

Gli Antipasti

Caprese di pomodori e burrata con olio al basilico  € 16.00

Caprese tomatoes and Burrata with basil oil

Caprese mit Tomaten, Burrata und Basilikum Öl

Insalata di mare con verdure croccanti € 18.00

Sea salad with crunchy veggies

Meeresfrüchtesalat mit knackigem Gemüse

Tartare di salmone con salsa ponzu e frutto della passione € 19.00

Salmon tartare with ponzu sauce and passion fruit

Lachs Tartare mit Ponzu Soße und Passionsfrucht

Tris di Lago: € 19.00

trota en saor, lavarello affumicato e luccio a salsa con polenta abbrustolita

Lago tris: trout "en saor" sauce, smoked whitefish and pike "a salsa" with polenta

Lago Tris: Forelle "en saor" Soße, Gerauchertes Felchen und Hecht "a salsa" mit Polenta

Cozze alla Tarantina € 18.00

Mussel in Tarantina style

Muscheln nach Tarantina Art

Gran tagliere di salumi all'italiana con giardiniera fatta in casa e stracciatella €24.00

Cold cuts platter with homemade pickled veggies and stracciatella

Wurst-Platte mit Hausgemachter Giardiniera und Stracciatella

Battuta di manzo con salsa al sesamo e cipolla allo zafferano € 20.00

Beef tartare with sesame sauce and saffron onion

Rindertartare mit Sesam Soße und Safran Zwiebeln

Salmone marinato agli agrumi con salsa yogurt ed aneto € 19.00

Marinated salmon with citrus fruits with yogurt sauce and dill

Marinierte Lachs in Zitrusfruchten mit Yogurt Soße und Dill

I Primi Piatti

Risotto con la Tinca alla gardesana

€ 18.00

Tench risotto in Garda style

Schleier Risotto nach Garda Art

Spaghetti quadri alle vongole

€ 20.00

Squared Spaghetti with clams

Spaghetti mit Venusmuscheln

Paccheri allo scoglio

€ 24.00

Paccheri Pasta with Seafood

Paccheri Pasta mit Meeresfrüchte

Tortelli fatti a mano al nero di seppia ripieni di salmone affumicato e ricotta conditi con olio, aglio e peperoncino

€ 22.00

Handmade black squid ink tortelli, filled with smoked salmon and fresh cheese flavoured with garlic, olive oil and hot chili peppers

Handgemachte Schwarze Tintenfisch Tortelli gefüllt mit geräuchertem Lachs und Frischkäse, gewürzt mit Knoblauch, feinem Olivenöl und Chili

Spaghetto quadro al limone e porri con tartare di gambero

€ 22.00

Spaghetti with lemon, leek and prawn tartare

Spaghetti mit Zitrone, Lauch und Garnelen Tartare

Tagliatelle al ragu bianco di cortile

€ 20.00

Handmade Tagliatelle with white meat ragout

Handgemachte Tagliatelle mit Hofragout

Lasagne alla Bolognese

€ 16.00

Baked "Bolognese Lasagne"

Gebackene "Bolognese Lasagne"

Tortelli fatti a mano alle ortiche di Graziano spadellati con pomodorini

€ 22.00

Handpicked nettle handmade Tortelli with cherry tomatoes

Handverlesene Nesseln anschließend Handgemachte Tortelli mit Kirschtomaten

I Secondi d'Acqua

Lavarello o Trota di lago ai ferri

€ 20.00

Grilled Gardalake whitefish or trout

Gegrillter Gardasee Felchen-Fisch oder Forelle

Trancio di salmone grigliato con spuma di patate e aneto

€ 20.00

Grilled salmon slice with potato cream and dill

Gegrillter Lachs mit Kartoffeln Creme und Dill

Grigliata mista di pesce: gamberi, calamari, branzino, salmone e verdure grigliate - 2 persone

€ 27.00 per Person

Grilled mixed fish: prawns, squid, salmon, seabass and grilled veggies

Gegrillter gemischter Fisch: Garnelen, Tintenfisch, Lachs, Seebarsch und gegrilltes Gemüse

Tentacoli di polipo croccante con crema di ceci neri della Murgia

€22.00

Crunchy octopus tentacles with pea purée and tomatoes powder

Knackiger Oktopus-Tentakel mit Schwarzen Kichererbsen

Calamaro alla griglia su pesto rosso

€ 20.00

Grilled squid on red pesto sauce

Gegrillter Tintenfisch auf roter Pesto Soße

Branzino al forno con patate, pomodorini e olive greche

€ 24.00

Baked seabass with potatoes, cherry tomatoes and olives

Gebackene Seebarsch mit Kartoffeln, Kirschtomaten und Oliven

I Secondi di Terra

Costata del Bepi in grotta di pane con soncino, pinoli e grana (ca. 500g) € 26.00

Porterhouse steak "Bepi" with valerian salad, pine nut and Grana in bread cave

Ripperlen "Bepi" mit Ackersalat, Pinienkerne und Parmesan (ca. 500g)

Sovracoscia di pollo ai ferri con patate fritte al rosmarino € 18.00

Grilled chicken with rosemary french fries

Gegrilltes Hähnchen mit Rosmarin Pommes

Picanha con patate al forno - min. 2 persone € 26.00 per Person

Picanha with baked potatoes

Picanha mit gebackenen Kartoffeln

**Grigliata mista ai profumi dell'orto:
sovracoscia di pollo, tagliata di manzo, salsiccia e costine di
maiale servite con patate fritte e focaccia - 2 persone** € 25.00 per Person

Grilled mixed meat: chicken, sliced beef, Italian sausage and pork ribs served with rosemary fries and pizza bread

Gegrilltes gemischtes Fleisch: Hanchen, geschnittenes Rindfleisch, Italienische Wurst und Schweinrippchen mit Rosmarin Pommes und Pizza Brot

Parmigiana di melanzane  €16.00

Eggplant Parmigiana

Aubergine Parmigiana

Tagliata di manzo insalata pomodorini e rucola €22.00

Sliced beef with cherry tomatoes and rocket salad

Geschnittenes Rindfleisch mit Kirschtomaten und Rucola salat

I Contorni

Patate al forno 🌿	€ 6.00
<i>Baked potatoes – Gebackene Pommes</i>	
Patatine fritte al rosmarino 🌿	€ 6.00
<i>Rosemary french fries – Rosmarin Pommes</i>	
Insalata mista 🌿	€ 6.00
<i>Mixed salad - Gemischter Salat</i>	
Insalata Gardesana: pomodoro, cipolla e basilico	€ 6.00
<i>Tomatoes, onions and basil – Tomaten, Zwiebeln und Basilikum</i>	
Verdure cotte di stagione 🌿	€ 6.00
<i>Seasonal cooked vegetable - Gemüse der Saison</i>	
Verdure alla griglia di stagione 🌿	€ 7.00
<i>Seasonal grilled vegetables - Gegrilltes Gemüse</i>	
Insalata di cetrioli, pesca, menta, finocchietto, sesamo e formaggio caprino cremoso 🌿	€ 11.00
<i>Cucumbers, pear, mint, peaches, wild fennel, sesame seeds and goat cheese salad</i>	
<i>Gurken, Pfirsiche, Minze, wilder Fenchel, Sesamsamen und Ziegenkäse Salat</i>	
Insalata di radicchio, arance, finocchio, olive greche e feta 🌿	€ 11.00
<i>Radicchio, orange, fennel, Greek olives and Feta cheese</i>	
<i>Radicchio, Orange, Fenchel, Griechisches Oliven und Feta Käse</i>	

Le Pizze

Gluten Free €4.00 - Doppia pasta/double dough €3.00



Impasto a lunga lievitazione con farine selezionate; realizzato con una miscela di farina CAPUTO e farina integrale INFIBRA+ , che ne esalta profumi e digeribilità. L'alta idratazione dona all'impasto una struttura leggera e alveolata. La presenza della farina integrale INFIBRA+ arricchisce il sapore con note rustiche ed aromatiche.

Long rising dough with selected flours; made with a blend of CAPUTO flour and INFIBRA+ wholemeal flour, which enhances its aromas and digestibility. The high hydration gives the dough a light and alveolated structure. The presence of INFIBRA+ wholemeal flour enriches the flavor with rustic and aromatic notes.

Focaccia  € 6.00

Olio extravergine di Oliva, aglio e rosmarino

Extra virgin olive oil, garlic and rosemary

Marinara  € 8.00

Pomodoro, olio extravergine di oliva, aglio ed origano

Margherita  € 9.00

Pomodoro, fior di latte e basilico fresco

Tonno e cipolla rossa di Tropea € 11.00

Pomodoro, fior di latte, tonno e cipolla rossa di Tropea

Tomato, mozzarella, tuna and Tropea red onion

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Tropea Rotezwibeln

Capricciosa € 13.00

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto scelto "Adige", funghi freschi, carciofini e olive greche

Tomato, mozzarella, scelto "Adige" ham, fresh mushroom, artichoke and greek olives

Tomaten, Mozzarella, scelto "Adige" Schinken, Pilzen, Artischocken und griechische Oliven

Sicula

€ 15.00

Fior di latte, filetti di acciughe, capperi, olive greche, pomodorini rossi e gialli in cottura e mollica

Mozzarella, anchovie filets, cappers, greek olives, cooked cherry tomatoes and bread crumbs

Mozzarella, Anchovis, Kappern, grichisches Oliven, Kirschtomaten und Brot Krümmel

Fumo di montagna

€ 13.00

Fior di latte, patate al forno, olio all'aglio, speck Alto Adige fuori cottura e rosmarino

Mozzarella, baked potatoes, garlic oil, Speck and rosemary

Mozzarella, gebackene Kartoffeln, Knoblauch Öl, Speck und Rosmarin

Ettore Pietrolini

€ 16.00

Pomodoro, fior di latte, mortadella fuori cottura, burrata e granella di pistacchio e pesto di pistacchio homemade

Tomato, mozzarella, mortadella, burrata, crushed pistachio and homemade pistachio pesto

Tomaten, Mozzarella, Mortadella, Burrata, gehackte Pistazien und Pistazien Pesto

**Soho **

€ 15.00

Fior di latte, zucchine grigliate e marinate con menta e limone, Brie, pepperoncino e scorza di limone

Mozzarella, grilled and marinated zucchini with lemon and mint, Brie cheese, chili flakes and lemon zest

Mozzarella, gegrillte und marinierte Zucchini mit Minze und Zitrone, Brie, scharfe Chili und Zitronenschale

Diavoletta

€ 16.00

Pomodoro, fior di latte, spianata calabrese, tastasal, olive greche ed peperoncino

Tomato, mozzarella, spicy Calabrian salami, italian sausage, Greek olives and chili flakes

Tomaten, Mozzarella, Kalabrische Salami, Salsiccia, griechische Oliven und Chili

Marea

€ 16.00

Focaccia con salmone crudo, rucola e Philadelphia

Focaccia with raw salmon, rocket and Philadelphia

Focaccia mit rohem Lachs, Rucola und Philadelphia

Riace

€ 15.00

Pomodoro, fior di latte, nduja di Spilinga, tastasal, brie, olive greche e basilico fresco

Tomato, mozzarella, nduja from Spilinga, Italian sausage, brie, Greek olives and fresh basil

Tomaten, Mozzarella, nduja aus Spilinga, Salsiccia, Brie, Oliven und frischem Basilikum

Hera

€ 17.00

Pomodoro, fior di latte, olio all'arancia homemade, burrata e prosciutto crudo del Gigi (tipo Parma 24 mesi)

Tomato, mozzarella, homemade orange oil, burrata and Gigi prosciutto

Tomaten, Mozzarella, Hausgemachtes Orangen Öl, Burrata und roher Gigi Schinken

George Harrison

€ 16.00

Fior di latte, gorgonzola dolce, pere, pinoli tostati e prosciutto crudo del Gigi (tipo Parma 24 mesi)

Mozzarella, mild bluevein Gorgonzola, pear, toasted pine nut and Gigi prosciutto

Mozzarella, milder Gorgonzola, Birnen, Pinienkerne und roher Gigi Schinken

Bufalina

€ 16.00

Pomodoro, mozzarella di Bufala, origano, pomodorini confit, crema di basilico e basilico fresco

Tomato, bufala mozzarella, oregano, confit tomatoes, basil cream and fresh basil

Tomaten, Bufala Mozzarella, Oregano, Confit Kirschtomaten, Basilikum Creme und frischem Basilikum

Bontà

€ 15.00

Pomodoro, fior di latte, Gorgonzola dolce e prosciutto crudo del Gigi (tipo Parma 24 mesi)

Tomato, mozzarella, mild Gorgonzola and Gigi prosciutto

Tomaten, Mozzarella, milder Gorgonzola und roher Gigi Schinken

...un impasto pensato per valorizzare al massimo ogni farcitura, mantenendo il carattere autentico della tradizione con un tocco contemporaneo.

...a dough designed to enhance every pizza topping to the maximum, maintaining the authentic character of tradition with a contemporary touch.

Bar

Acqua San Pellegrino 0.75l	€ 5.00
Acqua Panna 0.75l	€ 5.00
Acqua microfiltrata naturale o gassata 1l	€ 4.00
Coca-Cola, Fanta, The Pesca o Limone	€ 4.50
Coca-Zero, Sprite, Acqua Tonica e Lemonsoda	



Kombucha - Legend Kombucha

€ 5.00

"La Kombucha è un antico tonico orientale che si ottiene dalla fermentazione naturale di un tè zuccherato con una coltura simbiotica di batteri e lieviti chiamata Scoby. Durante il processo di fermentazione, lo Scoby digerisce lo zucchero e trasforma il tè in un tonico naturalmente effervescente, dal gusto agrodolce, ricco in acidi organici benefici, minerali e antiossidanti naturali quali polifenoli."

Original Blend – La Kombucha come duemila anni fa. Il delicato equilibrio fra "sweet and sour", unito ad una leggera effervescenza. Blend di tè nero e tre diversi tipi di tè verde.

Dell'orto – Le note floreali della kombucha originale si sposano con i sentori balsamici di salvia e rosmarino, una kombucha elegante e vegetale.

Ginger Bomb – La piccantezza dello zenzero e la citricità del limone: un'esplosione di sapore per una Kombucha rinfrescante. Blend di tè nero e tre diverse varietà di tè verde con l'aggiunta di succo di zenzero e limone estratti a freddo durante la rifermentazione in bottiglia.

Aperitivi

Crodino	€4.00
Campari Soda	€4.50
Spritz Aperol, Spritz Campari, Hugo	€6.00
Mimosa ~ Orange Juice & Prosecco	€7.00
Americano ~ Campari Bitter & Vermouth Rosso Antica Formula	€10.00
Rum & Cola ~ Bacardi Carta Blanca & Coca-Cola	€10.00
Negroni ~ Gin Luz, Campari Bitter & Vermouth Rosso Antica Formula	€10.00
Gin Tonic ~ Gin Luz & Tonic Water	€10.00

Vino

Alla spina

CUSTOZA CLASSICO/MERLOT DEL GARDA

Bicchiere	€ 3.50
Quarto 1/4l	€ 5.00
Mezzo 1/2l	€ 9.00
Litro 1l	€ 17.00

Alla mescita

BIANCO

Prosecco D.O.C.G.- San Giovanni	€ 6.00
Cuvée Royale – Marchese Antinori	€ 8.00
Pinot Grigio delle Venezie D.O.C. – Tenuta Sant'Antonio	€ 6.00
Custoza D.O.C. – Corte Gardoni	€ 6.00
Lugana D.O.C. – Marangona	€ 7.00
Garganega Chardonnay, Scaia I.G.T. – Tenuta Sant'Antonio	€ 7.00

ROSATO

Risveglio – Vigna del Pellagroso 	€ 6.00
Sollazzo – Villa Calicantus 	€ 6.00

ROSSO

Bardolino Classico D.O.C.- Raval	€ 6.00
Bardolino Superiore D.O.C.G. – Villa Calicantus 	€ 7.00
Valpolicella Classico D.O.C.- Speri	€ 6.00
Valpolicella Ripasso D.O.C. – Tenuta Sant'Antonio	€ 8.00

DOLCE

Passito – Vigna del Pellagroso 	€ 6.00
Lambrusco Amabile – Valle Dell'Olmo	€ 6.00

Birra

Alla spina:

FLENSBURGER EXPORT

Piccola 0.2l	€ 4.00
Media 0.4l	€ 6.00
Radler/ Panache Piccola 0.2l	€ 4.50
Radler/ Panache Media 0.4l	€ 7.00
TELEGRAFO IPA - Birra Monte Baldo	€ 6.00

In bottiglia:

LE CLASSICHE TEDESCHE:

Kapuziner Hefe-Weizen Alcohol Free	€ 7.00
Edelstoff Augustiner 0.5l	€ 7.00
Flensburger Weizen	€ 7.00



LE PARTICOLARI di **BIRRA MONTE BALDO** (0.33cl)

“Il Monte Baldo rappresenta il nostro orizzonte, il profilo che si staglia nel nostro sguardo al mondo, il nostro lessico familiare”

SENZA GLUTINE (Gluten Free) Coal Santo (4.2%)	€ 6.00
SESSION IPA - Birra ad alta fermentazione, aromi floreali, tropicali	
SENZA GLUTINE (Gluten Free) Boresso (5.3%)	€ 6.00
HELLES - Chiara leggera ed amara al punto giusto	
Navene (5.3%)	€ 6.00
BLANCHE – Birra ad alta fermentazione prodotta con 40% di frumento non maltato.	
Naole (4.6%)	€ 6.00
GOLDEN ALE – Birra ad alta fermentazione chiara, aromatizzata con bucce di bergamotto.	
Novezza (5%)	€ 6.00
BOTANIC VIENNA – Birra a bassa fermentazione ambrata. Profumata alla genziana e ginepro del Monte Baldo.	

Caffetteria & Distilleria

Caffè Espresso, Macchiato, Decaffeinato, Caffè Americano	€ 2.50
Caffè d'Orzo, Thè Caldo, Macchiatone, Latte Macchiato, Corretto, Cappuccino	€ 3.50
Caffè Doppio	€ 4.00
Caffè Shakerato	€ 6.00

DISTILLERIA FRANCESCHINI DI BARDOLINO

Grappa di Bardolino 43%	€ 4.00
Grappa di Moscato 40%	€ 4.00
Grappa di Amarone 45%	€ 4,50
Grappa di Lugana 43%	€ 4.50
Grappa Invecchiata di Recioto Amarone Barricata 45%	€ 8,00