



Antipasti e insalate

Antipasto della casa € 12
Affettati, giardiniera, frittata, bruschetta, fritti • Mix hors-d'oeuvre • Vorspeise des Hauses

Antipasto di lago € 8,5
Sarda in saòr con polenta, bruschetta al coregone Lake appetizer • See vorspeise

Bruschetta aglio, olio, pomodoro fresco e basilico € 4,5
Bruschetta, garlic, oil, tomatoes and basil Bruschetta, Knoblauch, Öl, Tomaten und Basilikum

Hummus, crema di ceci al sesamo, con verdure in pinzimonio € 6
Hummus with raw vegetables • Hummus mit Gemüse

Verdure fritte € 6,5
Mixed fried vegetables • Frittierte Gemüse

Polpette vegetariane** € 6,5
Vegetables croquettes • Gemüsecroketten

Cannoli di melanzana ripieni di ricotta con salsa al pomodoro € 9
Eggplant rolls with cottage cheese and tomato sauce Auberginenröllchen mit Hüttenkäse Tomatensauce

Cozze alla marinara € 11
Mussels with garlic white wine and parsley Miesmuscheln mit Knoblauchweißwein und Petersilie

Salmone marinato servito con salsa allo yogurt e pan brioche** € 12
Marinated salmon served with yogurt sauce Marinierter Lachs, Jogurt Sauce

Caesar Salad € 10
Insalata, petto di pollo, parmigiano, crostini, salsa caesar • Salad, chicken breast, parmesan cheese, croutons, caesar sauc • Salat, Hühnerbrust, Parme-sankäse, Croutons, Caesar-Sauce

Panzanella € 10
Friselle pomodorini, basilico, acciughe e burrata Crispy bread cherry tomatoes basil anchovies and "burrata cheese" • Knusprige Brot Kirschtomaten Basilikum Sardellen und "Burrata-Käse"

Caprese con mozzarella di bufala € 10
Tomatoes, buffalo mozzarella, basil Tomaten, Büffel Mozzarella, Basilikum

Per i più piccoli

Spaghetti in bianco o al pomodoro € 4
Spaghetti with oil or tomato sauce Spaghetti mit Öl oder Tomate

Bocconcini di pollo con patatine fritte* € 5,5
Chicken nuggets with chips Hühnernuggets mit Pommes frites

Wurstel con patatine fritte * € 5,5
Hot dogs with chips Frankfurter mit Pommes

* Prodotto congelato e/o surgelato all'origine
* Frozen food
** Prodotto che ha subito un precedente trattamento termico di abbattimento rapido di temperatura per garantirne qualità e sicurezza

Coperto € 1

Pasta e riso

Riso Venere con calamari e code di gambero* € 11
Black rice with squid and prawns Schwarzer Reis mit Tintenfisch und Garnelen

Tagliolini con trota affumicata, zucchine e zafferano € 11
Tagliolini with smoked trout, courgettes and saffron Tagliolini mit Forelle, Zucchini und Safran

Bigoli con le sarde di lago € 11
Typical recipe. Fresh pasta with sardines Typisches Rezept. Frische Pasta mit Sardinen

Ravioli ricotta e limone serviti con Burrata con pomodorini e basilico € 10
Ricotta and lemon ravioli • Ricotta und Zitronen ravioli

Pennette all'arrabbiata € 9
Penne with spicy tomatoes sauce Penne mit scharfer Tomatensauce

Tagliolini al ragù di carne € 9
Tagliolini, meat sauce • Tagliolini, Fleisch Sauce

Spaghetti speciali, pancetta panna aglio € 9
Bacon and garlic sauce -Speck und Knoblauchsauce

Lasagne alla bolognese € 9
Spaghetti alla carbonara, aglio olio, pomodoro € 9

Carne

Cotoletta di tacchino impanata e patatine*** € 9
Turkey breaded cutlet with chips Puter Schnitzel paniert mit Pommes

Coniglio ripieno in porchetta servito con patatine € 12
Stuffed rabbit in porchetta served with chips Gefülltes Kaninchen serviert mit pommes

Hamburger di Fassona piemontese, formaggio e insalata, con patatine* € 11
Hamburger with cheese, salad, served with chips Hamburger mit Käse, Salat, serviert mit Pommes

Bistecca di Roastbeef alla griglia servita con patatine € 15
Grilled beef steak with chips Gegrilltes Rindersteak mit Pommes

Tartare classica di manzo € 13
Classic beef tartare • Klassisches Rindertartar

Bistecca fiorentina da 1KG, 2 pers. servita con patatine € 50
T-bone steak 1KG, 2 pers. served with chips T-Bone-Steak 1 kg, 2 Pers. Serviert mit Pommes

Contorni

Insalata mista € 5
Mixed salad • Gemischter Salat

Pomodori con cipolla € 5
Tomatoes with onions • Tomaten mit Zwiebeln

Verdure alla griglia € 5
Grilled vegetables • Gegrilltes Gemüse

Patatine fritte* € 4,5
Chips • Pommes frites

Pesce

Filetti di coregone, pesto di capperi, pomodori secchi, olive taggiasche con polenta € 13
Whitefish filets, dried tomatoes, capers and olives pesto with polenta • Felchenfilets, getrocknete Tomaten, Kapern und Oliven Pesto mit Polenta

Coregone alla griglia € 11
Grilled lake whitefish • Gegrilltes Felchen vom See

Branzino alla griglia € 11
Grilled sea bass • Gegrillte Seebarsch

Polpo* alla griglia servito con verdure € 13
Grilled octopus served with vegetables Gegrillte Krake serviert mit Gemüse

Curry di gamberi* al cocco con riso basmati € 14
Coconut curry shrimp with basmati rice Kokosnuss-Curry-Garnele mit Basmatireis

Fritto misto * € 12
Mixed fried seafood • Gemischte gebratene Meeresfrüchte

Pizze h 18-22

Marinara € 5
Pomodoro, aglio, origano • Tomato, garlic, oregano Tomaten, Knoblauch, Oregano

Margherita € 6
Pomodoro, mozzarella fiordilatte Tomato, mozzarella • Tomaten, Mozzarella

Bufala € 8
Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico Tomato, buffalo mozzarella, tomatoes, basil Tomaten, Büffel Mozzarella, Tomaten, Basilikum

Pugliese € 7
Pomodoro, mozzarella, cipolle • Tomato, mozzarella, onions • Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln

Napoli € 7
Pomodoro, mozzarella, acciughe •Tomato, mozzarella, anchovies • Tomaten, Mozzarella, Sardellen

Prosciutto € 7
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto • Tomato, mozzarella, ham • Tomaten, Mozzarella, Schinken

Prosciutto e funghi € 7,5
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi Tomato, mozzarella, ham, mushrooms Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze

Tonno € 7
Pomodoro, mozzarella, tonno • Tomato, mozzarella, tuna • Tomaten, Mozzarella, Thunfisch

Salamino piccante € 7,5
Pomodoro, mozzarella, salamino piccante Tomato, mozzarella, spicy salami Tomaten, Mozzarella,würzige Salami

Capricciosa € 8
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken

Parmigiana € 8
Pomodoro, mozzarella, melanzane, grana e basilico Tomato, mozzarella, aubergines, parmesan and basil Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Parmesan, Basilikum

Mediterranea € 8,5
Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive, pomodorini, basilico • Tomato, mozzarella, anchovies, capers, olives, tomatoes, basil • Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven, Tomaten, Basilikum

Vegetariana € 8
Pomodoro, mozzarella, verdure Tomato,mozzarella, mixed vegetables Tomaten, Mozzarella, Gemischtes Gemüse

Tricolore € 9
Pomodoro, mozzarella, rucola, scaglie di grana, bresaola • Tomato, mozzarella, rocket, parmesan, bresaola • Pomodoro, mozzarella, Rauke, Parmesan, Bresaola

Rustica € 9
Pomodoro, mozzarella, pancetta , pecorino Tomato, mozzarella, bacon, sheep cheese Tomaten, Mozzarella, Speck ,Schafskäse

Grezza € 9
Pomodoro, mozzarella, cipolla, peperoni, salamino piccante, gorgonzola • Tomato, mozzarella, onion, peppers, spicy salami, gorgonzola • Tomaten, Mozzarella Zwiebeln, Paprika, scharfe Salami, Gorgonzola

Caprino € 9
Pomodoro, mozzarella, caprino, crudo • Tomato, mozzarella, fresh goat cheese, Parma Ham • Tomaten, Mozzarella, Ziegenfrischkäse, Parma Schinken

Calabra € 9
Pomodoro, mozzarella, nduja, olive Tomato, mozzarella, spicy sausage, olivs Tomaten, Mozzarella würzige Wurst, Oliven

Garda € 10
Mozzarella, pomodorini, basilico, burrata, scorza di limone • Mozzarella, tomatoes, Burrata, lemon zest Mozzarella, Tomaten, Basilikum,Burrata, Zitrone

Molino € 10
Pomodoro, burrata e crudo in uscita Tomato sauce, burrata cheese and Parma ham Tomatensauce, Burrata-Käse und Parmaschinken

Delicata € 10
Pomodoro, mozzarella, zucchini, gamberi Tomato, mozzarella, zucchini,shrimps Tomaten, mozzarella, Zucchini, Garnelen

Frutti di mare € 10
Pomodoro, mozzarella, frutti di mare Tomato, mozzarella, sea-food Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte

Focaccia Estate € 6
Insalata, pomodori, olive, scaglie di Parmigiano Focaccia with lettuce, tomatoes, olives, Parmesan Focaccia mit Salat, Tomaten, Oliven, Parmesan

Focaccia € 3
Olio extra vergine d'oliva, rosmarino • Extra virgin olive oil, rosemary • Extra natives Olivenöl, Rosmarin

Pizza senza glutine • Gluten-free pizza extra Ingredienti extra Extra Zutaten • Extra Ingredients (Crudo, salame, prosciutto, bresaola, bufala, burrata) Tutti gli altri ingredienti € 2,5 € 2 € 1

“Spett.le Cliente per conformarci al Regolamento UE 1169/2011 abbiamo predisposto un menù unico con indicati in modo chiaro tutti gli ingredienti e gli allergeni
Dear costumers we have a menu with all the ingredients and allergens. Ask the staff

Vini

Bianchi

★ **“Singli” Valtenesi Riesling D.o.c.** € 15
Cantina Leali, Puegnago d/G, 2019

★ **“Gioia” Valtenesi Riesling D.o.c.** € 22
Cantina Conti Thun, Puegnago d/G, 2019

Lugana Classico D.o.c. € 15
Cantine Avanzi, Sirmione d/G 2019

Lugana Classico D.o.c. € 16
Cantine Olivini, Desenzano d/G 2019

Lugana Classico D.o.c. € 20
Cà dei Frati, Sirmione d/G 2019

Pinot Grigio D.o.c. € 15
Cantina Tramin, Termeno, 2018

Sauvignon Blanc D.o.c. “Contessa Lene” € 34
Cantine Thun, Terlaro, 2019

Chiarotto

★ **Valtenesi Chiarotto D.o.c. “Micaela”** € 18
Cantina Conti Thun, Puegnago d/G, 2019

★ **Valtenesi Chiarotto D.o.c.** € 15
Cantina Leali, Puegnago d/G, 2019

★ **Valtenesi Chiarotto D.o.c.** € 17
Az. Agr. Chiusure, S. Felice d/B, 2019

Rossi

★ **Groppello Valtenesi D.o.c.** € 15
Cantina Leali, Puegnago d/G, 2018

★ **Simut Rosso** € 28
Cantina Leali, Puegnago d/G, 2018

★ **Rosso Superiore Valtenesi D.o.c.** € 15
Cantina Avanzi, Manerba d/G, 2017

★ **Rosso Valtenesi “Campei” D.o.c.** € 19
Cantina Chiusure, S. Felice d/B, 2015

★ **Malborghetto,** € 28
uve: Rebo e Merlot Cantina Chiusure, S. Felice d/B, 2015

Valpolicella classico D.o.c. € 16
Cantina Accordini, 2018

Morellino di Scansano D.o.c.g € 16
Cantina Le torri del falco, 2018

Lambrusco Amabile Graspapossa € 12
di Castelvetro, 2018

Mossi

Lugana Brut D.o.c. € 20
Cantina Olivini, Desenzano d/G, 2015

★ **Garda Rosè Brut D.o.c** € 16
Cantina Avanzi, Manerba d/G

Prosecco Marsuret D.o.c, € 15
Treviso

Franciacorta Brut Alma Gran Cuvee D.o.c.g. € 45
Cantina Bellavista

Franciacorta Brut D.o.c.g. “Romantica” € 24
Cantina Avanzi

★ i nostri vini locali della Valtenesi • our local wine

Bar

Birre

Birre artigianali in bottiglia: Craft beers in bottle:

Manerba Brewery:
Bionda 0,33 cl € 5
Hop 'n' Roll Pale Ale 0,33 cl € 5
Fiordalisa - Blanche 0,33cl € 5
Cucunera - Rossa 0,33 cl € 5

Birrificio Felice:
Vivaldi 0,66 cl € 9
Rossella 0,66 cl € 9

Birra alla spina Forst 0,20 cl Draft beer € 2,5

Birra alla spina Forst 0,40 cl Draft beer € 4,5

Birra Weizen Paulaner 0,50 cl Weizen beer € 4,5

Birra analcolica Forst 0,33 cl € 3,5
Non-alcoholic beer

Beck's 0,33 cl € 3,5

Corona 0,33 cl € 3,5

Vino

Vino della casa: Pinot bianco / Cabernet rosso
House wine: White / Red

1/4 Litro € 3,5
1/2 Litro € 7
1 Litro € 12

Bicchiere Glass € 2

Prosecco bicchiere € 3

Lugana bicchiere € 3

Groppello bicchiere “Leali” € 3

Bibite

Acqua in bottiglia 1 Lit Bottle of water € 2,5

Acqua in bottiglia 0,50 cl Bottle of water € 1,5

Bibite in Lattina 0,33 cl Soft drink cans € 2,5

Bibite alla spina 0,30 cl Soft drink € 2,5

Succhi di frutta 0,20 cl Fruit juices € 2,5

Red Bull € 3

Aperitivi e long drinks

Campari soda / Martini / Aperol € 3
Coca Rum € 6
Gin Tonic € 6/8/10

Aperol Spritz / Campari Spritz € 3
Tequila sunrise € 6
Mojito € 6

Hugo € 4 *alcohol free*
Negroni € 6
Crodino / Sanbitter € 2,5

Cedrata Campari € 5
Mojito senza alcool € 5

Campari Orange € 5
Tutti Frutti € 4

Liquori e amari

Nazionali € 3 € 3,5

Stranieri € 4 € 5

Whisky € 5