

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](http://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](http://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](http://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

# 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 Marinata) e, per chiudere, una torta delle rose con crema alla vaniglia.**

**Consigliamo la scelta del menù per tutto il tavolo.**

**Minimo 2 persone.**

<b>Menù "Lievita" coperto incluso, bevande escluse</b>	<b>35,00 p.p.</b>
<b>Abbinamento Bevande</b>	<b>15,00 p.p.</b>

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 Marinata), and to close, a rose cake with vanilla cream.

We recommend choosing the menu for the whole table.

Minimum 2 people.

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

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 Marinata) und zum Abschluss eine Rosentorte mit Vanillecreme.

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

Mindestens 2 Personen.

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

# 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.

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.

## **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 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.**

<b>Menù "Fa ti fa bèn" coperto incluso, bevande escluse</b>	<b>55,00 p.p.</b>
<b>Abbinamento bevande</b>	<b>20,00 p.p.</b>

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.

<b>"Fa ti fa bèn" menu, cover charge included, drinks not included</b>	<b>55,00 p.p.</b>
<b>Beverage pairing</b>	<b>20,00 p.p.</b>

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.

<b>Menü „Fa ti fa bèn“, inkl. Gedeck, Getränke nicht inbegriffen</b>	<b>55,00 p.P.</b>
<b>Getränkebegleitung</b>	<b>20,00 p.P.</b>

# Antipasti

## **Carciofo Fritto** 14,00

carciofo fritto | zabaione salato | pecorino sardo

## **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 pochè | 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

## **Orecchietta Piselli e Pesto Rosso** 15,00

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

## **Risotto Aglio Orsino e Trota** 15,50 (min. 2 pers.)

riso di Grumolo delle Abbadesse  | aglio orsino | caviale di trota

# Secondi

## **Anatra e Gelsi** 23,50

petto d'anatra alle braci | composta di gelsi

## **Fish & Chips di Lago** 20,00

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

## **Zucchina e Melanzana** 18,00

zucchina del nostro orto frita | 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

## **Carciofo Fritto** 14,00

fried artichoke | savoury zabaglione | Sardinian pecorino

## **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, 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

**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

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

**Risotto Aglio Orsino e Trota** 15,50 (min. 2 pers.)  
Grumolo delle Abbadesse rice  | wild garlic | trout caviar

# Main Courses

**Anatra e Gelsi** 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. 1-1.2 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 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, 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

---

## **Gedek 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 Ochsenchwanz

## **Tagliolino al Tartufo della Lessinia** 18,00

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

## **Orecchietta Piselli e Pesto Rosso** 15,00

frische Orecchiette | Erbsencreme | Pesto aus getrockneten Tomaten und Mandeln

## **Risotto Aglio Orsino e Trota** 15,50 (min. 2 pers.)

Reis aus Grumolo delle Abbadesse  | Bärlauch | Forellenkaviar

# Zweite Gänge

## **Anatra e Gelsi** 23,50

Entenbrust vom Grill | Maulbeerkompott

## **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. 1-1,2 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** | 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 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 / Suggested pairing / Empfohlene Begleitung

## **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

## **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

- 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