

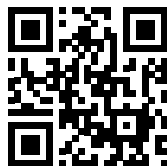


R I S T O R A N T E
CASSONE
M A L C E S I N E

Coperto per persona
Gedeckt pro person
Service per person
€ 2,00

- * Alcuni prodotti proposti possono essere anche surgelati
- * Einige angebotene Produkte können auch eingefroren werden
- * Some offered products can also be frozen

Se volete consultare la lista allergeni chiedete al nostro personale
Für Informationen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal
For informations regarding allergens please ask our staff



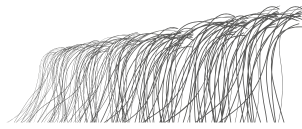
hotelcassone.com





ANTIPASTI D'ACQUA DOLCE E NON... SÜßWASSER UND NICHT SÜßWASSER VORSPEISEN... FRESHWATER AND NON FRESHWATER STARTERS...

Il misto Lago della tradizione Gemischte See-Platte - traditionell Assorted plate of lake-food - traditional	16
Il Misto di Lago Freddo con Marinati, Affumicati e Crudo Gemischte Platte von Fischen des Gardasees kalt Assorted plate of lake food -cold with marinated and smoked fish	16
Il misto Lago IMPERIALE ovvero "Tut quel che ghè" la grande selezione di pesce di Lago caldo e freddo Gemischte Platte, Imperiale von Fischen des Gardasees Sie wird auch alles was es gibt genannt Imperial Fishplate from the Lake also called, , "all there is"	23 (per 2 persone + € 7)
Le Polpettine di Lago con crema di Pomodorino caramellato Unsere speziellen Fischballchen mit süsser Tomatencreme Our Lake balls with Tomato sauce	13
Luccio del Garda in salsa, con polenta Hecht in Sardellensauce mit Polenta Pike in a sardine's sauce with polenta	14
La Tartare di Gamberi al mojito con cremoso al Caprino e pistacchio salato Tartar von roten Garnelen mit Mojito, Ziegenkasecreme und gesalzenen Pistazien Red Prawns tartar with mojito cream, fresh goat's cheese and Pistachio	18



ANTIPASTI DI TERRA LAND-VORSPEISEN LAND-APPETIZER

’,

La Pera, il Gorgonzola e le Noci

11

Kleines Birnencarpaccio mit Gorgonzolacreme und Nüsse
Pear carpaccio with Gorgonzola cream and walnuts

Insalata mediterranea con Arance, carpaccio di Finocchio, Pomodori secchi, Olive Taggiasche e Prezzemolo

10

Orangensalat mit frischem Fenchelcarpaccio, getrockneten Kirschtomaten und Petersilie
Orange salad with fresh fennel carpaccio, dried tomatoes and parsley

La Tartare di Manzo alle Nocciole tostate, Amarene sciropate e scaglie di Pecorino

18

Rindertartar mit Haselnüssen eingekochten, Amarenokirschen und Ziegenkase
Beef tartare with walnuts, Kentish cherries and goat's cheese

Il classico Vitello Tonnato

14

Kaltes Kalbfleisch mit Thunfischsauce
Cold veal with tuna sauce





PRIMI PIATTI ERSTER GANG FIRST COURSE

Bigoli con le sarde di Lago, Pinoli e Uvetta

13

Bigoli-Eiernudeln mit eingelegten Süßwasser-Sardinen, Rosinen und Pinienkernen
Egg pasta Bigoli with salted lake sardines, raisin and pinenuts

La classica carbonara... ma di Lago, con anguilla affumicata

14

Klassische SeeCarbonara mit Raucheraal
Classic Lake carbonara with smoked eel

Mezze Maniche alla amatriciana con Tinca, leggermente piccanti

13

Mezze Maniche (Nudeln) nach Amatriciana Art mit Schleie
Mezze maniche Amatriciana style with tench

Spaghetti alla crema di peperoni gialli, cardamomo, aglio nero e tartare di gambero

16

Spaghetti mit einer Creme von gelben Paprika, schwarzem Knoblauch und Garnelentartar
Spaghetti with a cream of yellow peppers, black garlic and prawns tartar

Tagliolini al ragù bianco di coniglio

12

Tagliolini Nudeln mit weißem Ente ragout
Tagliolini with white duck ragout

Mezze Maniche alla Faraona e Tastasal

14

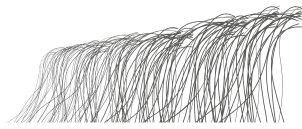
Mezze Maniche (Nudeln) mit Perlhuhnragu und Tastasal -Salami
Mezze maniche with guinea fowl ragout, Tastasal salami

Gnocchi di Patate su fonduta di Monte Veronese e Tartufo Scorzone nero

16

Kartoffelnocken mit einer Kasecreme (Bergkase von Monte Baldo) und schwarzem Truffel
Potatoes gnocchi with cheese cream and black truffle





SECONDI PIATTI ZWEITER GANG SECOND COURSE

Il Lavarello del Garda alla Piastra Gardasee-Felchen vom Grill Grilled Garda whitefish	15,50
Tranci di Lavarello al Panko con Verdurine mignon alla Soia e Crema di Pomodorino Caramellato Stucke von Felchen mit Panko paniert, gemüse mit soia und einer Süssen Tomattensauce Crispy panko whitefish, vegetables with soia and sweet Tomato sauce	18
Trancio di Salmerino Croccante, su purea di Patate, pomodorini Confit e crudo essicato Saiblingsteak mit Kartoffelpuree, Olivenöl, Kirschtomaten und rohem Schinken Char slice with potatoes puree, olive oil, cherry tomatoes and raw ham	16,50
Polipo croccante al Panko su purea di patate, olio Evo e Maionese fatta in casa Stucke vom knusprig Oktopus mit Kartoffelpuree und hausgemachte Mayonnaise Crispy octopus with potatoes puree, oil and home made mayonnaise	20
Trancio di pescato del Mare su crema di Zucchine al Gambero, creme freiche alla Philadelphia e Cipolla croccante arrosto Scheibe vom Fisch des Tages auf einer Zucchini-creme mit Garnelen, Sauercreme und knusprigen Zwiebeln Slice of sea fish, zucchini cream with prawns, philadelphia crème freiche and crispy onion	20
Guancia di Manzo CBT e il suo fondo, Patate e Spinaci Spadellati Rinderbacke mit Kartoffeln und Spinat Beef cheek in low temperature with potatoes and spinach	20

Filetto di Manzo di Manzo alla griglia
Rinderfillet vom Grill | Grilled fillet of beef

26 Al Tartufo |
Mit Truffel | With Truff **33**



INSALATE SALATE | SALADS

INSALATA ALL'ARIL | ARIL-SALAT | ARIL-SALAD

Mista con culatello, olive taggiasche, pomodorini confit, formaggella di Tremosine e cipolle Rosse

11

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

Pomodoro e mozzarella, la caprese con Burrata

8

Caprese mit Tomaten und Mozzarella

Caprese with tomato and mozzarella cheese

Insalata mista

5

Gemischter Salat

Mixed salad

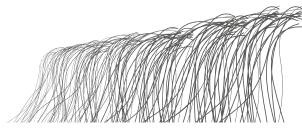
Insalata di pomodori e cipolle

4

Tomaten und RoteZwiebel aus

Tomato and red onion





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

Potatoes gnocchi with tomatoes sauce

9

Cotoletta con patate fritte

Hahnhenschnitzell 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

Polenta

Mais polenta

Polenta

5

Purè di Patate

Kartoffeln Pure

Potato puree

6



BAR



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



$\frac{1}{4}$ 4,50



$\frac{1}{2}$ 6,50



1 lt 13

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



10cl

Prosecco	4,50
TrentoDOC	6
Franciacorta	7
Soave	4
Lugana	4,50
Custoza	4



10cl

Bardolino	3,50
Valpolicella	4,50
Valpolicella Superiore	5
Valpolicella Ripasso	6
Amarone	8
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		
Acqua gasata e naturale	0,75lt	3,50

APERITIVI ALCOLICI ED ANALCOLICI

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

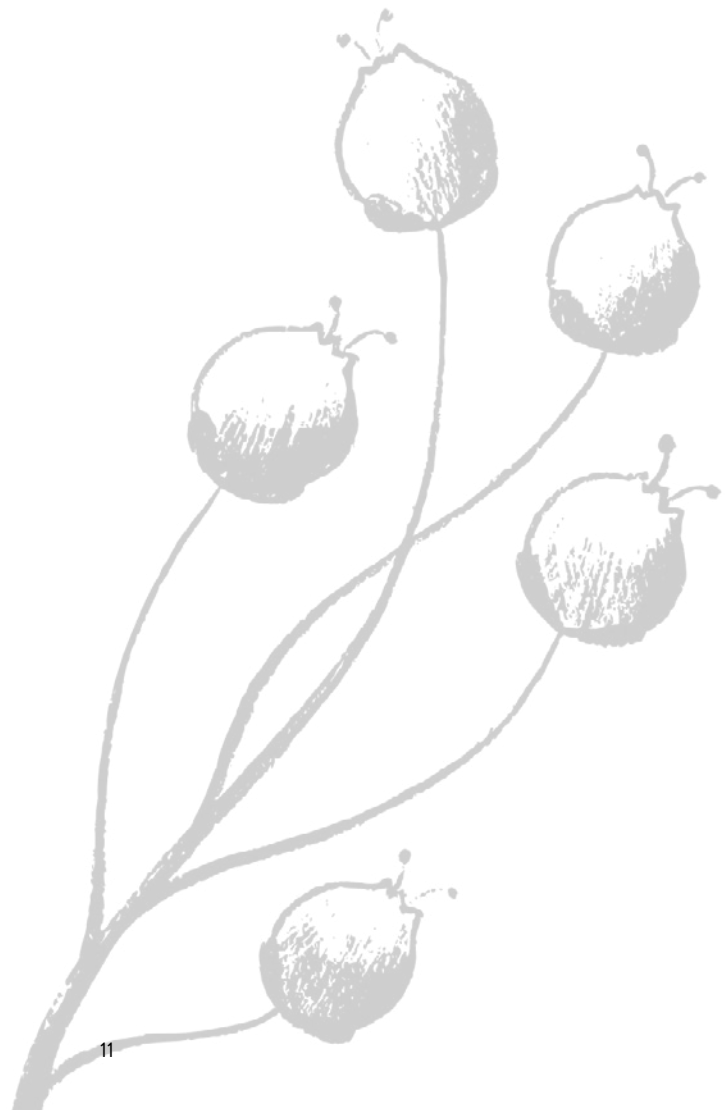


AMARI 4,50

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

GRAPPE 5

Marzadro
Castagner
Poli
Bonaventura Maschio
Storica
Ca Dei Frati





RISTORANTE
CASSONE
MALCESINE