelle aus frischem Teig mit Garnelen und Pistazien</i> <i>Tagliatelle made from fresh dough with shrimps and pistachios</i>	€ 19,00
Tagliatelle di pasta fresca con lavarello e tartufo del Baldo (scorzone) <i>Tagliatelle aus frischem Teig mit Felchen und Baldo Trüffel (Sommer-Trüffel/Scorzone)</i> <i>Tagliatelle made from fresh dough with whitefish and Baldo truffle (summer truffle/Scorzone)</i>	€ 19,00
Tagliatelle di pasta fresca con ragù di pesce di lago (dip.te dal pescato) <i>Tagliatelle aus frischem Teig mit Seefischragout (Drei verschiedene Fische je nach Tagesfang)</i> <i>Tagliatelle made from fresh dough with lake fish ragout (Three different fish depending on the catch of the day)</i>	€ 18,00
Tagliatelle di pasta fresca con merluzzo, pomodorini gialli e rossi <i>Tagliatelle aus frischem Teig mit Kabeljau, gelben und roten Kirschtomaten</i> <i>Tagliatelle made from fresh dough with cod, yellow and red cherry tomatoes</i>	€ 17,00
Maccheroncini (di grano duro) all'Amatriciana di Lago (trota salata) <i>Makkaroni aus Hartweizen "all'Amatriciana aus dem See" (mit Salzigforelle)</i> <i>Durum wheat macaroni "all'Amtrician from the Lake" (with salted trout)</i>	€ 17,00
Spghettini (di grano duro) alla "Carbonara di Lago" (con trota affumicata) <i>Spaghetti aus Hartweizen alla carbonara aus dem See (Mit geräuchertem Forelle)</i> <i>Durum wheat spaghetti alla carbonara from the lake (with smoked trout)</i>	€ 18,00

I Primi Piatti

Erste Gerichte · First Course

La Pasta

Gnocchi di patate con rosmarino e pancetta

€ 15,00

Gnocchi (Nocken oder Nockerln) mit Rosmarin und Speck

Potato gnocchi with rosemary and bacon

Maccheroncini (di grano duro) con julienne di verdure di stagione

€ 15,00

Makkaroni aus Hartweizen mit Julienne vom Gemüse

Durum wheat macaroni with julienne of vegetables

**N.B. Tutte le nostre paste possono essere condite
anche con il sugo di pomodoro fresco**

€ 11,00

Alle unsere Nudeln Können mit Tomatensauce Gewürzt werden

All our pasta can be seasoned with tomato sauce

2 Secondi Piatti

Zweite Gerichte · Main Course

Il Pesce alla griglia

Gegrillter Fisch · Grilled Fish

Lavarello del Garda (Coregone) <i>Felchen (Coregonus/Maränen)</i> <i>Whitefish (Coregonus)</i>	€ 19,00
Sarde del Garda (Agoni) * <i>Agone aus dem See (eine Art Sardine, auch als Maifisch bekannt)</i> <i>Twite shad from the lake (a type of sardine)</i>	€ 18,00
Salmerino (Trotta di torrente alpino) <i>Saibling (eine Art Bachforelle)</i> <i>Char (a type of brown trout)</i>	€ 20,00
Trancio di storione * <i>Störsteak</i> <i>Sturgeon steak</i>	€ 22,00
Branzino (di mare) <i>Seebarsch (aus dem Meer)</i> <i>Sea bass (from the sea)</i>	€ 20,00
Trancio di Ombrina (di mare) <i>Schattenfisch/Umber (aus dem Meer)</i> <i>Shi drum (from the sea)</i>	€ 20,00
Trancio di Trota <i>Scheibe Lachsforelle</i> <i>Slice of salmon trout</i>	€ 16,00

* *Leggera impanatura · Leicht paniert · Lightly breaded*

2 Secondi Piatti

Zweite Gerichte · Main Course

La Carne alla griglia

Gegrilltes Fleisch · Grilled Meats

Braciola di maiale

Schweinskoteletts · Pork chops

€ 14,00

Braciola di vitello

Kalbskoteletts · Veal chops

€ 15,00

Paillard di maiale

Schweinepaillard · Pork paillard

€ 13,00

La richiesta della mezza porzione dei nostri piatti
verrà calcolata al 70% del prezzo intero.

Halbe Portionen werden mit 70% des vollen preises berechnet.

Half portions are charged at 70% of the full price.

I Contorni

Beilagen · Side dishes

Verdure cotte di stagione

Gekochtes Gemüse der Saison · Cooked seasonal vegetables

a.p. € 6,00

Insalata di foglie fresca

Frischer Salat (nur Salatblätter) · Fresh salad (only salad leaves)

€ 5,00

Le Bevande

Getränke · Drinks

Acqua minerale frizzante "S. Pellegrino"

Sprudelwasser "S. Pellegrino" · Sparkling water "S. Pellegrino"

lt. 0,75 € 3,50

Acqua minerale naturale "Panna"

Mineralwasser "Panna" · Mineral water "Panna"

lt. 0,75 € 3,50

Vino Bianco "della Casa" Weißer Hauswein · White house wine

(Bianco di Custoza leggermente frizzante)

lt. 1 € 12,00

lt. 1/2 € 7,00

(Leicht prickelnder Weißwein aus Custoza) · (Slightly sparkling white wine from Custoza)

lt. 1/4 € 4,00

Bevande analcoliche

Alkoholfreie Getränke · Soft drinks (without alcohol)

€ 4,00

Espresso Espresso-Kaffee · Espresso coffee

€ 2,00

Liquori Nazionali Italienischer Likör · Italian liqueur

€ 4,00

Liquori Esteri Ausländischer Likör · Foreign liqueur

€ 5,00/8,00

Grappe Grappa · Grappa

€ 5,00/8,00