



C

A

S

R

I

S

T

O

R

A

N

T

E





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
€ 2,50

- * 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...

SÜBWASSER UND NICHT SÜBWASSER
VORSPEISEN...

FRESHWATER AND NON FRESHWATER
STARTERS...

Il misto lago della tradizione

Gemischte See-Platte - traditionell
Assorted plate of lake-food - traditional

20

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"

29

(per 2 persone + € 36)

Le polpettine di lago con crema di pomodorino caramellato

Unsere speziellen Fischballchen mit süsser Tomatencreme
Our Lake balls with Tomato sauce

14

Luccio del garda in salsa, con polenta

Hecht in Sardellensauce mit Polenta
Pike in a sardine's sauce with polenta

14

La tartare di scampi in salsa ponzo con erba cipollina semi di sesamo e zenzero marinato

Scampi Tatar mit Ponzu Sauce, Schnittlauch,
Sesamsamen und mariniert Ingwer

Scampi tartare with ponzu sauce, chives,
sesame seeds and pickled ginger

22

Capasanta (fusion) di terra con funghi e cipolla croccante

Jakobsmuschel mit Pilzen und Knusprige Zwiebel
Scallops with mushrooms and crispy Onion

18

ANTIPASTI DI TERRA

LAND-VORSPEISEN

LAND-APPETIZER

La pera con la sua polpa, gorgonzola e noci

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

14

Insalata mediterranea con arance, carpaccio di finocchio, pomodori secchi, olive taggiasche, prezzemolo e sfere all'arancia

Orangensalat mit frischem Fenchelcarpaccio,
getrockneten Kirschtomaten und Petersilie

Orange salad with fresh fennel carpaccio,
dried tomatoes and parsley

13

Sfilacci di manzo all'olio del Garda con riduzione di mango, petali di tartufo e ricotta salata

Rindfleisch Sfilacci mit Garda Olivenöl, Mangoreduktion,
Truffelblättern und gesalzener Ricotta

Shredded beef with Garda olive oil, mango reduction,
truffle petals and salted ricotta

20

La Tartare di Manzo con fonduta di pecorino sardo, nocciole e sfere al caffè

Rindertartar mit Haselnüssen eingekochten,
Ziegenkase, und Kaffeekugeln

Beef tartare with goat's cheese, hazelnuts
and coffee spheres

18

Il classico vitello tonnato

Kaltes Kalbfleisch mit Thunfischsauce
Cold veal with tuna sauce

15



©:Lano cristofoli 2026

PRIMI PIATTI ERSTER GANG | FIRST COURSE

Bigoli con le Sarde di Lago conservate sotto sale, muddica atturata e olive leccino disidratate
Bigoli-Eiernudeln mit eingelegten Süßwasser-Sardinen, oliven und gerostete Brotkumel
Egg pasta Bigoli with salted lake sardines with olive and toasted bread crumbs

15

La classica carbonara... ma di Lago, con anguilla affumicata (bottarga di Lago extra € 4)
Klassische SeeCarbonara mit Raucheraal (Extra Bottarga vom Susswasserfisch € 4)
Classic Lake carbonara with smoked eel (Extra lake fish bottarga € 4)

14

Maccheroni alla amatriciana con Tinca, leggermente piccanti
Maccheroni (Nudeln) nach Amatriciana Art mit Schleie, leicht Scharf
Maccheroni Amatriciana style with tench, Midly spicy

15

Spaghetti con crema di aglio nero, vongole e bottarga di muggine
Spghetti mit schwarzer Knoblauchcreme, Venusmuscheln und Bottarga vom Meerasche
Spaghetti with black garlic cream, clams and mullett bottarga

18

Maccheroni alla Faraona e Tastasal
Maccheroni (Nudeln) mit Perlhuhnragu und Tastasal -Salami
Maccheroni with guinea fowl ragout, Tastasal salami

15

Pappardelle con ragù di cortile (anatra, coniglio e gallina) con semi di finocchio
Pappardelle mit Hofragout (Ente, Hun und Kaninchen) und Fenschelsamen
Pappardelle with farmyard ragù, (duck, hen and rabbit) and fennel seeds

16

Gnocchi di Patate su fonduta di Monte Veronese e Tartufo Scorzone nero
Kartoffelnocken mit einer Kasecreme (Bergkase von Monte Baldo) und schwarzem Truffel
Potates gnocchi with cheese cream and black truffle

18

SECONDI PIATTI ZWEITER GANG | SECOND COURSE

I Lavarello del Garda alla Piastra (Prodotto disponibile in base al pescato giornaliero)
Gardasee-Felchen vom Grill (Gericht aus dem taglich frisch gefangenen See Fisch)
Grilled Garda whitefish (Product available according to the daily lake catch)

16

Tranci di Lavarello al Panko con Verdurine mignon alla Soia e Crema di Pomodorino Caramellato
Stucke von Felchen mit Panko paniert, gemuse mit soia und einer Sussen Tomattensauce
Crispy panko whitefish, vegetables with soia and sweet Tomatto sauce

18

Trancio di Salmerino Croccante, su purea di Patate con crema di fagioli rossi al culatello e pomodorini confit
Knuspriger Saibling, Kartoffelpüree, mit roer Bohnencreme, Culatello und confierten Kirschtomaten
Crispy char with mashed potatoes with red bean cream, culatello and confit cherry tomatoes

22

Tentacoli di polipo alla piastra su crema alla norma, biquinho e cipolla croccante
Gegrillte Oktopus-Tentakel auf Norma-crème mit Biquinho-chili und knuspigen Zwiebel
Grilled octopus tentacles on Norma-style cream with Biquinho chili and crispy onion

22

Trancio di ricciola su crema di zucchine e gamberi, mascarpone salato allo yuzu e caviale artico
Stuck Stockerfisch auf Zucchini Garnelen Creme, gesalzenes Yuzu-Mascarpone und Artikscher Kaviar
Amberjack fillet on zucchini and prawn cream, slated yuzu mascarpone and Arctic caviar

23

Cappesante in mantello di maialino affumicato su crema di asparagi
Jakobsmuscheln in Mantel von gerauchertem Schweinflleisch auf Spargelcreme
Scallops wrapped in smoked pork cloak on asparagus cream

22

Filetto di Manzo alla griglia
Gegrilllets Rinderfilet
Grilled beef fillet

28

Filetto di manzo al tartufo
Rinderfilet mit Truffel
Beef fillet with truffle

35

Guancia di Manzo cbt su purea di patate, fungo di stagione, spinacino e baby carote
Rinderbacke mit Kartoffeln, pilzen, Kartoffeln und baby Krotten
Beef cheek in low temperature with potato puree, mushroom and baby Carrots

22



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

13

Pomodoro e mozzarella, la caprese con burrata

Caprese mit Tomaten und Mozzarella
Caprese with tomato and mozzarella cheese

12

Insalata mista

Gemischter Salat
Mixed salad

5

Insalata di pomodori e cipolle

Tomaten und RoteZwiebel aus
Tomato and red onion

4

8

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

Maccheroncini alla Bolognese

Maccheroni Bolognese

Maccheroni Bolognese style

10

Gnocchi al pomodoro

Kartoffel – Gnocchi mit Tomattensauce

Potates gnocchi with tomatoes sauce

10

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

Polenta

Mais polenta | Polenta

5

Purè di patate

Kartoffeln Pure | Potato puree

6

9



CAFFETTERIA

CAFFÈ espresso, espresso macchiato, espresso lungo	2
Decaffeinato	2,50
Caffè d'orzo	2,50
Espresso corretto	2,50
Cappuccino	3
Latte macchiato	3
Americano	3
Latte caldo	2,50
Tè caldo	3

VINO DELLA CASA

Rosso | Rot wein | Red wine
 Bianco | Weisswein | White wine
 Frizzantino | Perlwein | Sparkling wine



¼ | 5



½ | 8



1 lt | 17

VINI AL CALICE WEINE IM GLAS | WINES BY THE GLASS



10cl

Prosecco	5
TRENTODOC	7
Franciacorta	7
Soave	5
Lugana	5
Custoza	5



10cl

Bardolino	4,50
Valpolicella	5
Valpolicella Superiore	6
Valpolicella Ripasso	6
Amarone	9
Pinot Nero	6



BIRRA

Alla spina Vom Fass Draft beer	20cl	3
	40cl	5
<hr/>		
Birra in bottiglia		6
Weizen		6
Birra analcolica		5,50
Weizen analcolica		6

BIBITE | GETRÄNKE | DRINKS

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

PEROL SPRITZ		
6		
CAMPAPRI SPRTIZ	7	
HUGO	6,50	
LIMONCELLO SPRITZ	7	
AMERICANO	8	
NEGRONI	8	
GINGERINO 0% alcool	3,50	
CRODINO 0% alcool	3,50	
COKTAIL 0% alcool	6	
Moscow mule 0% alcol	7	
NEGRONI 0% ALCOL	7	
SPRITZ 0% ALCOL	7	
GIN E TONIC 0% ALCOL	8	

AMARI

5 / 8

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

GRAPPE

5 / 8

Marzadro
Castagner
Poli
Bonaventura Ma-
schio
Storica
Ca Dei Frati





tiziano cristofoli 2026