

Acqua • Wasser • Water



ACQUA TAVINA
frizzante | mit Kohlensäure | sparkling 75 cl 3
naturale | ohne Kohlensäure | still water

Vino della casa • Hauswein • House wine

Rosso, Rot, Wein Red Wine,	Bianco, Weisswein, White Wine,	Frizzantino Perlwein, Sparkling Wine	¼ litro ½ litro 1 litro	4 6 12
----------------------------------	--------------------------------------	--	-------------------------------	--------------

Bicchieri di vino • Glas Wein • Glass of wine

Rosso Rotwein Red Wine	Bianco Weisswein White Wine wine	Vino da dessert Dessert Wein Dessert Wine
Bardolino 3	Custoza 3.50	Passito di Pantelleria 5
Valpolicella 4	Soave 3.50	Recioto della Valpolicella 5
Valpolicella Superiore 5	Lugana 4	Moscato d'Asti 4
Pinot Nero 4.50	Prosecco 4	Prepositura Castel San Michele 6
Ripasso 5	Trento Doc 5.50	Bracchetto d'Acqui 5
Amarone 6.50	Franciacorta 6.50	

Bibite • Getränke • Beverage

Coca Cola, Coca light, Coca Zero, Lemon Soda, Fanta, Tè Limone e Pesca 3
Eistee Zitronen und Pfirsich
Lemon Ice Tea, Peach Ice Tea

BIRRA



CASTELLO alla Spina
Vom Fass 20 cl 2,50
Draft Beer 40 cl 4

Birra in bottiglia | Flaschenbier | Bottled Beer
Weizen 5
Birra Analcolica 5
Alkoholfreies Bier | Non Alcoholic Beer
BIRRA ARTIGIANALE 75 cl 12
Handgemachtes Bier / Craft Beer

Caffetteria

Caffè Espresso	1,20
Cappuccino	2
Caffè Corretto Caffè mit Schuss Coffee with a shot	1,70
Caffè americano Americano Kaffee American Coffee	2
Latte Macchiato Milchkaffee	2
Tè Caldo Heißer Tee Hot Tea	2
Cappuccino	2
Cioccolata Eißer Schokolade Hot Chocolate	2



Aperitivi

Spritz, Hugo 4
Aperitivi Analcolici 3
Alkoholfreie Aperitifs | Non-alcohol aperitifs

Liquori

Amari, Digestivi, Grappe 4
Magenbitter, Digestive, Grappen
Bitters | Digestifs | Grappas

Rhum

Cane Island | Diplomatico | Botran | Miraciolo 8,50

Carta dei Vini • Weinkarte • Wine List

Vini Bianchi • Weisswein • White Wine

Lugana	S. Cristina 20 Cà dei Frati 19 Llac 20 Bulgarini 20 Villa S. Pietro 16 OnePiò 18
Lugana O10	Bulgarini 22
Soave	Castel Cerino 18 Cà Visco 17 Piero Pan 18 Corte Giara 19 Cavalchina 16 Aldo Adami 16
Brolettino	Cà dei Frati 25
Gewurztraminer	Von Blumen 19 Bottega Vinai 22 Mach 20
Chardonnay	S. Cristina 17
Cuvee	Maso Toresela 23
Ribolla Gialla	Muzic 25 Livio Felluga 27 Ronco dei Tassi 25
Friulano	Muzic 23 Collavini 23 Ronco dei Tassi 24 Umani Ronchi 19 Rulendis Cà Vit 19 Bottega Vinai 19
Pinot Bianco	Mach 16 Monastero 19 Bottega Vinai 20 S. Michele Mach 19 Von Blumen 20
Riesling	S. Michele Mach 18 Cavit Unat. 20
Vermentino	Audarya 17 Solosole 22 Disperato 18 La costiera 16
Buglioni	Chablis 25
Moscato secco	Mori Colli Zugna 19
Hamelin	Bellora 17
Serico	De Falco 19
Pinot G. Vene.	De Falco 19
Greco di Tufo	De Falco 19
Fiano di Avellino	De Falco 19
Rosé	
Bardolino rosè	Adami 15
Rosa dei Frati	Cà dei Frati 19
Bardolino spum.	Roeno 19
Rosè spum.	Colesel 16
Trento doc rosè	Morus 30 Altemasi 29 Mach 28
Franciacorta	Cà del Bosco 49
Vini Rossi • Rot Wein • Red Wine	
Bardolino	Aldo Adami 14 Cavalchina 15
Bardolino Superiore	Amedeo Cavalcana 18
Valpolicella Classico	Speri 16 Recchia 18 Allegrini 16 Tommasi 17
Valpolicella Superiore	Recchia 19 Zenato 20 Bellora 18

Allegrini	22
Villa S. Pietro	18
Capurso	23
Speri	23
Valpolicella Ripasso	Zenato 23 Bellora 22 Speri 24 Recchia 25 Corte Giara 23
Amarone	Recchia 32 Tommasi 48 Allegrini 89 La Groletta 42 Zenato 46 Capurso 49
Campofiorin	Masi 24
Palazzo della T.	Allegrini 27
Lambrusco secco	Soliera 18
Lambrusco amab	Soliera 18
Rosso Trentino	S. Michele 17
Chianti classico	Lilliano 18
Morellino	Cerreto Piano 19
Barolo	Bovio 38
Pinot Nero	Kossler 20
Primitivo M.	Talò 24
Quattro vicariati	Cavit 25
Marzemino	Mori Colli Z. 19
Bramaterra	Cerutto L. 25
Lagrein	Mori Colli Z. 18
Ronchedone	Cà dei Frati 20
Benjamin L.	Bourgogne 44
Falanghina	De Falco 22 Feudi 22
Bollicine • Sparkling Wine	
Prosecco	Colesel Brut 17 Colesel Extra Dry 17 Scandolera 17 Colesel Cartizze 23
Garda DOC Brut	Prendina 20
Franciacorta	OnePiò 18 Bellavista 39 Cà del Bosco 45 Bosio 36 Antica Fratta 38 Antica fratta O 50
Franciacorta Magnum	1,5 lt 62
Trento doc Altemasi	1,5 lt 50
Trento DOC	Altemasi Graal R. 46 Altemasi Mill. 26 Morus 24 Pisoni Brut 24 Maso Martis 25 Maso Martis "O" 45 Mach 26
Lugana Spum.	Cà Maiol 24 Zenato pas dose 37
Le Stelle	Bulgarini 24
Champagne	Moet Chandon 70 Drappier 65
Crémant de Bourgogne	Hamelin 30
Vini da Dessert	
Passito di Pantelleria	0.75 24
Moscato d'Asti	Gianni D'Oglia 16
Rupe Re	Cavit 16
Recioto	Recchia 17 Zenato 18

MENU
special edition



RISTORANTE
CASSONE
M A L C E S I N E

From: The Son of Man / By René Magritte 1964

Antipasti di Lago • Fisch-Vorspeisen - Lake Fish-Appetizer

Salmerino marinato su insalatina riccia, agrumi e polvere di pepe rosa
Seesaibling mariniert mit grüner Salat, Zitrusgewächs und pink Pfeffer
Marinated char with Salad, citrus fruits und pink peppe

€
12

Il grande misto del Lago - tradizionale
Große Gemischte See-Platte - traditionell
Big assorted plate of lake-food - traditional

Il grande misto del Lago - freddo
Große Gemischte See-Platte - kalt
Big assorted plate of lake food -cold-

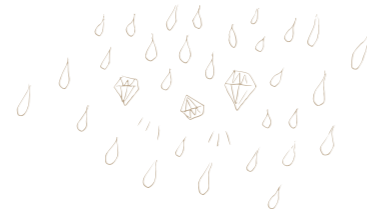
Il misto Lago imperiale ovvero "Tut quel che ghè"
Kaiserliche Gemischte Platte auch „Alles was es gibt“ genannt
Imperial assorted plate, also called „all there is“

Le nostre speciali polpettine di Lago
Unsere Spezial-Seebällchen
Our special Lake balls

Sarde de lago en saor
See-Sardellen en saor süß-sauer
Lake sardines en saor sweet and sour

Luccio in salsa di sarde accompagnato dalla polenta
Hecht in Sardellensoße an Polenta
Pike in a sardine's sauce with polenta

Trota in salsa verde accompagnata dalla polenta
Forelle in grüner Soße an Polenta
Trout in a green sauce with polenta



Antipasti di terra • Land-Vorspeisen • Land-Appetizer

Carpaccino di pere, crema di gorgonzola e noci
Kleines Birnen-Carpaccio, Gorgonzola-Creme und Nüsse
Small pear carpaccio, Gorgonzola cream and walnuts

Insalatina di arance con carpaccio di finocchio fresco pomodorini secchi e prezzemolo
Orangen-Salat mit frischem Fenchel-Carpaccio, getrockneten Kirschtomaten und Petersilie
Orange salad with fresh fennel carpaccio, dried cherry tomatoes and parsley

La nostra tartare di Vitello con Nocciole, Tartufo scorzone del Baldo e Burrata
Unser Kalbfleisch Tartar mit Haselnüsse, schwarzer Truffel von M. Baldo und Burrata mozzarella
Our Veal Tartarre with hazelnuts, Black Scorzone truffle from M. Baldo and Burrata

Caprese con burrata, pomodori e sfoglia di pane croccante
Reiche Caprese.... mit Burrata und Tomaten und knusprigem Fladenbrot
Rich Caprese....with burrata, cherry tomatoes and crunchy flatbread

Fiocco di Culatello e Melone
Roher Schinken und Melone
Raw Parma ham and melon

Speck d'anatra affumicata con gelatina al prezzemolo e crema al Lampone
Geräuchertes ente Speck mit Petersiliegelee und Himbeeren
Smoked duck speck with parsley jelly and raspberry cream



Primi Piatti • Erster Gang • First Course

Bigoli di pasta all'uovo con sarde di lago sotto sal con uvetta, pinoli tostati e briciole di pane
Bigoli-Eiernudeln mit eingesalzten Süßwasser-Sardinen, Rosine, Pinienkernen und Brot geriebene
Egg pasta Bigoli with salted lake sardines, raisin, pine nuts and Bread crumbs

€
11

La classica carbonara di Lago alla nostra maniera, con anguilla affumicata
Klassische See-Carbonara mit Räucheraal
Classic Lake carbonara with smoked eel

Aggiunta di bottarga
Extra Bottarga
Added roe **3**

12

Tagliolini al lavarello con timo, salicornia e pesto di rucola
Tagliolini Nudeln mit Felchen, Timo, Queller und Pesto Rucola
Tagliolini with Whitefish, thyme, green sauce and Rucola Pesto

12

Gnocchi di patate fatti in casa con verdure di stagione, zafferano e scaglie di formaggio Garda
Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi mit saisonalem Junggemüse, Safran und gehobeltem Garda-Käse
Homemade potato gnocchi with young seasonal vegetables, saffron and Garda cheese flakes

10

Gnocchi di patate fatti in casa al gorgonzola e noci
Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi mit Gorgonzola DOP und Nüssen
Homemade potato gnocchi with Gorgonzola DOP and walnuts

9,50

Lasagnetta croccante al ragù di Faraona, Tastasal e besciamella al Tartufo
Knusprige Lasagna mit weißem Perlhuhn ragout, Tastasal-Salami und Bechamel sauce mit Truffel
Crispy Lasagna with guinea fowl ragout, Tastasal salami and Truffel besciamelle

12

Maccheroncini al basilico nero e Burrata fresca
Kleine Maccheroni mit Schwarze Basilikum und frische mozzarella Burrata
Small Maccheroni with black basil and frisch mozzarella burrata

11

I Classici • Die Klassiker • The Classics

Spaghetti Aglio olio e peperoncino
Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Chill
Spaghetti with garlic, oil and chili

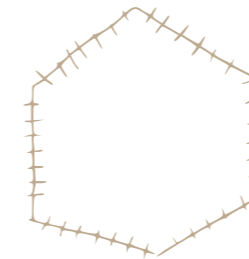
8

Maccheroncini alla Bolognese
Maccheroncini Bolognese style
Spaghetti with cherry tomatoes and basil

8

Maccheroncini al pesto fresco
Maccheroni mit frischem Pesto
Maccheroncini with fresh homemade pesto

8



Contorni

Patatine fritte
Pommes frites
Fries

5

Patate saltate
Bratkartoffeln
Sauted potatoes

5

Verdure miste alla griglia
Verschiedene Gemüse vom Grill
Mixed grilled vegetables

5

Purea di Patate
Kartoffeln Pure
Potato puree

5

Polenta
Mais polenta
Polenta

5

Secondi Piatti • Zweiter Gang • Second Course

Lavarello del Garda alla piastra
Garda-Felchen vom Grill
Grilled Garda whitefish

€
13

Carpione alpino (provenienza laghi alpini) al panko con verdure saltate e crema di pomodoro caramellato
Alpinen Forelle fillett mit panko, saisonalem Junggemüse und susse Tomattensauce
Crispy panko Garda whitefish with youn seasonal vegetables and sweet tomato cream

15

Spiedino di salmerino gratinato con crema di yogurt e barbabietola
Gratin Saibling spless mit Joghurtcreme und Rote Rube
Gratin Garda char skewer with yogurt cream and beetroot

14

Trancio di salmerino croccante con salicornia e crema al maracuja
Knuspriges Saiblingsteak mit Queller und Maracujacreme
Crunchy char slice with sea asparagous sauce and Maracuja cream

15

Tagliata di Manzo con marmellata di fragole e sfere di aceto balsamico di Modena
Rostbeef vom Rindfleisch mit Erdbeersoße und Balsamico
Roastbeef with strawberry sauce and Modena balsamic pearl

15

Filetto di manzo cotto alla piastra
Rinderfilet vom Grill
Beef fillet grilled

16

Filetto di manzo al tartufo Scorzone nero del Baldo
Rinderfilet mit Schwarze Trüffel von Monte Baldo
Beef fillet with black truffle from Monte Baldo

22

Guancia di Vitello all' Amarone cbt su purea di patate
Amarone Kalb Wange mit Kartoffel Pure
Calf cheek in low temperature with Amarone and potato pure

18,50

Cotoletta di pollo alla Milanese con patate fritte
Hähnchenschnitzell mit Pommes Frites
Chicken cutlet with fries

12



Insalate • Salate • Salads

INSALATA ALL'ARIL | ARIL-SALAT | ARIL-SALAD €
Mista con culatello, olive taggiasche, pomodorini confit, formaggella di Tremosine e cipolle Rosse
Gemischter Salat mit Oliven Taggiasche, rohem Culatello Schinken, Kirschtomaten, Tremosine
Mixed salad with Taggiasche olives, cured Culatello ham, cherry tomatoes,
Tremosine cheese and red onions from Tropea

8

INSALATA TORRETTA | TORRETTA-SALAT | TORRETTA-SALAD
Mista con uova soda, trota affumicata, lamelle di mandorle
Mixed salad, cucumber, egg and smoked trout

8

INSALATA MISTA
Gemischter Salat
Mixed salad

4,50

INSALATA DI POMODORI E CIPOLLE ROSSE DI TROPEA
Tomaten und RoteZwiebel aus Tropea-Salat
Tomato and red onion from Tropea salad

4

