



Benvenuti!

About us / Über uns

ITALIANO

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.

ENGLISH

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.

DEUTSCH

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.

WiFi



Presenti nella guida Osterie d'Italia


Slow Food®
Alleanza dei Cuochi

WhatsApp Group



Le Camere

rooms / Zimmer

ITALIANO

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

ENGLISH

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

DEUTSCH

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

ITALIANO

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

ENGLISH

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

DEUTSCH

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

ITALIANO

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€

ENGLISH

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

DEUTSCH

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 SIGNATURE DI LE RASOLE

♦ Radicchio Tonic 7,00

Sciroppo al Radicchio · Gin Tanqueray 0° · Tonica Tassoni
Fresco, botanico e delicatamente amaricante.

♦ Ame-Radicchio 7,00

Sciroppo al Radicchio · Campari · Seltz
Un aperitivo leggero, fresco e piacevolmente amaricante.

♦ Spritz Limoncello 7,00

Limoncello delle Rasole · Prosecco · Seltz
Agrumato, fresco e solare, con il nostro limoncello.

APERITIVI E GRANDI CLASSICI

Americano 7,50

Campari · Vermouth · Soda
Amaro, aromatico e dissetante.

Spritz Aperol 6,50

Aperol · Prosecco · Seltz
Fresco, agrumato e leggermente amaricante.

Americano del Lago di Garda 9,00

Bitter delle Sirene · Americano delle Sirene · Soda
Il classico aperitivo interpretato con botaniche del Lago di Garda.

Spritz Campari 6,50

Campari · Prosecco · Seltz
Deciso, vivace e piacevolmente amaricante.

Un Carciofo in America 7,50

Campari · Amaro al Carciofo del Laboratorio Clandestino · Vermouth · Soda
Intenso e vegetale, con il nostro amaro al carciofo.

Negroni 8,00

Campari · Vermouth · London Dry Gin
Secco, aromatico e deciso.

Moscow Mule 8,00

Vodka · Ginger Beer Tassoni
Fresco, speziato e pungente.

Hugo 6,50

Sciroppo di Sambuco · Prosecco · Seltz
Floreale, fresco e leggero.

SENZA ALCOL

Mela e Zenzero 7,00

Succo di Mela a Polpa Rossa Leni's · Ginger Beer Tassoni
Fruttato, fresco e speziato.

Americano 0° 8,00

Bitter Vol0° · Vermouth Vol0° · Seltz
Amaro e aromatico, senza alcol.

Gin Tonic 0° 8,00

Gin Tanqueray 0° · Tonica Tassoni
Secco, botanico e rinfrescante, senza alcol.

Vacca Vecchia

Tasting Menu / Degustationsmenü

ITALIANO

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.

ENGLISH

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.

DEUTSCH

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!

Tasting Menu / Degustationsmenü

ITALIANO

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.

ENGLISH

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.

DEUTSCH

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 poché · 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

Tasting Menu / Degustationsmenü

ITALIANO

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.**

ENGLISH

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.**

DEUTSCH

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

Gazpacho 13,50

crema fredda di pomodori del nostro orto · cetrioli · peperoni · pesche

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

cinque formaggi locali · 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 15,00

pizza al tegamino · crema di bufala · pomodori grigliati · pomodorini semi-dry · olio al basilico

♦ Pulled Pork 18,00

pizza al tegamino · crema di bufala · pomodori grigliati · pulled pork · fonduta di Monte Veronese

Trota Marinata 18,00

pizza al tegamino · crema di bufala · pomodori grigliati · trota marinata · cipolla rossa in agrodolce

Orto 16,00

pizza al tegamino · crema di bufala · pomodori grigliati · verdure alla griglia del nostro orto

—

**Servizio tavola con pane fatto in casa, olio extravergine biologico del Lago di Garda
e benvenuto dalla cucina 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

Bombette di Coppa alle Braci 24,00

coppa di maiale · Monte Veronese · salsa di fichi d'india

♦ **Fish & Chips di Lago** 21,00

fritto di lago (salmerino, persico, trota, acquadella e sarde) · chips di patate · salsa tartara

Zucchini e Melanzana 18,00

zucchini 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 7,50 /hg

T-Bone steak da condivisione, circa 1-1,3 kg · pietra lavica · tre salse della casa

Contorni

Verdure di Stagione alla Griglia 6,00

Patate Cabrette al forno 6,00

Patatine fritte* 5,00

Insalata Mista 6,00

♦ Signature dish - un piatto che esprime l'identità e la cucina de Le Rasole.

Starters

♦ **La Parmigiana della Nonna** 14,00

fried aubergine · grilled tomato sauce · smoked ricotta

Gazpacho 13,50

chilled tomato soup made from tomatoes from our vegetable garden · cucumbers · peppers · peaches

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

five local cheeses · honey · 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 15,00

pan-baked pizza · buffalo mozzarella cream · grilled tomatoes · semi-dried cherry tomatoes · basil oil

♦ **Pulled Pork** 18,00

pan-baked pizza · buffalo mozzarella cream · grilled tomatoes · pulled pork · Monte Veronese fondue

Trota Marinata 18,00

pan-baked pizza · buffalo mozzarella cream · grilled tomatoes · marinated trout · sweet-and-sour red onion

Orto 16,00

pan-baked pizza · buffalo mozzarella cream · grilled tomatoes · grilled vegetables from our garden

Cover charge: table service, homemade bread, organic extra virgin olive oil from Lake Garda and a welcome bite from the kitchen 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

Bombette di Coppa alle Braci 24,00

pork shoulder · Monte Veronese · prickly pear sauce

♦ **Fish & Chips di Lago** 21,00

fried lake fish (char, perch, trout, sand smelt and sardines) · potato chips · tartar sauce

Zucchini e Melanzana 18,00

fried courgette · roasted aubergine purée · basil oil

Flank Steak al Camino 24,00

charcoal-grilled beef flank · chimichurri

Fiorentina di Manzo alle Braci 7,50 /hg

T-Bone steak to share, approx. 1-1.3 kg

Sides

Verdure di Stagione alla Griglia 6,00

Grilled seasonal vegetables

Patate Cabrette al forno 6,00

Baked Cabrette potatoes

Patatine fritte* 5,00

French fries*

Insalata Mista 6,00

Mixed Salad

♦ Signature dish - a dish that expresses the identity and cuisine of Le Rasole.

Vorspeisen

♦ La Parmigiana della Nonna 14,00

frittierte Aubergine · Sauce aus gegrillten Tomaten · geräucherter Ricotta

Gazpacho 13,50

kalte Tomatencremesuppe aus unserem Garten · Gurken · Paprika · Pfirsiche

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

fünf lokale Käsesorten · Honig · hausgemachte Konfitüre und Mostarda

Doppelt gegärte Pfannenpizza

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

Bufala e Pomodoro Grigliato 15,00

Pfannenpizza · Büffelmozzarella-Creme · gegrillte Tomaten · halbgetrocknete Kirschtomaten · Basilikumöl

♦ Pulled Pork 18,00

Pfannenpizza · Büffelmozzarella-Creme · gegrillte Tomaten · Pulled Pork · Monte-Veronese-Fondue

Trota Marinata 18,00

Pfannenpizza · Büffelmozzarella-Creme · gegrillte Tomaten · marinierte Forelle · süß-saure rote Zwiebeln

Orto 16,00

Pfannenpizza · Büffelmozzarella-Creme · gegrillte Tomaten · gegrilltes Gemüse aus unserem Garten

—

Gedeck: Tischservice, hausgemachtes Brot, biologisches natives Olivenöl extra vom Gardasee und ein kleiner Gruß aus der Küche 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

Bombette di Coppa alle Braci 24,00

Schweinekeule · Monte Veronese · Kaktusfeigen-Sauce

♦ **Fish & Chips di Lago** 21,00

frittierter Fisch aus dem Gardasee (Saibling, Barsch, Forelle, Ährenfisch und Sardinen) · Kartoffelchips · Tartarsauce

Zucchini e Melanzana 18,00 🍃

Frittierte Zucchini · geröstete Auberginencreme · Basilikumöl

Flank Steak al Camino 24,00

Gegrillte Bavette vom Rind · Chimichurri

Fiorentina di Manzo alle Braci 7,50 /hg

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

Beilagen

Verdure di Stagione alla Griglia 6,00 🍃

Gegrilltes Gemüse der Saison

Patate Cabrette al forno 6,00 🍃

Gebackene Cabrette-Kartoffeln

Patatine fritte* 5,00 🍃

Pommes frites*

Insalata Mista 6,00 🍃

Gemischter Salat

♦ Signature Dish - ein Gericht, das die Identität und Küche von Le Rasole widerspiegelt.

Per i Più Piccoli

For our younger guests / Für unsere kleinen Gäste

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* 14,00

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.

Dolci

Desserts / Nachspeisen

Tiramisù della Mamma Maria 7,00 🍌

Tiramisù fatto in casa, come da tradizione
Homemade tiramisu, prepared the traditional way
Hausgemachtes Tiramisu nach traditioneller Art

♦ **Latte e Biscotti** 7,00 🍌

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 Limone e Basilico 6,50 🍌

sorbetto artigianale al limone e basilico
artisan lemon and basil sorbet
hausgemachtes Zitronen-Basilikum-Sorbet

Pesca e Cocco 7,50 🍌

semifreddo alle pesche · sbrisolona alle mandorle · spuma al cocco
peach semifreddo · almond sbrisolona · coconut mousse
Pfirsich-Semifreddo · Mandel-Sbrisolona · Kokos-Mousse

La Nostra Selezione di Formaggi Locali 18,00 🍌

cinque formaggi locali con miele, confettura e mostarda fatte da noi
five local cheeses with honey, homemade jam and traditional Italian fruit mostarda
fünf lokale Käsesorten mit Honig, hausgemachter Konfitüre und Mostarda

In abbinamento proponiamo / Suggested pairing / Empfohlene Begleitung

Ovomaltino 20° 5,00
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 e Liquori

DAL NOSTRO LABORATORIO - GARDA (VR)

Limoncello 5,50

Fresco e dolce, con scorza di limone intensamente agrumata.

Ovomaltino 20° 5,50

Cremoso e goloso, con cacao e malto tostato.

Liquore ai Gelsi Neri 5,50

Dolce e deciso, con il sapore intenso dei gelsi neri.

Erba Luigia 5,50

Fresco e agrumato, con verbena odorosa e note di limone.

Grappa Mediterranea 5,50

Limone, rosmarino e alloro, fresca e balsamica.

Liquore al Carciofo 5,50

Vegetale e amaricante, con carciofo violetto di Sant'Erasmo.

BARDOLINO, VERONA E LESSINIA (VR)

Amarulivo - Liquori delle Sirene 17° 5,50

Vinoso e vegetale, con foglia d'ulivo, erbe e agrumi.

Canto Amaro - Liquori delle Sirene 27° 5,50

Limone del Garda, vaniglia, cardo e genziana.

Brodo di Giuggiole 24° 5,50

Dolce e fruttato, con giuggiole mature e note speziate.

Hàntak - Viere Hänte 25° 5,50

Erbaceo e balsamico, con agrumi, genziana e rabarbaro.

TRENTINO - PIEVE DI LEDRO (TN)

Amaro Proibito - Foletto 30° 6,50

Fresco e officinale, con agrumi, fiori e radici alpine.

Tintura Stomatica - Foletto 32° 6,50

Forte e persistente, con rabarbaro e genziana.

VENETO - PADOVA, VICENZA E TREVISO

Amaro Arturo 30° 5,50

Morbido e delicato, con china, boldo e rabarbaro.

Tagliatella 35° 5,50

Dolce e complessa, con ciliegia, agrumi, erbe e spezie.

Rabbit Bitter - Roby Marton 26,2° 6,50

Vegetale e speziato, a base di radicchio tardivo di Treviso.

OF Dorange - Bonollo 40° 6,50

Agrumato e vellutato, con scorze di arance dolci e amare di Sicilia e Grappa OF Amarone Barrique.

LOMBARDIA - VARESE, BERGAMO, MILANO E SONDRIO

Amaro 18 30° 5,50

Erbaceo e agrumato, con arancia, cannella e vaniglia.

Rubino Bio 25° 6,50

Floreale e balsamico, con miele, camomilla e genziana.

Amaro BaffoTónico PPS 33° 5,50

Secco e deciso, con 26 botaniche tra bacche, radici e fiori.

EMILIA-ROMAGNA - REGGIO EMILIA, MODENA E BOLOGNA**Amaro Clandestino 23,5° 6,50**

Erbaceo e balsamico, con agrumi e finale speziato.

Amaro del Ciclista 26° 5,50

Intenso e amaricante, con liquirizia, rabarbaro e menta.

FRIULI-VENEZIA GIULIA - PORDENONE**San Simone 26° 5,50**

Leggero ed equilibrato, con chinotto ed erbe aromatiche.

Amaro Nonino Quintessentia 35° 5,50

Elegante e agrumato, con erbe e acquavite d'uva affinata in legno.

PIEMONTE - ASTI, ALESSANDRIA, TORINO E BIELLA**Amaro Locale 207 23° 5,50**

Zafferano, menta e agrumi, fresco e vellutato.

Amaretto - Distilleria Quaglia 25° 5,50

Morbido e vellutato, con mandorla, frutta e vaniglia.

Fernet - Distilleria Quaglia 40° 5,50

Caldo e sapido, con genziana, mirra, spezie e menta.

Rabarbaro - Distilleria Quaglia 20° 5,50

Caldo e avvolgente, con agrumi, genziana e lieve fumo.

Amaro Forte - Mazzetti 35° 5,50

Deciso, con liquirizia, tarassaco, china e menta.

Amaro Gentile - Mazzetti 30° 5,50

Equilibrato e fragrante, con erbe, bacche e radici.

Mandragola 45° 6,50

Erbaceo e intenso, con radici amare e spezie alpine.

Amaro Oropa - Rapa Giovanni 30° 5,50

Delicato e alpino, con genziana, agrumi e menta.

Amaro Walser - Rapa Giovanni 35° 5,50

Erbaceo e tradizionale, con un lungo finale balsamico.

VALLE D'AOSTA**Ebo Lebo 36° 5,50**

Erbe alpine, genepy, genziana e ginepro.

Amaro Dente di Leone - La Valdôtaine 32,6° 5,50

Tarassaco ed erbe alpine, intenso e amaricante, con una nota di muscovado.

CAMPANIA - SORRENTO (ORIGINE DELLA RICETTA) E BENEVENTO**Fragrante Amaro Insolito 21° 5,50**

Mediterraneo e agrumato, con limone e rosmarino.

LAZIO

Sambuca Molinari 42° 5,50

Dolce e intensa, dominata dall'aroma dell'anice stellato.

Sambuca Pallini 313 40° 5,50

Anice deciso, spezie mediterranee e finale morbido.

ABRUZZO - TOCCO DA CASAURIA (PE)

Centerba Esprit - Enrico Toro 40° 6,50

Erbaceo e speziato, con erbe selvatiche abruzzesi, zucchero e miele.

Amaro Riservato - Enrico Toro 27° 6,50

Complesso ed elegante, affinato in rovere francese, con erbe della Majella, caramello e agrumi.

BASILICATA - LAGONEGRO (PZ)

Nives - Elixir di Erbe 30° 5,50

Erbe spontanee del Monte Sirino, aromatico e balsamico.

PUGLIA - VEGLIE (LE)

Salento 35° 5,50

Erbe mediterranee, agrumi e liquirizia, con finale deciso.

CALABRIA - COSENZA, CROTONE, REGGIO CALABRIA E VIBO VALENTIA

Amaro Milone 35° 6,50

Intenso, con genziana, angelica, ginepro e bergamotto.

Jefferson 30° 5,50

Agrumato e mediterraneo, con bergamotto, erbe e spezie.

Rupes 28° 5,50

Equilibrato, con liquirizia, cioccolato e zenzero.

Rupes Red 30° 5,50

Erbaceo e piccante, con liquirizia e peperoncino.

Silano 30° 5,50

Intenso e calabrese, con erbe, agrumi e liquirizia.

SARDEGNA - ORISTANO

Amaro Estremista 3° 5,50

Leggero e balsamico, con ginepro, timo e miele sardo.

Bomba Carta - Silvio Carta 33° 6,50

Erbe sarde e miele di corbezzolo, intenso e balsamico.

SICILIA - CALTANISSETTA

Averna 29° 5,50

Morbido e rotondo, con agrumi, liquirizia e caramello.

UNGHERIA

Unicum 40° 5,50

Scuro e medicinale, con erbe, spezie e note di rovere.

GERMANIA

Jägermeister 35° 5,50

Ricco e speziato, con agrumi, liquirizia e zenzero.

PAESI BASSI - ORIGINE DELLA RICETTA

Petrus Boonekamp 45° 5,50

Deciso e asciutto, con erbe officinali e radici amare.

Grappe

VENETO

Grappa - Scaramellini 35° 5,50

Secca e schietta, con vinaccia, fiori ed erbe.

Grappa dei Giust - Scaramellini 50° 5,50

Potente e asciutta, con uva, spezie e calore.

Grappa alla Ruta - Scaramellini 40° 5,50

Erbacea e balsamica, con finale amaricante.

Grappa di Recioto - Tommasi 35° 5,50

Morbida e rotonda, con ciliegia, spezie e rovere.

Grappa di Prosecco - Andrea da Ponte 35° 5,50

Morbida e fruttata, con albicocca, miele e vaniglia.

Sarpa di Poli Oro - Poli 35° 5,50

Frutta esotica, vaniglia, mandorla e nocciola tostata.

Grappa Prime Uve Bianche - Maschio 39° 5,50

Fine e floreale, con mela, pera e uva fresca.

Grappa di Amarone - Bonollo 42° 7,00

Ricca e vellutata, con frutta matura e spezie.

TRENTINO ALTO-ADIGE

Grappa Barrique Morbida Trentina - Marzadro 39° 5,50

Vellutata e avvolgente, con frutta, vaniglia e rovere.

PIEMONTE

Grappa di Barolo - Antica Distilleria Quaglia 42° 7,00

Frutta matura, fiori, vaniglia e legno tostato.

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

Amarena, sandalo, spezie e morbido rovere.

Gin Tonic

ITALIA

Gin della Lessinia Tzoa Distilled 40° 13,00

Avvolgente e boschivo, con ginepro, castagna e sorbo.

Foletto Pico Rosso Gin 170 Distilled 41° 12,00

Ginepro alpino, limone del Garda e frutti rossi.

Bèrto Distilled Dry 43° 11,00

Ginepro deciso, rosmarino, alloro e note floreali.

Old Tom Bèrto Distilled Old Tom 43° 11,00

Morbido e dolce, con ginepro, vaniglia e cacao.

Caprius Distilled Dry 43° 12,00

Sapido e mediterraneo, con limone, timo e maggiorana.

Gin Selvaggio - Macchia Distilled 45° 12,00

Resinoso e mediterraneo, con mirto, origano e pompia.

REGNO UNITO

Bombay Sapphire London Dry 40° 10,00

Morbido e aromatico, con ginepro, agrumi e spezie.

Tanqueray London Dry 41,3° 10,00

Secco e classico, con ginepro, coriandolo e liquirizia.

Plymouth London Dry 41,2° 11,00

Morbido e pieno, con agrumi, cardamomo e note terrose.

Martin Miller's London Dry 40° 12,00

Setoso e pulito, con agrumi, ginepro e note floreali.

Beefeater London Dry 40° 10,00

Ginepro deciso e agrumi, con finale secco.

GERMANIA

Monkey 47 Schwarzwald Dry 47° 13,00

Complesso e balsamico, con agrumi, spezie e mirtillo rosso.

Tonka Distilled Dry 47° 13,00

Ginepro, agrumi, vaniglia e mandorla amara.

SPAGNA

Gin Mare Distilled 42,7° 10,00

Mediterraneo ed erbaceo, con oliva, basilico e rosmarino.

Gin Alkkemist Distilled 40° 13,00

Floreale e marino, con uva moscato, agrumi ed erbe.

GIAPPONE

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

Floreale e agrumato, con yuzu, shiso e pepe sansho.

PAESI BASSI

Gastro Dutch Distilled 45° 10,00

Agrumato e speziato, con finocchio e cinque pepi.

Whisky

SCOZIA

Cutty Sark Prohibition Edition 50° 6,00

Agrumi, miele, vaniglia e pepe.

Talisker Sky Single Malt 45,8° 9,00

Citrico e marino, con fumo dolce e pepe.

Talisker 10 Single Malt 45,8° 9,00

Torba, sale, frutta secca e pepe persistente.

Torabhaig Allt Gleann Legacy Series 46° 10,00

Torba terrosa, agrumi, frutta e salsedine.

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

Torba dolce, agrumi, vaniglia e note di sherry.

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

Torba intensa, salsedine, spezie e mela verde.

Oban Little Bay Single Malt 43° 10,00

Frutta matura, arancia, spezie e cioccolato fondente.

Laphroaig 10yo Single Malt 40° 8,00

Torba medicinale, alghe, sale e dolcezza marina.

Lagavulin 16yo Single Malt 43° 12,00

Torba potente, iodio, alghe e profonda dolcezza.

Lagavulin Islay Single Malt Scotch Whisky Distillers Edition 43° 12,00

Torba profonda, uvetta, vaniglia e dolcezza di sherry.

Jura Single Malt Scotch Whisky 12yo 40° 10,00

Miele, agrumi, pesca e noce leggermente tostata.

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

Mela cotta, vaniglia, crema e spezie delicate.

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

Agrumi, miele, vaniglia cremosa e pesca.

SCOZIA

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

Torba decisa, fumo, sale e pepe.

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

Pera, prugna, vaniglia e intensa speziatura di rovere.

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

Frutta secca, toffee, agrumi e fumo morbido.

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

Torba intensa, agrumi, catrame ed espresso.

Ardbeig An Oa Islay Single Malt Scotch Whisky 46,6° 11,00

Fumo rotondo, toffee, anice e cioccolato.

IRLANDA

Bushmills The Original Blended Whiskey 40° 6,00

Frutta leggera, vaniglia, miele e spezie.

Flaming Pig Black Cask 40° 8,00

Caramello, frutta tropicale, vaniglia e lieve fumo.

Redbreast Single Pot Still Irish Whiskey 12yo 40° 10,00

Ricco e setoso, con frutta, sherry e spezie.

Tullamore Dew Triple Distilled Whiskey 40° 8,00

Morbido ed equilibrato, con frutta e spezie.

USA

Maker's Mark Bourbon Whiskey 40° 8,00

Ciliegia, vaniglia, caramello e spezie morbide.

Knob Creek Rye Whiskey 50° 8,00

Pepe nero, vaniglia, caramello e rovere.

Knob Creek Bourbon Whiskey 9yo 50° 8,00

Rovere deciso, vaniglia, caramello e frutta secca.

GIAPPONE

Akashi Blended Whisky 40° 8,00

Secco e morbido, con pesca, malto e toffee.

Nikka Days Blended Whisky 35° 8,00

Floreale e fruttato, setoso, con lieve torba.

Nikka From The Barrel 51,4° 10,00

Intenso e corposo, con rovere, vaniglia e arancia.

Hatozaki Pure Malt Small Batch 46° 7,00

Cereali, frutta secca, miele e fumo leggero.

Rum

VENEZUELA

Diplomático Mantuano 40° 8,00

Frutta secca, rovere, vaniglia e spezie delicate.

FILIPPINE - NEGROS

Don Papa Baroko 40° 10,00

Agrumi, vaniglia, frutta tropicale candita e rovere tostato.

MARTINICA

Trois Rivières Rhum Blanc Agricole 50° 8,00

Canna da zucchero fresca, note minerali, vegetali e speziate.

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

Intolleranze e allergie

Food intolerances and allergies / Nahrungsmittelunverträglichkeiten und Allergien

ITALIANO

Intolleranze e allergie al cibo

Gentile cliente, in caso di allergie e/o intolleranze alimentari, chieda 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

ENGLISH

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

DEUTSCH

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