

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

Stell dir vor, du könntest den Tag mit einem leckeren Frühstück beginnen, vielleicht unter der Pergola auf unserer Terrasse, begleitet vom Vogelgezwitscher und dem schönen 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 Form 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

Lievita

Menù Degustazione / Tasting Menu / Degustationsmenü

Tutto comincia da un impasto. Questo menù racconta quello che succede ogni mattina nella nostra cucina, prima ancora che apriamo le porte: farine, acqua, lievito e pazienza.

Tre portate costruite attorno ai nostri lievitati: un maritozzo con asparago, crema di formaggio fresco e pancetta cotta al miele, la degustazione dei nostri lievitati al tegamino (Orto, Pulled Pork, Trota Marinara) e, per chiudere, una torta delle rose con crema alla vaniglia.

Consigliamo la scelta del menù per tutto il tavolo.

Minimo 2 persone.

Menù "Lievita" coperto incluso, bevande escluse	35,00 p.p.
Abbinamento Bevande	15,00 p.p.

Everything begins with a dough. This menu tells the story of what happens every morning in our kitchen, before we even open the doors: flour, water, yeast and patience. Three courses built around our leavened breads: a maritozzo with asparagus, fresh cheese cream and honey-cooked pancetta, a tasting of our oven-baked leavened specialties (Orto, Pulled Pork, Trota Marinara), and to close, a rose cake with vanilla cream.

We recommend choosing the menu for the whole table.

Minimum 2 people.

"Lievita" menu, cover charge included, drinks not included	35,00 p.p.
Beverage pairing	15,00 p.p.

Alles beginnt mit einem Teig. Dieses Menü erzählt, was jeden Morgen in unserer Küche passiert, noch bevor wir die Türen öffnen: Mehl, Wasser, Hefe und Geduld.

Drei Gänge rund um unsere Hefeteiggebäck-Spezialitäten: ein „Maritozzo“ mit Spargel, Frischkäsecreme und in Honig gebratenem Speck, eine Verkostung unserer in der Pfanne gebackenen Hefeteiggebäck-Spezialitäten (Orto, Pulled Pork, Trota Marinara) und zum Abschluss eine Rosentorte mit Vanillecreme.

Wir empfehlen, das Menü für den gesamten Tisch zu wählen.

Mindestens 2 Personen.

Menü „Lievita“ inkl. Gedeck, Getränke nicht inbegriffen	35,00 p.P.
Getränkebegleitung	15,00 p.P.

Asparago!

Menù Degustazione / Tasting Menu / Degustationsmenü

Il nostro menù degustazione di 4 portate dedicato all'asparago!

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 4-course tasting menu dedicated to asparagus!

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

We recommend the menu choice for the whole table.

Unser 4-Gänge-Degustationsmenü rund um den Spargel!




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.

Asparagi e Uovo

asparagi grigliati | zabaione salato | fonduta di Monte Veronese
grilled asparagus | savoury zabaglione | Monte Veronese fondue
Gegrillter Spargel | Herzhaftes Zabaione | Monte-Veronese-Fondue

Risotto Asparagi e Zafferano

riso di Grumolo delle Abbadesse  | asparagi | zafferano
Grumolo delle Abbadesse rice  | asparagus | saffron
Reis aus Grumolo delle Abbadesse  | Spargel | Safran

Trota Salmonata con Asparagi

trota iridea salmonata | asparagi | salsa olandese
pink rainbow trout | asparagus | hollandaise sauce
Rosa Regenbogenforelle | Spargel | Hollandaise-Sauce

Semifreddo Asparagi

semifreddo agli asparagi | sbrisolona alla nocciola | crema alla vaniglia
asparagus semifreddo | hazelnut sbrisolona | vanilla cream
Spargel-Semifreddo | Haselnuss-Sbrisolona | Vanillecreme

Menù "Asparago" coperto incluso, bevande escluse

55,00 p.p.

Abbinamento bevande/Beverage pairing/Getränkebegleitung

20,00 p.p.

Fa ti 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 ti 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.

Menù "Fa ti fa bèn", 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.

Menù "Fa ti fa bèn" inkl. Gedeck, Getränke nicht inbegriffen	55,00 p.p.
Getränkebegleitung	20,00 p.p.

Antipasti

Carciofo Fritto 14,00

carciofo fritto | zabaione salato | pecorino sardo

Lingua alla Brace 13,50

lingua di manzo alla brace | tarassaco saltato | maionese al cren

Fish & Chips di Lago 14,00

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

Asparagi e Uovo 14,00

asparagi grigliati | zabaione salato | fonduta di Monte Veronese

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 Cortile 15,50

bigoli di pasta fresca | ragù di cortile | crumble di olive taggiasche

Tagliolino Aglio Orsino e Trota 16,00

tagliolini di pasta fresca | crema di aglio orsino | caviale di trota

Orecchietta Piselli e Pesto Rosso 15,00

orecchiette di pasta fresca | crema di piselli | pesto di pomodori secchi e mandorle

Risotto Asparagi e Zafferano 15,50 (min. 2 pers.)

riso di Grumolo delle Abbadesse  | asparagi | zafferano

Secondi

Faraona alle Braci 23,50

faraona alle braci | pera al vino Valpolicella | salsa BBQ al cioccolato

Trota Salmonata con Asparagi 22,00

trota iridea salmonata | asparagi | salsa olandese

Carciofi in Saor 18,00

carciofo violetto di Sant'Erasmus  grigliato | cipolle rosse | uvetta

F flank Steak al Camino 24,00

bavetta di manzo alle braci | purè di patata dolce | pannocchia grigliata

Fiorentina di Manzo alle Braci 6,50/hg

T-Bone-Steak, da condividere (circa 1-1,2 Kg)

Contorni

Verdure di Stagione alla Griglia 6,00

Patate Cabrette al forno 5,00

Patatine fritte* 5,00

Insalata Mista 6,00

Starters

Carciofo Fritto 14,00

fried artichoke | savoury zabaglione | Sardinian pecorino

Lingua alla Brace 13,50

grilled beef tongue | sautéed dandelion greens | horseradish mayonnaise

Fish & Chips di Lago 14,00

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

Asparagi e Uovo 14,00

grilled asparagus | savoury zabaglione | Monte Veronese fondue

La Nostra Selezione di Formaggi Locali 18,00

our selection of five local cheeses served with honey, jam and mustard, all made by us

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

Spaghettonone al Camino con Sarde del Garda e Limone 16,00
Felicetti organic spaghettonone al camino | Sardines from Lake Garda | Lemon butter

Bigoli al Ragù di Cortile 15,50
fresh bigoli pasta | farmyard ragù | Taggiasca olive crumble

Tagliolino Aglio Orsino e Trota 16,00
fresh tagliolini | wild garlic cream | trout caviar

Orecchietta Piselli e Pesto Rosso 15,00 
fresh orecchiette pasta | cream of peas | sun-dried tomato and almond pesto

Risotto Asparagi e Zafferano 15,50 (min. 2 pers.) 
Grumolo delle Abbadesse rice  | asparagus | saffron

Main Courses

Faraona alle Braci 23,50
charcoal-grilled guinea fowl | pear poached in Valpolicella wine | chocolate BBQ sauce

Trota Salmonata con Asparagi 22,00
pink rainbow trout | asparagus | hollandaise sauce

Carciofi in Saor 18,00 
grilled Sant'Erasmo purple artichokes  | red onions | raisins

Flank Steak al Camino 24,00
char-grilled beef flank | sweet potato purée | grilled corn on the cob

Fiorentina di Manzo alle Braci 6,50/hg
T-Bone-Steak, to share (approx. 1-1.2 kg)

Sides

Grilled seasonal vegetables 6,00

Baked Cabrette potatoes 5,00

Chips* 5,00

Mixed Salad 6,00

Vorspeisen

Carciofo Fritto 14,00

frittierte Artischocke | herzhafter Zabaione | sardischer Pecorino

Lingua alla Brace 13,50

Rinderzunge vom Grill | gebratener Löwenzahn | Meerrettich-Mayonnaise

Fish & Chips di Lago 14,00

Saibling | Barsch | Forelle | Bachforelle | Sardinen | Kartoffelchips | Tartarsauce

Asparagi e Uovo 14,00

gegrillter Spargel | herzhafter Zabaione | Monte-Veronese-Fondue

La Nostra Selezione di Formaggi Locali 18,00

Unsere Auswahl an fünf lokalen Käsesorten mit Honig, Marmelade und Senf, die wir selbst herstellen

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

Gedeckt und Selbstgebackenes Brot 3,00

 vegetarian

 vegan

Erste Gänge

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

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

Bigoli al Ragù di Cortile 15,50

Frische Bigoli-Nudeln | Ragout aus Geflügel | Streusel aus Taggiasca-Oliven

Tagliolino Aglio Orsino e Trota 16,00

frische Tagliolini | Bärlauchcreme | Forellenkaviar

Orecchietta Piselli e Pesto Rosso 15,00

frische Orecchiette | Erbsencreme | Pesto aus getrockneten Tomaten und Mandeln

Risotto Asparagi e Zafferano 15,50 (min. 2 pers.)

Reis aus Grumolo delle Abbadesse  | Spargel | Safran

Zweite Gänge

Faraona alle Braci 23,50

Perlhuhn vom Grill | Birne in Valpolicella-Wein | Schokoladen-BBQ-Sauce

Trota Salmonata con Asparagi 22,00

Rosa Regenbogenforelle | Spargel | Hollandaise-Sauce

Carciofi in Saor 18,00

Gegrillte violette Artischocken aus Sant'Erasmus  | rote Zwiebeln | Rosinen

F flank Steak al Camino 24,00

Rindfleischbavet vom Grill | Süßkartoffelpüree | gegrillter Maiskolben

Fiorentina di Manzo alle Braci 6,50/hg

T-Bone-Steak, zum Teilen (ca. 1-1,2 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 | carbonated | mit gas

3,00

naturale | natural | natürliches

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

Chinotto Laurisia 0,275

4,50

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 with honey, jam and chutney made by us
Unsere Auswahl an fünf lokalen Käsesorten mit Honig, Marmelade und Senf aus eigener
Herstellung

In abbinamento proponiamo / In combination we propose / In Kombination schlagen wir vor

Ovomaltino 20° 4,00

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

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

- 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

Germania

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