

RISTORANTE

Le Rasole

CARDA • 1976

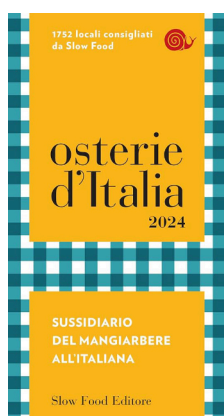
Benvenuti!

Ciao, siamo Claudio e Matteo e ti diamo il benvenuto a Le Rasole. Quello che hai tra le mani non è solo un menù, ma il frutto della passione che ogni giorno mettiamo nel nostro lavoro.

Abbiamo scelto di seguire un percorso fondato su sostenibilità, stagionalità, territorio e qualità. Da qui nasce una proposta in continua evoluzione, che si rinnova spesso e vuole sorprendere i nostri ospiti, creando un luogo in cui noi stessi ameremmo essere clienti. Per sottolineare l'impegno abbiamo deciso di aderire all'Alleanza Slow Food dei Cuochi, un patto tra cuochi e Slow Food per promuovere cibi buoni, puliti e giusti, salvaguardando la biodiversità e la sostenibilità.

Ciao, we are Claudio and Matteo and we welcome you to 'Le Rasole'! What you have in your hands is not just a menu, but the fruit of the passion we put into our work on a daily basis. We have chosen to follow a path rooted in sustainability, seasonality, territory and quality. This has resulted in a constantly evolving proposal, which is renewed often and wants to amaze our guests by creating a place where we ourselves would love to be guests. To underline our commitment we have decided to join the Slow Food Alliance of Chefs, a pact between chefs and Slow Food to promote good, clean and fair food, safeguarding biodiversity and sustainability.

Ciao, wir sind Claudio und Matteo und heißen Sie im „Le Rasole“ willkommen! Was Sie hier in den Händen halten, ist nicht nur eine Speisekarte, sondern das Ergebnis unserer täglichen Leidenschaft: Dabei stehen Nachhaltigkeit, Saisonalität, Regionalität und Qualität im Mittelpunkt. Um unser Engagement zu unterstreichen, haben wir uns entschlossen, der Slow Food Alliance der Köche beizutreten, einem Zusammenschluss von Köchen und Slow Food zur Förderung guter, sauberer und fairer Lebensmittel, die die Artenvielfalt und die Nachhaltigkeit schützen.



MENÙ RISTORANTE LE RASOLE

Wifi




Slow Food®
Alleanza dei Cuochi

Whatsapp Group



Le Camere

rooms / Zimmer

Sopra al nostro Ristorante ci sono 3 camere, due matrimoniali e una composta da una matrimoniale unita ad una singola: dormire immersi nel relax, magari dopo aver cenato nel nostro Ristorante, senza i pensieri di guidare o parcheggiare la macchina.

Cerchi maggiori informazioni? Le trovi sul nostro sito: lerasole.it

Above our restaurant there are three rooms, two double rooms and one room consisting of a double bed and a single bed: sleep in complete relaxation, perhaps after dining in our restaurant, without having to worry about driving or parking your car.

Looking for more information? You can find it on our website: lerasole.it

Über unserem Restaurant befinden sich drei Zimmer, zwei Doppelzimmer und ein Zimmer mit einem Doppelbett und einem Einzelbett: Schlafen Sie entspannt, vielleicht nach einem Abendessen in unserem Restaurant, ohne sich Gedanken über das Autofahren oder Parken machen zu müssen.

Möchten Sie weitere Informationen? Diese finden Sie auf unserer Website: lerasole.it

La Colazione

breakfast / Frühstück

Immagina di poter iniziare la giornata con una bella colazione, magari sotto la pergola del nostro terrazzo, coccolato dal canto degli uccellini e dalla bella vista delle colline, o nella nostra veranda al coperto in caso di pioggia! Dalle 8 alle 10 di mattina tutto questo è possibile, presso il nostro ristorante! (escluso il martedì)

A partire da 7.50€, guarda la nostra offerta su <http://breakfast.lerasole.it> - da Aprile a Settembre

Imagine starting your day with a lovely breakfast, perhaps under the pergola on our terrace, lulled by the sound of birdsong and the beautiful view of the hills, or on our covered veranda if it rains! From 8am to 10am, all this is possible at our restaurant! (except on Tuesdays)

From €7.50, check out our offer at <http://breakfast.lerasole.it> – from April to September

Stellen Sie sich vor, Sie beginnen den Tag mit einem schönen Frühstück, vielleicht unter der Pergola auf unserer Terrasse, begleitet vom Vogelgezwitscher und mit Blick auf die Hügel – oder bei Regen in unserer überdachten Veranda. Von 8 bis 10 Uhr morgens ist all das in unserem Restaurant möglich! (außer dienstags)

Ab 7,50 € – entdecken Sie unser Angebot auf <http://breakfast.lerasole.it> – von April bis September

Mezzogiorno

Lunch / Mittagessen

Che sia un incontro di lavoro o un momento di relax, la nostra cucina si adatta ai tuoi tempi senza mai rinunciare alla qualità. Abbiamo creato una formula pensata per farvi stare bene, anche quando il tempo è poco.

Dal lunedì al venerdì (festivi esclusi), vi aspettiamo per trasformare la vostra pausa in un'esperienza firmata Le Rasole.

"Mezzogiorno alle Rasole"

la qualità di sempre, nel tempo di un pranzo

- 2 portate a scelta dal nostro menù
- coperto e pane fatto in casa
- acqua microfiltrata

Costo per Persona: 33€

Whether it's a business meeting or a moment of relaxation, our kitchen adapts to your schedule without ever compromising on quality. We've created one option designed to make you feel at home, even when time is short.

From Monday to Friday (excluding public holidays), we look forward to turning your break into a Le Rasole experience.

"Mezzogiorno alle Rasole"

our quality, in the time of a lunch

- choose 2 courses from our menu
- cover charge and homemade bread
- microfiltered water

Price per person: €33

Ob Geschäftstreffen oder entspannter Moment – unsere Küche passt sich Ihrem Zeitplan an, ohne dabei Abstriche bei der Qualität zu machen. Wir haben eine Option zusammengestellt, damit Sie sich auch bei knapp bemessener Zeit wie zu Hause fühlen.

Von Montag bis Freitag (außer an Feiertagen) freuen wir uns darauf, Ihre Mittagspause zu einem unvergesslichen Le Rasole-Erlebnis zu machen.

„Mezzogiorno alle Rasole“

Unsere Qualität – in der Zeit eines Mittagessens

- Wählen Sie 2 Gänge aus unserer Speisekarte
- Gedeck und hausgemachtes Brot
- Mikrogefiltertes Wasser

Preis pro Person: 33 €

Per Iniziare

I Classici

Americano 7,50

Campari | Vermouth | Soda

Americano del Lago di Garda 9,00

Bitter delle Sirene | Americano delle Sirene | Soda

Un Carciofo in America 7,50

Campari | Amaro al Carciofo del Laboratorio
Clandestino | Vermouth | Soda

Negroni 8,50

Campari | Vermouth | London Dry Gin

Moscow Mule 7,50

Vodka | Ginger Beer Tassoni

Spritz Aperol 6,50

Aperol | Prosecco | Seltz

Spritz Campari 6,50

Campari | Prosecco | Seltz

Spritz Limoncello 6,90

Limoncello delle Rasole | Prosecco | Seltz

No-Alcohol

Radicchio Tonic 7,00

Sciroppo al Radicchio fatto in casa |
Gin Tanqueray 0° | Tonica Tassoni

Mela e Zenzero 7,00

Succo di Mela a Polpa Rossa Leni's |
Ginger beer Tassoni

Americano 0° 8,00

Bitter Vol0° | Vermouth Vol0° | Seltz

Gin Tonic 0° 8,00

Gin Tanqueray 0° | Tonica Tassoni

Low-Alcohol

Ame-Radicchio 7,00

Sciroppo al Radicchio fatto in casa |
Campari | Seltz

Hugo 6,50

Sciroppo di Sambuco | Prosecco | Seltz

Vacca Vecchia

Menù Degustazione / Tasting Menu / Degustationsmenü

Un percorso a sorpresa di 4 portate salate dedicato alla Vacca Vecchia, carne da filiera 100% italiana proveniente da Sicherhof, in Val di Non.

Il menù cambia in base ai tagli disponibili e viene pensato di volta in volta per valorizzare al meglio la materia prima: brace, cotture lente, preparazioni essenziali e tagli meno conosciuti.

4 portate salate a sorpresa

La prenotazione è consigliata, così da garantirvi la disponibilità del percorso.

Menù "Vacca Vecchia" coperto incluso, bevande escluse	68,00 p.p.
Abbinamento Bevande	20,00 p.p.

A surprise 4-course savoury tasting menu dedicated to Vacca Vecchia, beef from a 100% Italian supply chain, sourced from Sicherhof, in Val di Non.

The menu changes according to the cuts available and is created each time to make the most of the raw ingredient: grilling, slow cooking, essential preparations and lesser-known cuts.

4 surprise savoury courses

Reservation is recommended, so we can guarantee availability of the experience.

"Vacca Vecchia" menu, cover charge included, drinks not included	68,00 p.p.
Beverage pairing	20,00 p.p.

Ein überraschendes 4-Gänge-Menü mit herzhaften Gerichten rund um die Vacca Vecchia: Fleisch aus einer zu 100 % italienischen Lieferkette, von Sicherhof im Val di Non. Das Menü ändert sich je nach verfügbaren Teilstücken und wird jedes Mal so gestaltet, dass die Zutat bestmöglich zur Geltung kommt: Grill, langsame Garzeiten, reduzierte Zubereitungen und weniger bekannte Teilstücke.

4 herzhafte Überraschungsgänge

Eine Reservierung wird empfohlen, damit wir die Verfügbarkeit dieses Menüs garantieren können.

Menü „Vacca Vecchia“ inkl. Gedeck, Getränke nicht inbegriffen	68,00 p.P.
Getränkebegleitung	20,00 p.P.

Tartufo!

Menù Degustazione / Tasting Menu / Degustationsmenü

**Il nostro menù degustazione dedicato al Tartufo Nero Estivo della Lessinia!
Per completare il menù ti proponiamo un abbinamento di vini, birre e drink
selezionati.**

Consigliamo la scelta del menù per tutto il tavolo.

Minimo 2 persone.

Our tasting menu dedicated to the Lessinia Black Summer Truffle!

To complete the menu we offer you a pairing of selected wines, beers and drinks.

We recommend the menu choice for the whole table.

Minimum 2 people.

Unser Degustationsmenü rund um den schwarzen Sommertrüffel aus der Lessinia!

Zur Vervollständigung des Menüs bieten wir Ihnen eine Kombination aus
ausgewählten Weinen, Bieren und Getränken an.

Wir empfehlen Ihnen, das Menü für den ganzen Tisch zu wählen.

Mindestens 2 Personen.

Uovo e Tartufo

uovo pochè | ricotta affumicata | tartufo nero della Lessinia

poached egg | smoked ricotta | black truffle from Lessinia

Pochiertes Ei | Geräucherter Ricotta | Schwarzer Trüffel aus der Lessinia

Tagliolino al Tartufo

tagliolini di pasta fresca | burro al tartufo nero | tartufo nero della Lessinia

fresh tagliolini | black truffle butter | black truffle from Lessinia

Frische Tagliolini | Butter mit schwarzem Trüffel | Schwarzer Trüffel aus der Lessinia

Flank Steak al Tartufo

bavetta di manzo alle braci | tartufo nero della Lessinia

charcoal-grilled beef flank | black truffle from Lessinia

Gegrillte Bavette vom Rind | Schwarzer Trüffel aus der Lessinia

Tartufo Nero

semifreddo al cioccolato | cuore al caramello

chocolate semifreddo | caramel centre

Schokoladen-Semifreddo | Karamellfüllung

Menù "Tartufo" coperto incluso, bevande escluse

64,00 p.p.

Abbinamento bevande/Beverage pairing/Getränkebegleitung

20,00 p.p.

Fa tì Fa Bèn

Menù Degustazione / Tasting Menu / Degustationsmenü

Il nostro menù degustazione di 4 portate prende nome da un'espressione dialettale, che si può tradurre con "fidati di noi".

Scegliendolo ti affidi a noi lasciandoci carta bianca mentre a te resta la sorpresa di scoprire cosa abbiamo preparato.

Per completare il menù ti proponiamo un abbinamento di vini, birre e drink selezionati.

Consigliamo la scelta del menù per tutto il tavolo.

Minimo 2 persone.

Menù "Fa tì fa bèn" coperto incluso, bevande escluse	55,00 p.p.
Abbinamento bevande	20,00 p.p.

Our 4-course tasting menu is named after a dialect expression, which can be translated as "trust us."

By choosing it, you place your trust in us and give us carte blanche, while you enjoy the surprise of discovering what we have prepared.

To complete the menu we offer you a pairing of selected wines, beers and drinks.

We recommend the menu choice for the whole table.

Minimum 2 people.

"Fa tì fa bèn" menu, cover charge included, drinks not included	55,00 p.p.
Beverage pairing	20,00 p.p.

Unser 4-gängiges Degustationsmenü ist nach einem Dialektausdruck benannt, der sich mit 'Vertrau uns' übersetzen lässt.

Damit vertrauen Sie uns und lassen uns freie Hand, während Sie sich überraschen lassen können, was wir zubereitet haben.

Zur Vervollständigung des Menüs bieten wir Ihnen eine Kombination aus ausgewählten Weinen, Bieren und Getränken an.

Wir empfehlen Ihnen, das Menü für den ganzen Tisch zu wählen.

Mindestens 2 Personen.

Menü „Fa tì fa bèn“, inkl. Gedeck, Getränke nicht inbegriffen	55,00 p.P.
Getränkebegleitung	20,00 p.P.

Antipasti

La Parmigiana della Nonna 14,00

melanzana frita | salsa di pomodori grigliati | ricotta affumicata

Lingua Sardata 13,50

lingua di manzo | maionese alle sarde | capperi fritti

Tartare di Trota 14,00

tartare di trota salmonata | crema di bufala | cipolle in agrodolce

Uovo e Tartufo 15,00

uovo poché | ricotta affumicata | tartufo nero della Lessinia

La Nostra Selezione di Formaggi Locali 18,00

la nostra selezione di cinque formaggi locali con miele, confettura e mostarda fatte da noi

Lievitati al Tegamino

Il nostro impasto a doppia lievitazione al tegamino, alto e soffice.

Bufala e Pomodoro Grigliato 14,00

pizza al tegamino con doppia lievitazione | crema di bufala | salsa dei nostri pomodori grigliati |
pomodorini semi-dry | olio al basilico

Pulled Pork 18,00

pizza al tegamino con doppia lievitazione | crema di bufala | salsa dei nostri pomodori grigliati |
pulled pork | fonduta di Monte Veronese

Trota Marinata 18,00

pizza al tegamino con doppia lievitazione | crema di bufala | salsa dei nostri pomodori grigliati |
carpaccio di trota marinata | cipolla rossa in agrodolce

Orto 16,00

pizza al tegamino con doppia lievitazione | crema di bufala | salsa dei nostri pomodori grigliati |
verdure alla griglia del nostro orto

Coperto e Pane fatto in casa 3,00

 vegetariano

 vegano

Primi

Spaghettone al Camino con Sarde del Garda e Limone 16,00

spaghettone Felicetti bio al camino | sarde del Lago di Garda | burro al limone

Bigoli al Ragù di Coda 16,00

bigoli di pasta fresca | ragù di coda di manzo

Tagliolino al Tartufo della Lessinia 18,00

tagliolini di pasta fresca | burro al tartufo nero | tartufo nero della Lessinia

Paccheri al Pomodoro Grigliato del Nostro Orto 15,00

paccheri monograno Felicetti | crema dei nostri pomodori grigliati | burro al pomodoro

Zuppetta Tiepida di Pesce del Garda 16,00

brodo tiepido di pesce di lago e granchio blu | salmerino | persico | trota | sarde

Secondi

Anatra e Pesche 23,50

petto d'anatra alle braci | salsa alle pesche

Fish & Chips di Lago 20,00

salmerino | persico | trota | acquadella | sarde | chips di patate | salsa tartara

Zucchini e Melanzana 18,00

zucchini del nostro orto fritti | crema di melanzane alle braci | olio al basilico

Flank Steak al Camino 24,00

bavetta di manzo alle braci | chimichurri

Fiorentina di Manzo alle Braci 6,50/hg

T-Bone-Steak, da condividere (circa 1-1,3 Kg)

Contorni

Verdure di Stagione alla Griglia 6,00

Patate Cabrette al forno 5,00

Patatine fritte* 5,00

Insalata Mista 6,00

Starters

La Parmigiana della Nonna 14,00

Fried aubergine | grilled tomato sauce | smoked ricotta

Lingua Sardata 13,50

beef tongue | sardine mayonnaise | fried capers

Tartare di Trota 14,00

salmon trout tartare | buffalo mozzarella cream | sweet-and-sour onions

Uovo e Tartufo 15,00

poached egg | smoked ricotta | black truffle from Lessinia

La Nostra Selezione di Formaggi Locali 18,00

our selection of five local cheeses served with honey and our homemade jam and traditional Italian fruit mostarda

Double-Risen Pan Pizza

Our double-risen dough, baked in a pan, tall and fluffy.

Bufala e Pomodoro Grigliato 14,00

pan-baked pizza with double rising | buffalo mozzarella cream | sauce made from our grilled tomatoes | semi-dried cherry tomatoes | basil oil

Pulled Pork 18,00

pan-baked pizza with double rising | buffalo mozzarella cream | sauce made from our grilled tomatoes | pulled pork | Monte Veronese fondue

Trota Marinata 18,00

pan-baked pizza with double rising | buffalo mozzarella cream | sauce made from our grilled tomatoes | marinated trout carpaccio | sweet-and-sour red onion

Orto 16,00

pan-baked pizza with double rising | buffalo mozzarella cream | sauce made from our grilled tomatoes | grilled vegetables from our garden

Cover Charge and homemade bread 3,00

 vegetarian

 vegan

First Courses

Spaghettone al Camino con Sarde del Garda e Limone 16,00

Felicetti organic spaghettone al camino | Sardines from Lake Garda | Lemon butter

Bigoli al Ragù di Coda 16,00

fresh bigoli pasta | oxtail ragù

Tagliolino al Tartufo della Lessinia 18,00

fresh tagliolini | black truffle butter | black truffle from Lessinia

Paccheri al Pomodoro Grigliato del Nostro Orto 15,00

Felicetti Monograno paccheri | cream of our grilled tomatoes | tomato butter

Zuppetta Tiepida di Pesce del Garda 16,00

Warm lake-fish and blue-crab broth | char | perch | trout | sardines

Main Courses

Anatra e Pesche 23,50

charcoal-grilled duck breast | mulberry compote

Fish & Chips di Lago 20,00

char | perch | trout | dace | sardines | crisps | tartar sauce

Zucchini e Melanzana 18,00

Fried courgette from our vegetable garden | roasted aubergine purée | basil oil

Flank Steak al Camino 24,00

charcoal-grilled beef flank | chimichurri

Fiorentina di Manzo alle Braci 6,50/hg

T-Bone-Steak, to share (approx. 1-1,3 kg)

Sides

Grilled seasonal vegetables 6,00

Baked Cabrette potatoes 5,00

French fries* 5,00

Mixed Salad 6,00

Vorspeisen

La Parmigiana della Nonna 14,00

Frittierte Aubergine | Sauce aus gegrillten Tomaten | geräucherter Ricotta

Lingua Sardata 13,50

Rinderzunge | Sardinen-Mayonnaise | gebratene Kapern

Tartare di Trota 14,00

Tartar aus Lachsforelle | Büffelmozzarella-Creme | süß-saure Zwiebeln

Uovo e Tartufo 15,00

Pochiertes Ei | Geräucherter Ricotta | Schwarzer Trüffel aus der Lessinia

La Nostra Selezione di Formaggi Locali 18,00

Unsere Auswahl an fünf lokalen Käsesorten mit Honig mit hausgemachter Konfitüre und Mostarda

Doppelt gegärte Pfannenpizza

Unser doppelt gegärter Teig, in der Pfanne gebacken, hoch und luftig.

Bufala e Pomodoro Grigliato 14,00

Pizza aus der Pfanne mit doppeltem Gärvorgang | Büffelmozzarella-Creme | Sauce aus unseren gegrillten Tomaten | halbtrockene Kirschtomaten | Basilikumöl

Pulled Pork 18,00

Pizza aus der Pfanne mit doppeltem Gärvorgang | Büffelmozzarella-Creme | Sauce aus unseren gegrillten Tomaten | Pulled Pork | Monte-Veronese-Fondue

Trota Marinata 18,00

Pizza aus der Pfanne mit doppeltem Gärvorgang | Büffelmozzarella-Creme | Sauce aus unseren gegrillten Tomaten | Carpaccio von marinierter Forelle | Rote Zwiebeln in süß-saurer Sauce

Orto 16,00

Pizza aus der Pfanne mit doppeltem Gärvorgang | Büffelmozzarella-Creme | Sauce aus unseren gegrillten Tomaten | gegrilltes Gemüse aus unserem Garten

Gedeck und selbstgebackenes Brot 3,00

 vegetarian

 vegan

Erste Gänge

Spaghettone al Camino con Sarde del Garda e Limone 16,00

Bio-Spaghettone „Felicetti al Camino“ | Sardinen vom Gardasee | Zitronenbutter

Bigoli al Ragù di Coda 16,00

FrISChe Bigoli | Ragout aus OchsenSchwanz

Tagliolino al Tartufo della Lessinia 18,00

FrISChe Tagliolini | Butter mit schwarzem Trüffel | Schwarzer Trüffel aus der Lessinia

Paccheri al Pomodoro Grigliato del Nostro Orto 15,00

Felicetti Monograno Paccheri | Creme aus unseren gegrillten Tomaten | Tomatenbutter

Zuppetta Tiepida di Pesce del Garda 16,00

Lauwarmer Sud aus Süßwasserfisch und Blaukrabbe | Saibling | Barsch | Forelle | Sardinen

Zweite Gänge

Anatra e Pesche 23,50

Entenbrust vom Grill | Pfirsichsauce

Fish & Chips di Lago 20,00

Saibling | Barsch | Forelle | Ährenfisch | Sardinen | Kartoffelchips | Tartarsauce

Zucchini e Melanzana 18,00

Gebratene Zucchini aus unserem Garten | geröstete Auberginencreme | Basilikumöl

Flank Steak al Camino 24,00

Gegrillte Bavette vom Rind | Chimichurri

Fiorentina di Manzo alle Braci 6,50/hg

T-Bone-Steak, zum Teilen (ca. 1-1,3 kg)

Beilagen

Gegrilltes Gemüse der Saison 6,00

Gebackene Cabrette-Kartoffeln 5,00

Pommes frites* 5,00

Gemischter Salat 6,00

Per i Più Piccoli

Kids Menu / Kindermenü

Pasta Fresca alla Bolognese 8,00

Fresh pasta with meat sauce

FrISChe Pasta mit Ragout

Pasta Fresca al Pomodoro 8,00

Fresh pasta with tomato sauce

FrISChe Nudeln mit Tomatensoße

Cotoletta di Pollo alla Milanese* con Patatine Fritte* 12,00

Chicken Schnitzel Milanese Style* with French Fries*

Hähnchenschnitzel nach Mailänder Art* mit Pommes frites*

Bevande

Drinks / Getränke

ACQUA MICROFILTRATA

Microfiltered Water
mikrofiltriertes Wasser

gassata | sparkling | mit Kohlensäure

3,00

naturale | still | stilles Wasser

3,00

BIBITE

Soft drinks
Alkoholfreie Getränke

Coca Cola 0,33

3,50

Coca Cola Zero 0,33

3,50

Fanta 0,33

3,50

Sprite 0,33

3,50

Lemonsoda 0,33

3,50

Tè Limone 0,33

3,50

Tè Pesca 0,33

3,50

Pillole di Sostenibilità

La scelta di acqua microfiltrata a Km0 ha evitato la movimentazione di più di 5000 bottiglie, permettendoci di ridurre il nostro impatto ambientale.

The choice of microfiltered water produced locally has avoided the movement of more than 5,000 bottles, allowing us to reduce our environmental impact.

Die Wahl von mikrofiltriertem Wasser aus der Region hat den Transport von mehr als 5.000 Flaschen vermieden und uns so geholfen, unseren ökologischen Fußabdruck zu reduzieren.

Intolleranze e allergie al cibo

Gentile cliente, in caso di allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni al nostro personale sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarla nel migliore dei modi. La avvisiamo, inoltre, che per motivi organizzativi e logistici i prodotti serviti possono provenire da congelazione tramite abbattitore effettuata direttamente nella nostra cucina. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

* Prodotto surgelato all'origine

Food intolerances and allergies

Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs. We also advise you that, for organizational and logistical reasons, some products served may have been blast-chilled and frozen directly in our kitchen. Fish intended to be consumed raw or almost raw has undergone preventive freezing treatment in compliance with EC Reg. 853/2004, Annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 3.

* Frozen product at origin

Nahrungsmittelunverträglichkeiten und Allergien

Sehr geehrte Gäste, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unseren Getränken. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten. Wir weisen Sie außerdem darauf hin, dass einige servierte Produkte aus organisatorischen und logistischen Gründen direkt in unserer Küche schockgekühlt und eingefroren worden sein können. Fisch, der roh oder nahezu roh verzehrt werden soll, wurde gemäß den Anforderungen der EG-Verordnung 853/2004 einer vorbeugenden Behandlung unterzogen.

* Gefrorenes Produkt im Ursprung

Dolci

Tiramisù della Mamma Maria 6,00

Tiramisù fatto in casa, come da tradizione
Homemade tiramisu, as per tradition
Hausgemachtes Tiramisu nach traditioneller Art

Latte e Biscotti 6,50

gelato al biscotto Plasmon® | panna cotta montata | biscotti Plasmon®
Plasmon® biscuit ice cream | whipped panna cotta | Plasmon® biscuits
Plasmon®-Keks-Eis | geschlagene Panna Cotta | Plasmon®-Kekse

Sorbetto all'Ibisco 6,00

sorbetto artigianale in base alla stagione
artisan sorbet depending on the season
hausgemachtes Sorbet je nach Saison

Torta delle Rose 6,50

torta delle rose | crema alla vaniglia
rose cake | vanilla cream
Rosenkuchen | Vanillecreme

La Nostra Selezione di Formaggi Locali 18,00

la nostra selezione di cinque formaggi locali con miele, confettura e mostarda fatte da noi
our selection of five local cheeses served with honey and our homemade jam and traditional
Italian fruit mostarda
Unsere Auswahl an fünf lokalen Käsesorten mit Honig sowie hausgemachter Konfitüre und
Mostarda

In abbinamento proponiamo / Suggested pairing / Empfohlene Begleitung

Ovomaltino 20° 4,50

crema liquorosa fatta in casa a base di Ovomaltina® leggermente alcolica
slightly alcoholic home-made Ovaltine®-based liqueur cream
selbstgemachte, leicht alkoholische Likörcreme auf Ovaltine®-Basis

Grappa alla Torta delle Rose 20° 5,00

grappa infusa alla torta delle rose
rose cake-infused grappa
Mit Rosenkuchen aromatisierter Grappa

Amari

Dal nostro Laboratorio Clandestino

Limoncello delle Rasole 4,50

Ovomaltino 4,50

Liquore al Carciofo Violetto di Sant'Erasmo 4,50

Grappa alla Torta delle Rose 4,50

Grappa al Limone, Rosmarino e Alloro 4,50

Grappa all'Erba Luigia 4,50

Amari Artigianali Italiani

Amaro Artigianale della Lessinia - Hantak 25° 5,50 Erbaceo con sfumature agrumate e balsamiche

Canto Amaro - Liquori delle Sirene 25° 5,50 Agrumato, sentori di vaniglia, cardo e genziana

Amarulivo - Liquori delle Sirene 27° 5,50 Amaro a base vino con foglie di ulivo in infusione

Rabbit Bitter ExtraBitter - Roby Marton 26,2° 5,50 Amaro, a base di Radicchio Tardivo di Treviso

Dicisano 28° 5,50 Leggero e rinfrescante, a base di erba luigia

Amaro San Simone 26° 5,50 Leggero, equilibrato, sentori di chinotto

Fernet - Quaglia 40° 5,50 Un Fernet da manuale, amaro e digestivo

Liquirizia - Quaglia 20° 5,50 Non la solita liquirizia, La Liquirizia

Amaro Walser - Rapa Giovanni 35° 5,50 Erbaceo, tradizionale, balsamico

Amaro Proibito - Foletto 30° 5,50 Fresco, officinale, note balsamiche

Tintura Stomatica - Foletto 32° 5,50 Amaro officinale, forte e duraturo

Fragrante Amaro Insolito 21° 5,50 Mediterraneo, agrumato e con sentori di rosmarino

Amaro del Ciclista - Casoni 26° 5,50 Erbaceo, pieno e rotondo. Sentori di china e liquirizia

Rupes 28° 5,50 Amaro equilibrato, sentori di liquirizia, cioccolato e zenzero.

Vuoi provare un amaro diverso da questi? Vuoi un consiglio? Chiedi pure a noi!

Want to try a different bitter from these? Want some advice? Just ask us!

Möchten Sie einen anderen Amaro probieren? Fragen Sie uns gerne nach einer Empfehlung.

Cocktail

I Classici

Americano 7,50

Campari | Vermouth | Soda

Americano del Lago di Garda 9,00

Bitter delle Sirene | Americano delle Sirene | Soda

Un Carciofo in America 7,50

Campari | Amaro al Carciofo del Laboratorio
Clandestino | Vermouth | Soda

Negroni 8,50

Campari | Vermouth | London Dry Gin

Moscow Mule 7,50

Vodka | Ginger Beer Tassoni

Spritz Aperol 6,50

Aperol | Prosecco | Seltz

Spritz Campari 6,50

Campari | Prosecco | Seltz

Spritz Limoncello 6,90

Limoncello delle Rasole | Prosecco | Seltz

No-Alcohol

Radicchio Tonic 7,00

Sciroppo al Radicchio fatto in casa |
Gin Tanqueray 0° | Tonica Tassoni

Mela e Zenzero 7,00

Succo di Mela a Polpa Rossa Leni's |
Ginger beer Tassoni

Americano 0° 8,00

Bitter Vol0° | Vermouth Vol0° | Seltz

Gin Tonic 0° 8,00

Gin Tanqueray 0° | Tonica Tassoni

Low-Alcohol

Ame-Radicchio 7,00

Sciroppo al Radicchio fatto in casa |
Campari | Seltz

Hugo 6,50

Sciroppo di Sambuco | Prosecco | Seltz

Grappe

VENETO

Grappa - Scaramellini 35° 4,50

Grappa dei Giust - Scaramellini 50° 5,00

Grappa alla Ruta - Scaramellini 40° 5,00

Grappa di Recioto - Tommasi 35° 5,00

Grappa di Prosecco - Andrea da Ponte 35° 5,00

Sarpa di Poli Oro - Poli 35° 4,50

Grappa Prime Uve Bianche - Maschio 39° 5,00

TRENTINO ALTO-ADIGE

Grappa Barrique Morbida Trentina - Marzadro 39° 5,00

PIEMONTE

Grappa di Amarone - Antica Distilleria Quaglia 42° 6,00

Grappa di Barolo - Antica Distilleria Quaglia 42° 6,00

Grappa di Nebbiolo - Antica Distilleria Quaglia 40° 5,50

Gin Tonic

Italia

Gin della Lessinia Tzoa Distilled 40° 13,00

Foletto Pico Rosso Gin 170 Distilled 41° 12,00

Olivia Gin Distilled 42° 12,00

Bèrto Distilled Old Tom 43° 11,00

Old Tom Bèrto Distilled Old Tom 43° 11,00

Caprisius Distilled Dry 43° 12,00

Gin Selvaggio - Macchia Distilled 45° 12,00

Germania

Monkey 47 Schwarzwald Dry 47° 13,00

Tonka Distilled Dry 47° 13,00

Spagna

Gin Mare Distilled 42,7° 10,00

Gin Alkkemist Distilled 40° 13,00

Regno Unito

Bombay Sapphire London Dry 40° 10,00

Tanqueray London Dry 41,3° 10,00

Plymouth London Dry 41,2° 11,00

Martin Miller's London Dry 40° 12,00

Beefeater London London Dry 40° 10,00

Paesi Bassi

Gastro Dutch Distilled 45° 10,00

Giappone

"135° East" Hyogo Distilled Dry 42° 12,00

Whisky

SCOZIA

Cutty Sark Prohibition Edition 50° 6,00

Talisker Sky Single Malt 45,8° 9,00

Talisker 10 Single Malt 45,8° 9,00

Torabhaig Allt Gleann Legacy Series 46° 10,00

Torabhaig Allt Gleann "Cnoc Na Moine" Legacy Series 46° 12,00

Torabhaig Allt Gleann "Batch Strength" Legacy Series 61,1° 12,00

Oban Little Bay Single Malt 43° 10,00

Laphroaig 10yo Single Malt 40° 8,00

Lagavulin 16yo Single Malt 43° 12,00

Glen Grant 5yo Single Malt Scotch Whisky 40° 6,00

Jura Single Malt Scotch Whisky 12yo 40° 8,00

Tullibardine Highland Single Malt Scotch Whisky 15yo 43° 8,00

Glenmorangie Highland Single Malt Scotch Whisky 10yo 40° 9,00

Ian Macleod's Smokehead Islay Single Malt Scotch Whisky 43° 8,00

Ian Macleod's 'As We Get It' Highland S.M. Scotch Whisky 60,5° 10,00

Ian Macleod's Isle of Skye Blended Scotch 12yo Whisky 40° 8,00

Ardbeg Islay Single Malt Scotch Whisky 10yo 46° 9,00

Ardbeg An Oa Islay Single Malt Scotch Whisky 46,6° 9,00

IRLANDA

Bushmills The Original Blended Whiskey 40° 6,00

Flaming Pig Black Cask 40° 8,00

Tullamore Dew Triple Distilled Whiskey 40° 8,00

USA

Maker's Mark Bourbon Whiskey 40° 8,00

Knob Creek Rye Whiskey 50° 8,00

Knob Creek Bourbon Whiskey 9yo 50° 8,00

GIAPPONE

Akashi Blended Whisky 40° 8,00

Nikka Days Blended Whisky 35° 8,00

Nikka From The Barrel 51,4° 10,00

Hatozaki Pure Malt Small Batch 46° 7,00

iProduttori

/ the producers
/ die Produzenten

Broccoletto di Custoza

Azienda Agricola Nicola Rossignoli

Via Cappello, 10, 37066 Cappello VR - +39 347 794 3948

presente al Mercato della Terra di San Floriano e Sommacampagna

Confettura di Pero Misso

Società Agricola Domenico e Stefano Fasoli

Via Maso di Cerna, 15 A, Sant'Anna d'Alfaedo (Vr) - +39 348 301 6746

presente al Mercato della Terra di San Floriano e Sommacampagna

Carciofo Violetto di Sant'Erasmo

Orto delle Vignole di Guia Camerinoi

Isola delle Vignole (Ve) - +39 348 6938991 - ortodellevignole.it

Riso Vialone Nano di Grumolo delle Abbadesse

Azienda Agricola Francesco De Tacchi

Via Garibaldi 54, 35010, Grantortino di Gazzo, Padova - +39 049 5995067 - detacchi.it

Polenta di Mais Biancoperla

Azienda Agricola Francesco De Tacchi

Via Garibaldi 54, 35010, Grantortino di Gazzo, Padova - +39 049 5995067 - detacchi.it

Olio EVO Bio Monocultivar Casaliva Millenario

Agriturismo Tenuta Maso Bòtes

Località Olif de Bòtes, 1, Strada Varignano Padaro, Arco (TN) - +39 0464 791014 - masobotes.it

Olio EVO Bio DOP Garda

Corte Pignoi

via Zuane Zeni, 37016 Garda VR, Italia - +39 351 382 0936 - cortepignoi.it

Radicchio Tardivo di Treviso IGP

Azienda Agricola Nicola Rossignoli

Via Cappello, 10, 37066 Cappello VR - +39 347 794 3948

presente al Mercato della Terra di San Floriano e Sommacampagna

Farro Decorticato Monococco Bio

Corte Pignoi

via Zuane Zeni, 37016 Garda VR, Italia - +39 351 382 0936 - cortepignoi.it

Farina di Grano Duro Bio

Corte Pignoi

via Zuane Zeni, 37016 Garda VR, Italia - +39 351 382 0936 - cortepignoi.it