

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

Salmerino marinato su insalatina riccia, agrumi e polvere di pepe rosa con crema allo yogurt <i>Seesaibling mariniert mit grüner Salat, Zitrusgewächs und pink Pfeffer und yogurt creme</i> <i>Marinated char with Salad, citrus fruits und pink peppe and yogurt creme</i>	€	12
Il grande misto del Lago - tradizionale <i>Große Gemischte See-Platte - traditionell</i> <i>Big assorted plate of lake-food - traditional</i>		14
Il grande misto del Lago - freddo <i>Große Gemischte See-Platte - kalt</i> <i>Big assorted plate of lake food -cold-</i>		14
Il misto Lago imperiale ovvero "Tut quel che ghè" <i>Kaiserliche Gemischte Platte auch „Alles was es gibt“ genannt</i> <i>Imperial assorted plate, also called „all there is“</i>		22
Le nostre speciali polpettine di Lago con crema di Pomodorini caramellati <i>Unsere Spezial-Seebällchen mit susse Tomatten creme</i> <i>Our special Lake balls balls with sweet Tomatto sauce</i>		11
Sarde de lago en saor con polenta <i>See-Sardellen en saor süß-sauer mit Polenta</i> <i>Lake sardines en saor sweet and sour with polenta</i>		10
Luccio in salsa di sarde accompagnato dalla polenta <i>Hecht in Sardellensoße an Polenta</i> <i>Pike in a sardine's sauce with polenta</i>		10
Trota in salsa verde accompagnata dalla polenta <i>Forelle in grüner Soße an Polenta</i> <i>Trout in a green sauce with polenta</i>		10

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 <i>Bigoli-Eiernudeln mit eingesalzten Süßwasser-Sardinen, Rosine, Pinienkernen und Brot geriebene</i> <i>Egg pasta Bigoli with salted lake sardines, raisin, pine nuts and Bread crumbs</i>	€	11
La classica carbonara di Lago alla nostra maniera, con anguilla affumicata <i>Klassische See-Carbonara mit Räucheraal</i> <i>Classic Lake carbonara with smoked eel</i>		14
Maccheroncini alla amatriciana di Lago con tinca affumicata leggermente piccante <i>Kleines Maccheroni Nudeln Amatriciana mit Schleiefisch</i> <i>Small maccheroni Amatriciana style with smoked tench</i>		14
Tagliolini al ragù bianco d'anatra <i>Tagliolini Nudeln mit weißem Ente ragout</i> <i>Tagliolini with white duck ragout</i>		22
Gnocchi di patate fatti in casa su crema di carote, zenzero, cannella e scaglie di formaggio Garda <i>Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi mit Karotten creme, ingwer, Zimt und gehobeltem Garda Kase</i> <i>Homemade potato gnocchi with carrot cream, ginger, cinnamon and Garda cheese flakes</i>		11
Gnocchi di patate fatti in casa crema al gorgonzola DOP e noci <i>Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi mit Gorgonzola DOP und Nüssen</i> <i>Homemade potato gnocchi with Gorgonzola DOP and walnuts</i>		10
Lasagna al ragù di Faraona, Tastasal e Tartufo nero del Baldo <i>Lasagna mit weißem Perlhun ragout, Tastasal-Salami und Bechamel sauce mit Truffel</i> <i>Classic Lasagna with guinea fowl ragout, Tastasal salami and black Truffel from Monte Baldo</i>		10

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

I Classici • Die Klassiker • The Classics

Spaghetti alla chitarra aglio olio e peperoncino, maccheroncini al Pomodoro, alla Bolognese oppure maccheroncini al pesto fresco

Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Chili, Maccheroni Bolognese, Maccheroni mit frischem Pesto, Maccheroni mit Tomatten sauce

Maccheroni with fresh homemade pesto, Spaghetti with garlic, oil and chili, Maccheroni with tomatoes sauce or Bolognese style.

8

Secondi Piatti • Zweiter Gang • Second Course

Lavarello del Garda alla piastra <i>Garda-Felchen vom Grill</i> <i>Grilled Garda whitefish</i>	€	13
Carpione alpino (provenienza laghi alpini) impanato al panko con verdure saltate e crema di pomodorino caramellato <i>Alpinen Forelle fillett mit panko, saisonalem Junggemüse und susse Tomattensauce</i> <i>Crispy panko Garda whitefish with youn seasonal vegetables and sweet tomato cream</i>		15
Trancio di trota, crema di piselli e terra di olive. <i>Forellensteak mit Erbsensauce und Knuspriges Oliven</i> <i>Salmon trout slice with peas sauce and olives</i>		15
Trancio di salmerino croccante, crema di patate e porri, con panna acida e caviale <i>Knuspriges Saiblingsteak mit Kartoffel und Lauch creme, saure Sahne und Kaviar</i> <i>Crunchy char slice with potatoes and leek cream, suor cream and caviar</i>		16,50
Tagliata di Manzo Piemontese con marmellata di fragole e sfere di aceto balsamico di Modena <i>Rostbeaf vom Rindfleisch mit Erdbeersoße und Balsamico</i> <i>Roastbeef with strawberry sauce and Modena balsamic pearl</i>		15
Filetto di manzo cotto alla piastra <i>Rinderfilet vom Grill</i> <i>Beef fillet grilled</i>		16
Filetto di manzo al tartufo Scorzone nero del Baldo su crostone di Pane e Burro di Malga <i>Rinderfilet mit Brot, Schwarze Trüffel von Monte Baldo und Bergbutter</i> <i>Beef fillet with bread, black truffle from Monte Baldo and mountains butter</i>		22
Guancia di Vitello all' Amarone cbt su purea di patate <i>Amarone Kalb Wange mit Kartoffel Pure</i> <i>Calf cheek in low temperature with Amarone and potato pure</i>		18,50
Cotoletta di pollo alla Milanese con patate fritte <i>Hähnchenschnitzell mit Pommes Frites</i> <i>Chicken cutlet with fries</i>		12

Insalate • Salate • Salads

INSALATA ALL'ARIL ARIL-SALAT ARIL-SALAD <i>Mista con culatello, olive taggiasche, pomodorini confit, formaggella di Tremosine e cipolle Rosse</i> <i>Gemischter Salat mit Oliven Taggiasche, rohem Culatello Schinken, Kirschtomaten, Tremosine</i> <i>Mixed salad with Taggiasche olives, cured Culatello ham, cherry tomatoes, Tremosine cheese and red onions from Tropea</i>	€	8
INSALATA TORRETTA TORRETTA-SALAT TORRETTA-SALAD <i>Mista con uova soda, trota affumicata, lamelle di mandorle</i> <i>Mixed salad, cucumber, egg and smoked trout</i>		8
INSALATA MISTA <i>Gemischter Salat</i> <i>Mixed salad</i>		4,50
INSALATA DI POMODORI E CIPOLLE ROSSE DI TROPEA <i>Tomaten und RoteZwiebel aus Tropea-Salat</i> <i>Tomato and red onion from Tropea salad</i>		4

Antipasti di terra • Land-Vorspeisen • Land-Appetizer

Carpaccino di pere, crema di gorgonzola e noci <i>Kleines Birnen-Carpaccio, Gorgonzola-Creme und Nüsse</i> <i>Small pear carpaccio, Gorgonzola cream and walnuts</i>		9
Insalatina di arance con carpaccio di finocchio fresco pomodorini secchi e prezzemolo <i>Orangen-Salat mit frischem Fenchel-Carpaccio, getrockneten Kirschtomaten und Petersilie</i> <i>Orange salad with fresh fennel carpaccio, dried cherry tomatoes and parsley</i>		9
La nostra tartare di Vitello con Nocciole, Tartufo scorzone del Baldo e Burrata <i>Unser Kalbfleisch Tartar mit Haselnusse, schwarzer Truffel von M. Baldo und Burrata mozzarella</i> <i>Our Veal Tartarre with hazelnuts, Black Scorzone truffle from M. Baldo and Burrata</i>		16
Caprese con burrata, pomodori e sfoglia di pane croccante <i>Reiche Caprese.... mit Burrata und Tomaten und knusprigem Fladenbrot</i> <i>Rich Caprese....with burrata, cherry tomatoes and crunchy flatbread</i>		10
Fiocco di Culatello e burrata fresca <i>Roher Schinken und mozzarella Burrata</i> <i>Raw Parma ham and Burrata mozzarella</i>		10
Vitello tonnato 2.0 <i>Kalbfleisch mit Thunfischsauce 2.0</i> <i>Calf meat with tuna sauce 2.0</i>		14



Coperto € 2.00 Per persona
Gedeckt € 2.00 Pro person
Service € 2.00 Per persons

Contorni

Patatine fritte <i>Pommes frites</i> <i>Fries</i>	5	Purea di Patate <i>Kartoffeln Pure</i> <i>Potato puree</i>	5
Patate saltate <i>Bratkartoffeln</i> <i>Sauted potatoes</i>	5	Polenta <i>Mais polenta</i> <i>Polenta</i>	5
Verdure miste alla griglia <i>Verschiedene Gemüse vom Grill</i> <i>Mixed grilled vegetables</i>	5		

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 Adami 3	Soave Coffete Castel Cerino 3.50	Passito Pellegrino 5
Valpolicella Speri 4	Lugana Allegrini 4	Recioto d Speri 5
Valpolicella Sup. Recchia 5	Prosecco Colesele 4	Moscato d'Asti Gianni d'Oglia 4
Pinot Nero Kossler 4.50	Trento Doc Morus 5.50	
Ripasso Speri 5	Franciacorta Bosio 6.50	
Amarone Allegrini 6.50		

Bibite • Getränke • Beverage

Coca Cola, Coca light, Coca Zero, Lemon Soda, Fanta, Tè Limone e Pesca 3
 Eistee Zitrone 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
 Alkoholfreies Bier | Non Alcoholic Beer 5

BIRRA ARTIGIANALE
 Handgemachtes Bier / Craft Beer 75 cl 12

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 | Eiße Schokolade | Hot Chocolate 2

Aperitivi

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

Liquori

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

Rhum

Cane Island | Diplomatico | Botran | Miracielo 8.50

ADREM studio - VR

ristorante
CASSONE

malcesine

