



VINI - Wines

Vini locali - Local wines

BIANCHI (White wines)		
Lugana Le Creete DOC	€ 26	
Azienda agricola Ottella (Loc. San Benedetto di Lugana - Peschiera del Garda)		
Lugana Classico	€ 19	
Azienda agricola Delai (Puegnago s/G)		
Lugana Vigneto Mandolara DOC	€ 20	
Azienda agricola Valerio Zenato Le Morette (Peschiera del Garda)		
“Singli” Garda Riesling DOC	€ 19	
Azienda agricola Leali di Monteacuto (Puegnago s/G)		
“Serèse” Benaco	€ 21	
Bresciano Manzoni bianco IGT Cascina Belmonte (Loc. Moniga del Bosco - Muscoline)		
“Gioia” Benaco Bresciano Riesling DOC	€ 24	
Conti Thun (Puegnago s/G)		
“Riné” Benaco Bresciano Bianco IGT	€ 24	
Azienda Agricola Cantrina (Bedizzole)		
CHIARETTI e ROSATI (Rosè)		
“Notterosa” Garda Classico	€ 19	
Chiaretto DOC Azienda agricola Delai (Puegnago s/G)		
Garda Bresciano Chiaretto DOC	€ 19	
Azienda agricola Leali di Monteacuto (Puegnago s/G)		
“Costellazioni” Valtenesi Chiaretto DOC	€ 21	
Cascina Belmonte (Loc. Moniga del Bosco - Muscoline)		
“Rosanoire” Vino Rosato	€ 23	
Azienda Agricola Cantrina (Bedizzole)		
ROSSI (Red wines)		
“Mogri” Groppello	€ 17	
Azienda agricola Delai (Puegnago s/G)		
“Simut” Garda Bresciano Rosso	€ 30	
Azienda agricola Leali di Monteacuto (Puegnago s/G)		
“Stramonia” Benaco		
Bresciano Rosso IGT Cascina Belmonte (Loc. Moniga del Bosco - Muscoline)		
Valpolicella Ripasso Acinatico DOC	€ 24	
Azienda agricola Accordini Stefano (Fumane - Verona)		
Lambrusco Grasparossa di Castelvetro	€ 16	
Borgo Estense (Modena)		
“Nepomuceno” Benaco Bresciano Rosso ITG	€ 40	
Azienda Agricola Cantrina (Bedizzole)		
SPUMANTI (Sparkling)		
Asolo prosecco superiore DOCG	€ 22	
Case Paolin (Volpago del Montello)		
“Oscillazioni” Rosato frizzante BIO	€ 19	
Cascina Belmonte (Loc. Moniga del Bosco - Muscoline)		
“Animante” Franciacorta Extra Brut DOCG	€ 35	
Barone Pizzini (Provaglio d'Iseo)		

ANTIPASTI - Starters - Vorspeisen

	Il nostro gnocco fritto con prosciutto crudo di Parma e Stracciatella	€ 18
Our fried bread with Parma ham and Stracciatella cheese Unsere gebackene Brötchen mit Parmaschinken und Stracciatella Käse		
	Bruschetta aglio, olio, pomodoro fresco e basilico	€ 5
Bruschetta with garlic, oil, fresh tomatoes and basil Bruschetta mit Knoblauch, Öl, Tomaten und Basilikum		
	Hummus, crema di ceci e rapa rossa e verdure in pinzimonio	€ 6
Hummus, chickpea and beetroot cream served with raw vegetables Kichererbsencreme und Rote Beete serviert mit rohem Gemüse		
	Cannoli di melanzana ripieni di ricotta con salsa di pomodoro	€ 11
Eggplant rolls stuffed with Ricotta cheese served with tomato sauce - Auberginenröllchen gefüllt mit Ricotta Käse serviert mit Tomatensauce		
	Antipasto di lago (sarda in saòr con polenta, bruschetta al coregone)	€ 12
Polenta with lake sardine, onions and raisins, marinated lake fish bruschetta - Seesardine mit Polenta, Zwiebeln und Rosinen, Bruschetta mit marinierter Weißfisch		
	Insalatina di polpo* tiepida con pomodori secchi, capperi e patate	€ 18
Warm octopus* salad with dried tomatoes, capers and potato - Lauwarmer Oktopussalat* mit Trockentomaten, Kapern und Kartoffeln		
	Tartare di manzo con chips di grana	€ 12
Beef tartare with parmesan chips - Rindertatar mit Parmesanchips		
	Tartare di trota marinata con finocchio e arancia	€ 13
Marinated trout tartare served with fennel and orange - Marinierter Forellentatar serviert mit Fenchel und Orange		
	Zuppetta di cozze al pomodoro	€ 13
Mussels with tomato sauce served with toasted bread - Miesmuscheln mit Tomatensauce serviert mit knusprigem Brot		
	Ulisse (pomodori, cipolle rosse, Feta, olive taggiasche, peperoni verdi, origano)	€ 12
Tomatoes, red onions, Feta cheese, black olives, green bell peppers, oregano - Tomaten, rote Zwiebeln, Fetakäse, Oliven, grüner Paprika, Oregano		
	Caesar Salad di pollo (insalata, carote, petto di pollo, parmigiano, crostini, salsa caesar)	€ 13
Salad, carrots, chicken breast, flakes of Parmesan, croutons, caesar sauce - Salat, Karotten, Hühnerbrust, Parmesanflocken, Croutons, Caesar-Sauce		
	Pink Salad (insalata, trota marinata, crostini, mandorle, salsa all'erba cipollina)	€ 14
Salad, marinated trout, croutons, almonds and chive sauce Salat, Marinierte Forelle, Croutons, Mandeln und SchnittlauchSauce		
	Panzanella	€ 14
(crostini, pomodorini, basilico, acciughe e burrata) Crispy bread, cherry tomatoes, basil, anchovies and Burrata cheese - Knuspriges Brot, Kirschtomaten, Basilikum, Sardellen und Burrata Käse		

PRIMI PIATTI - First course - erster Gang

	Riso Venere con calamari e code di gambero*	€ 15
Black rice with squid and prawns* Schwarzer Reis mit Tintenfisch und Garnelen*		
	Bigoli con le sarde di lago e cipolle	€ 13
Fresh pasta with sardines from the lake and onions Frische Pasta mit Sardinen aus dem See und Zwiebeln		
	Maccheroncini con coregone, pomodorini confit e scorza di limone	€ 14
Fresh pasta with lake whitefish, cherry tomato confit and basil - Frische Pasta mit Felchen vom See, Tomaten confit und Basilikum		
	Risotto... (chiedi a noi!) (min.2 pers.)	€ 13
Risotto... (Ask us!) Risotto... (Fragen Sie uns gernel)		
	Gnocchi con crema di zafferano, gamberi* e zucchine	€ 14
Gnocchi with saffron cream, prawns* and zucchini Gnocchi mit Safrancreme, Garnelen* und Zucchini		
	Ravioli alle erbette, stracciatella e pomodorini confit	€ 13
Ravioli filled with chard, Stracciatella cheese and tomato confit Ravioli gefüllt mit Mangold, Stracciatella Käse und Tomaten confit		
	Lasagne alla bolognese**	€ 12
Lasagne Bolognese style - Fleisch-Lasagne		
	Maccheroncini o Spaghetti al ragù	€ 12
Pasta with meat sauce - Pasta mit Fleisch Sauce		

PER I PIÙ PICCOLI - Menù Baby

	Gnocchi o pasta al pomodoro o ragù	€ 7
Gnocchi or pasta with tomato or meat sauce Gnocchi oder Pasta mit Tomaten oder Fleischsauce		
	Cotoletta di pollo con patate fritte*	€ 8
Chicken cutlet with french fries Wiener Schnitzel mit Pommes		
	Würstel con patate fritte*	€ 7
Frankfurters with french fries Frankfurter Würstchen mit Pommes		
	Margherita baby	€ 5
Tomato, mozzarella - Tomaten, Mozzarella		
	Prosciutto cotto baby	€ 7
Tomato, Mozzarella, cooked ham Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken		
	Würstel baby	€ 6
Tomato, Mozzarella, sliced frankfurters Tomaten, Mozzarella, Frankfurter Würstchen		

CONTORNI - Side dishes - Beilagen

	Insalata mista	€ 6
Mixed salad - Gemischter Salat		
	Verdure alla griglia	€ 6
Grilled vegetables - Gemüse vom Grill		
	Pomodori con cipolla	€ 5
Tomatoes with onions - Tomaten mit Zwiebeln		
	Patatine fritte*	€ 5
French fries* - Pommes Frites*		

CARNE - Meat second course - Fleisch Turn!

	Tagliata di manzo con rucola servita con patatine*	€ 18
Sliced beef steak with rocket served with french fries Rindfleisch mit Rucola serviert mit Pommes		
	Cotoletta alla milanese con patatine*	€ 14
Cutlet Milanese style with french fries Wiener Schnitzel mit Pommes		
	Straccetti di pollo saltati con verdure	€ 14
Chicken strips with vegetables Pouletbruststreifchen mit Gemüse		
	Hamburger di Fassona piemontese servito con patatine*	€ 15
(formaggio, pomodoro, cipolla rossa, insalata, senape) Hamburger served with french fries (cheese, tomato, red onion, salad and mustard) Hamburger serviert mit Pommes (Käse, Tomaten, rote Zwiebeln, Salat und Senf)		
	Bistecca fiorentina da 1Kg servita con patatine* (2 persone)	€ 55
T-bone steak 1Kg served with french fries (2 persons) T-Bone-Steak 1Kg serviert mit Pommes (2 Personen)		

PESCE - Fish second course - Fisch

	Filetti di coregone con pesto di capperi, pomodori secchi e olive taggiasche servito con polenta	€ 18
Lake whitefish filets with capers, dried tomatoes and olives pesto served with polenta Felchenfilets mit Kapern, getrocknete Tomaten und Oliven Pesto serviert mit Polenta		
	Coregone alla griglia	€ 17
Grilled lake whitefish - Gegrilltes Felchen vom See		
	Luccio in concia con polenta	€ 18
Pike in Gardesana style with polenta Hecht in Sauce nach Gardesana Art mit Polenta		
	Fish & Chips del Molino**	€ 18
(pesce persico del lago servito con patatine) Fish & Chips (Lake Perch filelets fried with french fries) Frittiers Flussbarschfilet vom See mit Pommes		
	Branzino alla griglia	€ 17
Grilled sea bass - Gegrillter Seebarsch		
	Polpo* alla griglia	€ 18
Grilled octopus* on chickpeas cream served with vegetables Gegrillte Krake* mit Kichererbsencreme serviert mit Gemüse		
	Curry di gamberi* al cocco con riso basmati	€ 17
Coconut curry shrimp* with basmati rice Kokosnuss-Curry-Garnele* mit Basmatireis		
	La nostra frittura*	€ 18
Our mixed assortment of fried fish Unsere gemischten frittierten Meeresfrüchte		

Coperto - Table service - Gedeck

€ 1,5

* Prodotto congelato all'origine - Frozen food at origin
** Prodotto abbattuto per garantire qualità e sicurezza -
Blast chilled food

PER PIATTI VEGANI E VEGETARIANI CHIEDI AL PERSONALE
FOR VEGAN AND VEGETARIAN DISHES ASK THE STAFF

Senza lattosio - Dairy free

Senza glutine - Gluten free

Gira!
Turn!





BAR

BIRRE

Birre artigianali in bottiglia (Craft beers in bottle)

Manerba Brewery:	
Bionda (Gluten free, Pils) 0,33 L	€ 6
Hop ‘n’ Roll (Pale Ale) 0,33 L	€ 6
Fiordalisa (Blanche) 0,33 L	€ 6
Cucunera (Rossa) 0,33 L	€ 6
Birrificio Felice:	
Vivaldi (Kellerbier) 0,50 L	€ 9
Rossella (Dunkel Antica) 0,50 L	€ 9
Birre alla spina (Draft beers):	
Menabrea 0,2 L	€ 3
Menabrea 0,4 L	€ 5

Birre in bottiglia (Beers in bottle):

Weizen Benediktiner 0,5 L	€ 5
Birra analcolica (Non-alcoholic beer) 0,33 L	€ 3,5
Beck’s 0,33 L	€ 3,5
Corona 0,33 L	€ 3,5

VINO

Vino della casa (House wine white or red)	Bicchiere (Glass)	€ 2,5
	1/4 Litro	€ 4
	1/2 Litro	€ 7
	1 Litro	€ 12

Prosecco bicchiere (Asolo Case Paolin)	€ 4
Lugana bicchiere (”Lugana” Delai)	€ 4
Chiaretto bicchiere (”Costellazioni” Belmonte)	€ 4
Rebo bicchiere (”Naturae” Belmonte)	€ 4

BIBITE

Acqua in bottiglia (Bottle of water) 0,75 L	€ 3
Bibite in lattina (Soft drink cans) 0,33 L	€ 3
Coca-cola in bottiglia vetro 1 L (Coca-Cola glass bottle)	€ 9
Succhi di frutta Bio Plöse (Organic fruit juice) (mela, pera, pesca, albicocca, ananas, arancia, mirtillo) (apple, pear, peach, apricot, pineapple, orange, blueberry)	€ 3,5

APERITIVI

Campari soda / Martini	€ 3
Aperol Spritz / Campari Spritz	€ 5,5
Hugo	€ 5
Negroni	€ 6
Cedrata Campari	€ 6
Campari Orange	€ 5,5
Coca Rum	€ 8
Gin Tonic	€ 8
Tequila Sunrise	€ 8
Mojito	€ 8

ANALCOLICI - Alcool free

Crodino / Sanbitter	€ 3
Mojito analcolico	€ 7
Tutti frutti	€ 5
Succhi di frutta BIO “D’uva” (Cascina Belmonte) (special organic fruit juice based on grapes)	€ 4

CAFFETTERIA

Caffè espresso	€ 1,5
Caffè macchiato	€ 1,5
Cappuccino	€ 2
Latte macchiato	€ 3
Caffè Doppio (Double espresso)	€ 3

Caffè americano (American coffee)	€ 2
Caffè corretto (Espresso with liquor)	€ 2
Caffè decaffeinato (Decaf espresso)	€ 1,5
Caffè d’orzo (Barley coffee)	€ 1,5
Té caldo (hot tea)	€ 3,5
Amari e liquori	€ 4
Whisky	€ 5

PIZZE CLASSICHE

 Focaccia (Olio extra vergine di oliva e rosmarino) Extra-virgin olive oil and rosemary - Natives Olivenöl und Rosmarin	€ 3
--	-----

 Marinara (Pomodoro, aglio e origano) Tomato, garlic and oregano - Tomaten, Knoblauch und Oregano	€ 6,5
--	-------

Margherita (Pomodoro e mozzarella) Tomato and mozzarella - Tomaten und Mozzarella	€ 6,5
---	-------

Pugliese (Pomodoro, mozzarella, cipolle rosse e grana) Tomato, mozzarella, red onions and Parmesan - Tomaten, Mozzarella, la, rote Zwiebeln und Parmesan	€ 8
--	-----

Napoli (Pomodoro, mozzarella, acciughe e origano) Tomato, mozzarella, anchovies and oregano - Tomaten, Mozzarella, Sardellen und Oregano	€ 8,5
--	-------

Siciliana (Pomodoro, mozzarella, olive taggiasche, capperi, acciughe e origano) Tomato, mozzarella, black olives, capers, anchovies and oregano Tomaten, Mozzarella, schwarze Oliven, Kapern, Sardellen und Oregano	€ 9
---	-----

Salamino piccante (Pomodoro, mozzarella e salame piccante) Tomato, mozzarella and spicy salami - Tomaten, Mozzarella und würzige Salami	€ 8,5
---	-------

Prosciutto cotto (Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto) Tomato, mozzarella and ham - Tomaten, Mozzarella und gekochter Schinken	€ 8,5
--	-------

Prosciutto e funghi (Pomodoro, mozzarella prosciutto cotto e funghi) Tomato, mozzarella, ham and mushrooms - Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken und Pilze	€ 9
--	-----

4 Formaggi (Pomodoro, mozzarella gorgonzola, fontina e grana) Tomato, mozzarella, Gorgonzola, Fontina and Parmesan Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Fontina käse und Parmesan	€ 9
---	-----

Parmigiana (Pomodoro, mozzarella, melanzane al forno e grana) Tomato, mozzarella, roasted eggplants and Parmesan Tomaten, Mozzarella, gebratene Aubergine und Parmesan	€ 8
--	-----

Capricciosa (Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi e carciofi) Tomato, mozzarella, ham, mushrooms and artichokes Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze und Artischocken	€ 10
---	------

4 Stagioni (Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi e olive) Tomato, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms and black olives Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Artischocken, Pilze und schwarze Oliven	€ 10
--	------

Tonno e cipolle (Pomodoro, mozzarella, cipolle rosse e tonno) Tomato, mozzarella, red onions and tuna - Tomaten, Mozzarella, rote Zwiebeln und Thunfisch	€ 9,5
--	-------

Vegetariana (Pomodoro, mozzarella, radicchio, zucchine, melanzane, peperoni grigliati e grana) Tomato, mozzarella, grilled zucchini, eggplants, bell peppers, red chicory and Parmesan - Tomaten, Mozzarella, gegrillte Zucchini, Auberginen, Paprika, Radicchio und Parmesan	€ 10
---	------

Bufalina (Pomodoro, mozzarella, pomodorini freschi, mozzarella di bufala e basilico) Tomato, mozzarella, fresh cherry tomatoes, buffalo mozzarella and basil - Tomaten, Mozzarella, frische Kirschtomaten, Büffelmozzarella und Basilikum	€ 10
---	------

Prosciutto crudo di Parma (Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma) Tomato, mozzarella and Parma ham - Tomaten, Mozzarella und Parmaschinken	€ 9
--	-----

Calzone farcito (Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi e carciofi) Tomato, mozzarella, ham, mushrooms and artichokes Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze und Artischocken	€ 10
---	------

PIZZE BIANCHE

Garda (Mozzarella, pomodorini freschi, basilico, stracciatella e scorza di limone) Mozzarella, fresh cherry tomatoes, Stracciatella cheese and lemon zest - Mozzarella, frische Kirschtomaten, Basilikum, Stracciatella Käse und Zitronenschale	€ 11
---	------

Amici (Mozzarella, cicoria, acciughe, grana, peperoncino, scorza di limone) Mozzarella, bitter chicory, anchovies, Parmesan, dried chilli pepper, lemonzest - Mozzarella, Zichorie, Sardellen, Parmesan, Chili, Zitronenschale	€ 11
--	------

Calabra (Mozzarella, ‘Nduja, olive taggiasche, mozzarella di bufala e basilico) Mozzarella, spicy Calabrian sausage, black olives, buffalo mozza - rella and basil - Mozzarella, würzige kalabresische Wurst, schwarze Oliven, Büffelmozzarella und Basilikum	€ 11
---	------

Greka (Mozzarella, feta greca, pomodorini freschi, olive taggiasche, cipolle rosse e origano) Mozzarella, feta cheese, fresh cherry tomatoes, black olives, red onions and oregano - Mozzarella, Fetakäse, frische Cocktailtoma - ten, schwarze Oliven, rote Zwiebeln und Oregano	€ 11
---	------

L’Acciuga (Mozzarella, Stracciatella, acciughe del Mar Cantabrico, pomodorini confit e basilico) Mozzarella, Stracciatella cheese, anchovies of the Cantabrian Sea, cherry tomatoes confit and basil - Mozzarella, Stracciatella Käse, Sardellen des kantabrischen Meeres, Tomaten confit und Basilikum	€ 15
---	------

Radicchio e gorgonzola (Mozzarella, radicchio trevigiano e gorgonzola) Mozzarella, red chicory and Gorgonzola cheese Mozzarella, Radicchio und Gorgonzola Käse	€ 9
--	-----

LE NOSTRE PIZZE (Special pizzas)

Molino (Pomodoro, stracciatella e prosciutto crudo di Parma) Tomato, Stracciatella cheese and Parma ham - Tomaten, Straccia- tella Käse und Parmaschinken	€ 12
---	------

Grezza (Pomodoro, mozzarella, cipolle rosse, peperoni, salame piccante e gorgonzola) Tomato, mozzarella, red onions, peppers, spicy salami and gorgonzola - Tomaten, Mozzarella, rot Zwiebeln, Paprika, würzige S- alami und Gorgonzola Käse	€ 12
--	------

Crudo, stracchino e carciofi (Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma, stracchino e carciofi) Tomato, mozzarella, Parma ham, Stracchino cheese and artichokes Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Stracchino - Weichkäse und Artischocken	€ 12,5
---	--------

Speck & Go (Pomodoro, mozzarella, speck, gorgonzola, miele e noci) Tomato, mozzarella, speck, Gorgonzola, honey and walnuts Tomaten, Mozzarella, Speck, Gorgonzola Käse, Honig und Walnüsse	€ 13
---	------

Delizia (Pomodoro, mozzarella, gamberi*, zucchine grigliate e pomodorini freschi) Tomato, mozzarella, prawns*, grilled zucchini and fresh cherry tomatoes - Tomaten, Mozzarella, Garnelen*, gegrillte Zucchini und frische Cocktailtomaten	€ 12,5
--	--------

Mediterranea (Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodori secchi, capperi, olive taggiasche e basilico) Tomato, fresh buffalo mozzarella, dried tomatoes, capers, black olives and basil Tomaten, Büffelmozzarella, getrocknete Tomaten, Kapern, schwarze Oliven und Basilikum	€ 12
---	------

Norma (Pomodoro, mozzarella, melanzane al forno, pomodorini confit, ricotta e basilico) Tomato, mozzarella, roasted eggplants, cherry tomatoes confit, Ricotta cheese and basil - Tomaten, Mozzarella, gebratene Aubergine, Tomaten confit, Ricotta Käse und Basilikum	€ 12
--	------

Impasto integrale - wholemeal dough - Vollkornteig + € 1,5



Pizza senza glutine - gluten free - Glutenfrei + € 3

Il prezzo di ciascun aggiunta può variare da un minimo di + € 0,5 ad un massimo di + € 5 (gamberi e acciughe del Mar Cantabrico). Extra from € 0,5 to € 5 (prawns and anchovies of the Cantabrian sea)

“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.” “Liebe Kunden, wir haben ein Menü mit allen Zutaten und Allergenen. Fragen Sie das Personal.”

Gira!
Turn!

