



Coperto | Gedeckt | Service **2,00** Per persona | Pro person | Per person

ANTIPASTI VORSPEISEN | STARTER

Il misto Lago della tradizione
Gemischte See-Platte - traditionell
Assorted plate of lake-food - traditional
15

Il misto Lago freddo con marinati, affumicati e crudo
Gemischte See-Platte - kalt
Assorted plate of lake food - cold with marinated and smoked fish
16

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"
23

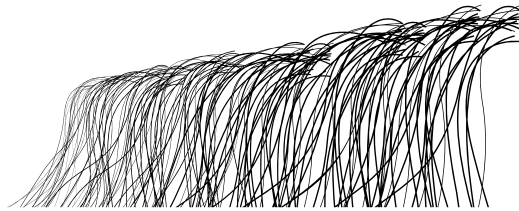
Le nostre speciali polpettine di Lago con crema di Pomodorini caramellati
Unsere Spezial-Seebällchen mit susse Tomatten creme
Our special Lake balls with sweet Tomatto sauce
12

Luccio in salsa di sarde con polenta
Hecht in Sardellensoße an Polenta
Pike in a sardine's sauce with polenta
13

Carpaccio di Lavarello con salsa alla rucola e spuma di mozzarella
Felchen Carpaccio mit Rucola sauce und mozzarella mousse
White fish carpaccio with rocket sauce and mozzarella mousse
14

Salmerino marinato su insalatina riccia, agrumi, polvere di pepe rosa e crema allo yogurt
Seesaibling mariniert mit gruner Salat, Zitrusgewachs, pink Pfeffer und yogurt creme
Marinated char with Salad, citrus fruits, pink pepper and yogurt creme
13

Bocconcini di polipo croccante con composta di patate e olio del Garda
Knuspriger Krake mit Kartoffeln und Gardaöl
Crispy octopus with potatoes and olive oil from Garda
16



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 with Gorgonzola cream and walnuts

11

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

10

La nostra tartarre di Vitello con Nocciole, Tartufo scorzone del Baldo e Burrata
Unser Kalbtartar mit Haselnusse, schwarzer Truffel von M. Baldo und Burrata mozzarella
Veal tartarre with hazelnuts, Black Scorzone truffle from M. Baldo and Burrata

16,50

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

12

Fiocco di Culatello e burrata fresca
Roher Schinken und mozzarella Burrata
Raw Parma ham and Burrata mozzarella

12

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

14

PRIMI PIATTI
ERSTER GANG | FIRST COURSE

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

13

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

Extra Bottarga
Aggiunta di bottarga
Added roe
4

13

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

12

Spaghetti al nero di seppia all'aglio, olio, prezzemolo e crudo di lavarello
Schwarze Spaghetti(tintenfisch) mit Knoblauch, Öl und Felchen tartarr
Black spaghetti with oil, garlic and white fish tartare

16

Tagliolini con patate, rosmarino, baccalà e pancetta
Tgliolini Nudeln mit kartoffeln, Rosmarin, Stockfisch und Schinkenspeck
Tagliolini with potatoes, rosemary, speck and salt cod

14

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 potatos gnocchi with carrot cream, ginger, cinnamon and Garda cheese flakes

12

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

14

SECONDI PIATTI
ZWEITER GANG | SECOND COURSE

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

15

Carpione alpino (allevamenti laghi alpini) impanato nel panko
con verdure saltate e crema di pomodoro caramellato

Alpinen Forelle fillett mit panko, saisonalem Junggemüse und susse Tomattensauce
Crispy panko Garda trout with youn seasonal vegetables and sweet tomato cream

18

Lo Zuppetta di Lago e Mare, bisque di crostacei e crema di zucchine
See und Meer Fishsuppe mit Krustentiere und Zucchini creme
Lake and see soup with crustaceans bisque and courgettes cream

18

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

16

Trancio di salmerino con composta di patate all'olio evo, pomodorini confit e scaglie di crudo
Saiblingsteak mit Kartoffel, Olivenol, Kirschtomaten und Rohes Schinke
Char slice with potatoes, olive oil, cherry tomatoes and raw ham

16.50

Lo Spezzatino di Vitello
Kalbsragout
Tipical Veal Stew

17

La guancia di manzo CBT con mayonese alla nocciola, patate e cime di rapa
Rinderbacke mit Haselnusse mayo, Kartoffeln un Rubenspossen
Beef cheek in low temperature with Hazelnut mayo, potatoes and turnip tops

20

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 Kase und rote Zwiebeln aus Tropea

Mixed salad with Taggiasche olives, cured Culatello ham, cherry tomatoes,
Tremosine cheese and red onions from Tropea

9

INSALATA LA CASCATA | CASCATA SALAT | CASCATA SALAD

Insalata verde con endivia, lavarello sott'olio, rapanelli, puntarelle e menta fresca

Grun Salat mit Endivia, Felchen in oliven oil, Radieschen und Minze

Green salad with Endiv, withe Fisch in oil, radish and mint

11

Insalata mista

Gemischter Salat

Mixed salad

5

Insalata di pomodori e cipolle rosse di tropea

Tomaten und RoteZwiebel aus Tropea-Salat

Tomato and red onion from Tropea salad

4

PER I PIÙ PICCOLI
FÜR DIE KLEINEN | FOR THE LITTLE ONES

Maccheroncini alla Bolognese
Maccheroni Bolognese
Maccheroni Bolognese style

9

Gnocchi al pomodoro
Kartoffel – Gnocchi mit Tomattensauce
Potates gnocchi with tomatoes sauce

9

Cotoletta con patate fritte
Hahnchenschnitzell mit Pommes
Chicken cutlet with fries

13

CONTORNI
BEILAGEN | SIDE DISHES

Patatine fritte
Pommes frites / Fries

6

Patate saltate
Bratkartoffeln / Sauted potatoes

6

Verdure miste alla griglia
Verschiedene Gemüse vom Grill / Mixed grilled vegetables

6

Purea di Patate
Kartoffeln Pure / Potato puree

6

Polenta
Mais polenta / Polenta

5



CAFFETTERIA

CAFFÈ espresso, espresso macchiato, espresso lungo	1,50
Decaffeinato	2
Caffè d'orzo	2
Espresso corretto	2
Cappuccino	2,50
Latte macchiato	2,50
Americano	2,50
Latte caldo	2
Tè caldo	2,50

VINO DELLA CASA

Rosso | Rot wein | Red wine

Bianco | weisswein | White wine

Frizzantino | Perlwein | Sparkling wine



¼ 4,50



½ 6,50



1lt 13

VINI AL CALICE • WEINE IM GLAS • WINES BY THE GLASS

	Prosecco	4,50		Bardolino	3,50
	TRENTODOC	6		Valpolicella	4,50
	Franciacorta	7		Valpolicella Superiore	5
10cl	Soave	4	10cl	Valpolicella Ripasso	6
	Lugana	4,50		Amarone	8
	Custoza	4		Pinot Nero	5

BIRRA | BIER | DRAUGHT BEER

Alla spina Castello Vom Fass Draft beer	20cl	3
	40cl	5
Birra in bottiglia		6
Weizen		6
Birra analcolica		5,50
Weizen analcolica		6
Birra artigianale	75cl	14

BIBITE

Coca cola		
Coca Cola Zero		
Fanta, Lemon soda		3,50
Tè Freddo pesca		
Tè freddo limone		
<hr/>		
Acqua gasata e naturale	0,75lt	3,50

APERITIVI ALCOLICI ED ANALCOLICI

GINGERINO	3
CRODINO	3
COKTAIL ANALCOLICO	4
APEROL SPRITZ	5
CAMAPRI SPRTIZ	5
HUGO	5
AMERICANO	7,50
NEGRONI	7

AMARI

Montengro	Vecchia Romagna
Cynar	Petrus
Amaro Del Capo	Nocino
Amaro Lucano	Amro Zucca
Fernet Branca	Unicum
Amaro Braulio	Amaro Marzadro
Averna	Jefferson
Ramazotti	Pratum
Branca Menta	Amaro al Caffè Marzadro
Martini Bianco	Camilla Marzadro
Sambuca Molinari	Calvados
Amaretto Di Saronno	

4,50

GRAPPE

Marzadro
Castagner
Poli
Bonaventura Maschio
Storica
Ca Dei Frati

4,50



RISTORANTE

CASSONE

MALCESINE