

ANTIPASTI DI LAGO

FISCH VORSPEISEN - LAKE FISH APPETIZER

Il misto Lago della tradizione
Große Gemischte See-Platte - traditionell
Big assorted plate of lake-food - traditional

Il misto Lago freddo con marinati, affumicati e crudo
Große Gemischte See-Platte - kalt
Big assorted plate of lake food - cold with marinated and smoked fish

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 con crema di Pomodorini caramellati
Unsere Spezial-Seebällchen mit susse Tomatten creme
Our special Lake balls with sweet Tomatto sauce

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

Salmerino marinato su insalatina riccia, agrumi, polvere di pepe rosa e crema allo yogurt
Seesabling mariniert mit gruner Salat, Zitrusgewachs, pink Pfeffer und yogurt creme
Marinated char with Salad, citrus fruits, pink pepper and yogurt creme

ANTIPASTI DI TERRA

LAND-VORSPEISEN • LAND-APPETIZER

Carpaccio di pere con crema di gorgonzola e noci
Kleines Birnen-Carpaccio mit 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
Salad with fresh fennel carpaccio, dried cherry tomatoes and parsley

La nostra tartarre di Vitello con Nocciole, Tartufo scorzone del Baldo e Burrata
Unser Kalbfleisch Tartar mit Haselnusse, 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 burrata fresca
Roher Schinken und mozzarella Burrata
Raw Parma ham and Burrata mozzarella

Vitello tonnato e capperi 2.0
Kalbfleisch mit Thunfischsauce 2.0
Calf meat with tuna sauce 2.0

PRIMI PIATTI

ERSTER GANG • FIRST COURSE

15 Bigoli di pasta all'uovo con sarde di lago sotto sal, 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

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

22 Maccheroncini alla amatriciana di Lago leggermente piccante con tinca affumicata
Kleines Maccheroni Nudeln Amatriciana mit Schleiefisch
Small maccheroni Amatriciana style with smoked tench

12 Tortelli alla ricotta e lavarello con colatura di pomodoro
Tortelli mit Felchen, Ricotta Kase und Tomatten Soße
Tortelli with whitefish, ricotta cheese and Tomato sauce

11 Tagliolini al ragù bianco d'anatra
Tagliolini Nudeln mit weißem Ente ragout
Tagliolini with white duck ragout

13 Gnocchi di patate fatti in casa su crema di carote, zenzero, cannella e scaglie di formaggio Garda
Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi mit Karotten creme, ingwer, Zimt und gehobeltem Garda Kase
Homemade potatoes gnocchi with carrot cream, ginger, cinnamon and Garda cheese flakes

Mezze Maniche al ragù di Faraona, Tastasal e Tartufo nero del Baldo
Mezze Maniche mit weißem Perlhun ragout, Tastasal-Salami und sauce mit Truffel
Mezze Maniche with guinea fowl ragout, Tastasal salami and black Truffel from Monte Baldo

Aggiunta di bottarga
Extra Bottarga 3.50
Added roe

Italian Style

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

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

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

10

CONTORNI • BEILAGEN • SIDE DISH

Patatine fritte
Pommes frites 5,50
Fries

Patate saltate
Bratkartoffeln 5,50
Sauted potatoes

Verdure miste alla griglia
Verschiedene Gemüse vom Grill 5,50
Mixed grilled vegetables

Purea di Patate
Kartoffeln Pure 5,50
Potato puree

Polenta
Mais polenta 5,50
Polenta



Coperto € 2,00 Per persona
Gedeckt € 2,00 Pro person
Service € 2,00 Per person

SECONDI PIATTI

ZWEITER GANG • SECOND COURSE

Lavarello del Garda alla piastra
Garda-Felchen vom Grill 14
Grilled Garda whitefish

13 Carpione alpino impanato al pankò con verdure saltate e crema di pomodorino caramellato
Alpinen Forelle fillett mit pankò, saisonalem Junggemüse und susse Tomattensauce 16
Crispy pankò Garda whitefish with your seasonal vegetables and sweet tomato cream provenienza allevamenti laghi alpini

12 Trancio di Trota saltato in padella con verdure fresche di stagione e frutta
Forellensteak mit Obst und saisonalem Gemüse 16
Salmon trout slice with vegetables and fruits

14 Trancio di salmerino croccante su crema di patate e porri con panna acida e caviale
Knuspriges Saiblingsteak mit Kartoffel und Lauch Puree, saure Sahne und Kaviar 16,50
Crunchy char slice with potatoes and leek cream, suor cream and caviar

13 Tagliata di Black Angus su crema di patate e porcini con il su fondo
Rostbeef vom Black Angus mit Kartoffeln creme und Steinpilzen 16,50
Black angus Tagliata Roastbeef with potatoes cream and porcini mushrooms

12 Guancia di manzo cotto a bassa temperatura con tartufo nero su purea di patate
Rinderbacke mit Truffel und Kartoffel Pure geschmort 20
Beef cheek in low temperature with Truffle and potato puree

13 Tagliata di petto d'anatra con riduzione al balsamico, caffè e cipollotto
Rostbeef vom Entenbrust mit Balsamico, caffè und Frühlingzwiebel 20
Duck breast tagliata with Balsamico, coffe and spring onion

Cotoletta di pollo alla Milanese con patate fritte
Hähnchenschnitzell mit Pommes Frites 12,50
Chicken cutlet with fries

INSALATE • SALATE • SALADS

ARIL

- Insalata all'Aril: mista con culatello, olive taggiasche, pomodorini confit, formaggella di Tremosine e cipolle Rosse di Tropea
- Aril-Salat: gemischter Salat mit Oliven Taggiasche, rohem Culatello Schinken, Kirschtomaten, Tremosine Kase und rote Zwiebeln aus Tropea 9
- Aril-salad: mixed salad with Taggiasche olives, cured Culatello ham, cherry tomatoes, Tremosine cheese and red onions from Tropea

TORRETTA

- Insalata torretta: mista con uova soda, trota affumicata, lamelle di mandorle
- Torretta-Salat: gemischter Salat, Gurken, gekochtes Ei, geräucherte Forelle und Mandeln 9
- Torretta-salad: mixed salad, cucumber, egg and smoked trout

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

ACQUA • WASSER • WATER

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
----------------------------------	--------------------------------------	---	-------------------------------	--------------

BICCHIERE 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 3,50	Soave Coffele Castel Cerino 4	Passito Pellegrino 5,50
Valpolicella Speri 4,50	Lugana Allegrini 4,50	Recioto d Speri 5,50
Valpolicella Sup. Recchia 5,50	Prosecco Colesele 4,50	Moscato d' Asti Gianni d'Oglia 4,50
Pinot Nero Kossler 5	Trento Doc Morus 6	
Ripasso Speri 5,50	Franciacorta Bosio 7	
Amarone Allegrini 7		

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 20 cl 2,50
 Vom Fass 40 cl 4
 Draft Beer

Birra in bottiglia | Flaschenbier | Bottled Beer
 Weizen 6

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 | Eiße Schokolade | Hot Chocolate 2

APERITIVI

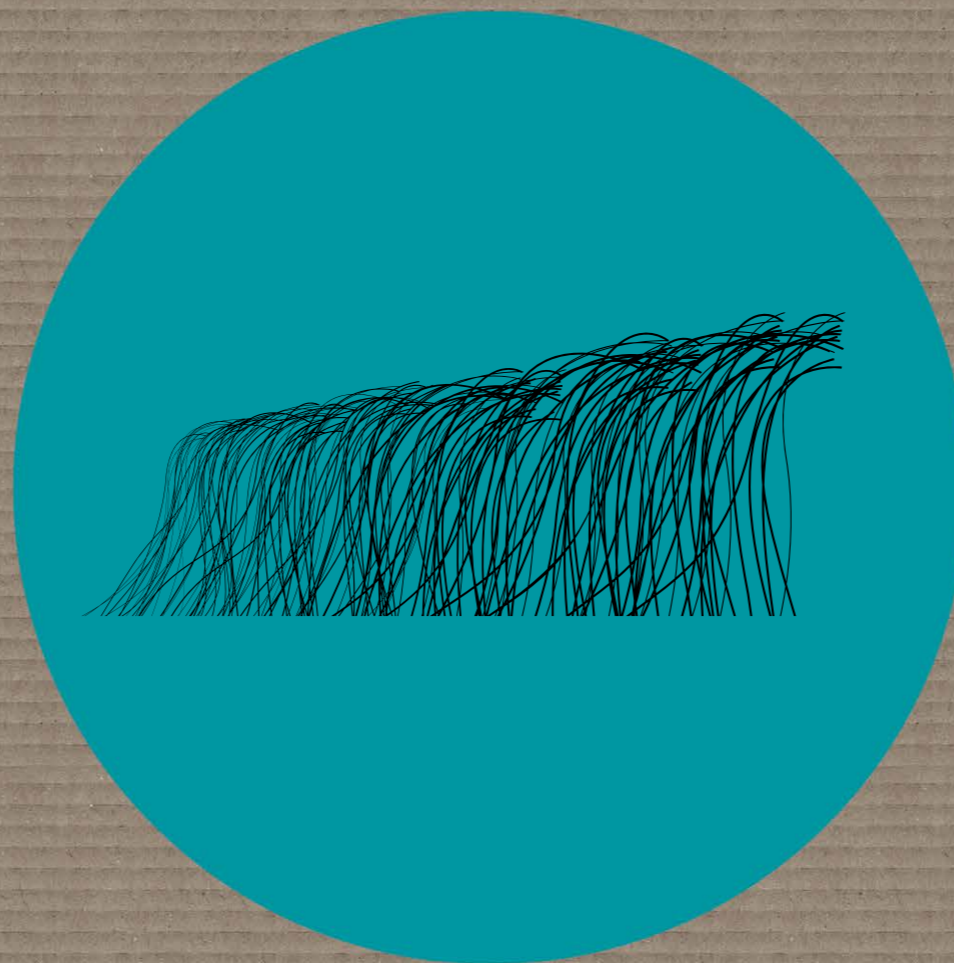
Spritz, Hugo 4,50
 Aperitivi Analcolici 3
 Alkoholfreie Aperitifs | Non-alcohol aperitifs

LIQUORI

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

RHUM

Cane Island | Diplomatico | Botran | Miracielo 8.50



Comando di Spina



Menu



ristorante
CASSONE

Comando di Spina place