



Athos Bistrot

ORARI DI APERTURA OPENING HOURS



12:00 - 14:00

PRANZO



LUNCH



MITTAGESSEN



18:30 - 23:00

CENA



DINNER



ABENDESSEN



MERCOLEDÌ
GIORNATA DI CHIUSURA



WEDNESDAY CLOSED



MITTWOCH GESCHLOSSEN

Grazie per aver scelto
Athos Bistrot
Thank you for choosing Athos Bistrot

APERITIVI

APEROL SPRITZ

Aperol, Frizzante, Soda, fetta d'arancia
Aperol, sparkling wine, soda, orange slice
Aperol, Frizzante, Soda, Orangenscheibe

6 €

CAMPARI SPRITZ

Campari, Frizzante, Soda, fetta d'arancia
Campari, sparkling wine, soda, orange slice
Campari, Frizzante, Soda, Orangenscheibe

6,5 €

HUGO SPRITZ

Sciroppo di sambuco, Frizzante, Soda, menta
Elderflower syrup, sparkling wine, soda, mint
Holunderblütensirup, Frizzante, Soda, Minze

6 €

JIMONCINO SPRITZ

Jimoncino, Frizzante, Soda, limone
Jimoncino, sparkling wine, soda, lemon
Jimoncino, Frizzante, Soda, Zitrone

6 €

SPRITZ ANALCOLICO

Monin Spritz Orange, Tonica, Soda, fetta d'arancia
Monin Spritz Orange, tonic water, soda, orange slice
Monin Spritz Orange, Tonic Water, Soda, Orangenscheibe

6 €

SARTI ROSA SPRITZ

Sarti Rosa, Frizzante, Soda
Sarti Rosa, sparkling wine, soda
Sarti Rosa, Frizzante, Soda

6 €

AMERICANO

Bitter Campari, Vermouth, Soda, fetta d'arancia
Bitter Campari, vermouth, soda, orange slices
Bitter Campari, Wermut, Soda, Orangenscheibe

6,5 €

NEGRONI

Bitter Campari, Gin, Soda, fetta d'arancia
Bitter Campari, gin, soda, orange slices
Bitter Campari, Gin, Soda, Orangenscheibe

7 €

GIN TONIC

LONDON GIN MANTOVANI

Alc 44° | Antiche Distillerie Mantovani I Rovigo

10 €

GIN VENTO

Alc 43° | Pilzer • Lago di Garda

10 €

GIN MARE

Alc 42,7° | Spagna

12 €

HENDRICK'S FLORA ADORA

Alc 43,4° | Scozia

12 €

MIXED WITH FEVER TREE MEDITERRANEAN

DRINKS

ACQUA PANNA / S. PELLEGRINO

75 cl 3.5 €

STILL/SPARKLING WATER

BIBITE IN BOTTIGLIA

33 cl 3.5 €

Getränke in Flaschen | Bottled drinks

Coca Cola / Coca Zero / Fanta / Sprite / Estathè Pesca / Estathè Limone

BIBITA IN LATTINA

33 cl 3 €

Lemonsoda

BEVANDE ALLA SPINA

Draught Drinks | Getränke vom Fass

APFELSHORLE

20 cl | 40 cl 3 | 4 €

SPEZI

20 cl | 40 cl 3 | 4 €

CRODINO

10 cl 3.5 €

GINGERINO

10 cl 3.5 €

CAMPARI SODA

10 cl 3.5 €



BIRRE

BEER / BIER

BIRRE ALLA SPINA

DRAFT BEER • VOM FASS

FORST PILS

Pils | Alc. 5,0 % Vol.

20 cl 3 | 40 cl 5

MENABREA WEISS

Weizen | Alc. 5,2 % Vol.

30 cl 4 | 50 cl 6



BIRRE IN BOTTIGLIA

BOTTLED BEER • FLASCHENBIER

FABBRICA IN PEDAVENA
DOLOMITI PILS



Pils
Italy
Alc. 4,8 % Vol.
l. 0,33
3,5

HB
TEGERNSEE HELL



Lager
Germany
Alc. 4,8 % Vol.
l. 0,5
6

FORST
FELSENKELLER



Lager non filtrata
Italy
Alc. 5,2 % Vol.
l. 0,33
4

KLOSTER ANCOECHS
WEISSBIER HELL



Weissbier
Germany
Alc. 5,5 % Vol.
l. 0,5
6

SCHNEIDER
WEISSE ALKOHOLFREI



Weizen
analcolica
Germany
Alc. 0,0 % Vol.
l. 0,5
6

BAYREUTHER
ZWICK'L



Keller
Germany
Alc. 5,3 % Vol.
l. 0,5
6

BIRRIFFICIO VAL RENDENA
HELLES



Helles
Trentino - Km0
Alc. 5,0 % Vol.
l. 0,5
6

BIRRIFFICIO VAL RENDENA
VIENNA



Vienna Lager
Trentino - Km0
Alc. 4,8 % Vol.
l. 0,5
6

FORST
0,0%



Lager analcolica
Italy
Alc. 0,0 % Vol.
l. 0,33
3,5

ANTIPASTI

Vorspeise / Starters

IMPEPATA DI COZZE CON CROSTONI DI PANE

15,00€



Peppered mussels with bread crostini



Miesmuscheln in Pfeffersauce mit Brotcroûtons



MOLLUSCHI
MOLLUSCS



GLUTINE
GLUTEN



SEDANO
CELERY

INSALATA DI FRUTTI DI MARE E VERDURE ESTIVE ALL'OLIO DEL GARDA

18,00€



Seafood salad with summer vegetables and Garda olive oil



Meeresfrüchtesalat mit Sommergemüse und Garda-Olivenöl



MOLLUSCHI
MOLLUSCS



PESCE
FISH



SEDANO
CELERY

TRITTICO DI CAPESANTE GRATINATE AL PROFUMO DI LIMONELLA (ALOYSIA) *

19,00€



Trio of scallops au gratin with limonella (Aloysia) aroma



Jakobsmuscheln-Trio gratiniert mit Limonella (Aloysia)-Duft



MOLLUSCHI
MOLLUSCS



GLUTINE
GLUTEN



FRUTTA A GUSCIO
NUTS



Nel nostro Trittico di Capesante utilizziamo
la L'Aloysia, erba aromatica dai profumi di limone,
per donare freschezza e un tocco mediterraneo
unico ai nostri piatti.



Favorisce la digestione e aiuta a ridurre il senso di pesantezza.



Azione rilassante e distensiva, perfetta per il benessere dopo il pasto.



POLPO ALLA PIASTRA CON TORTINO DI PATATE AL TIMO

16,00€



Grilled octopus with thyme-flavoured potato cake



Gegrillter Oktopus mit Kartoffeltörtchen mit Thymian



CROSTACEI
CRUSTACEANS



GLUTINE
GLUTEN



FRUTTA A GUSCIO
NUTS

BRUSCHETTA SAPORITA

13,00€

(POMODORO FRESCO, AGLIO, ORIGANO, BASILICO, OLIO EVO)



Tasty Bruschetta (fresh tomato, garlic, oregano, basil, extra virgin olive oil)



Würzige Bruschetta (frische Tomaten, Knoblauch, Oregano, Basilikum, natives Olivenöl extra)



GLUTINE
GLUTEN



INFORMIAMO LA CLIENTELA CHE IL RISTORANTE E LA PIZZERIA,
PER MOTIVI DI ORGANIZZAZIONE, NON SEGUONO GLI STESSI TEMPI DI SERVIZIO.

Tutti i nostri piatti di cucina vengono preparati e cotti al momento.

Perciò ci scusiamo anticipatamente per eventuali attese!

Buon appetito!

COPERTO € 2,50

GEDECK / COVER CHARGE



In mancanza di prodotti freschi potrebbero essere usati prodotti surgelati / frozen food / Tiefkühlprodukte

A N T I P A S T I

Vorspeise / Starters

CARPACCIO DI CARNE SALADA "ROSA DEL GARDA"

19,00€

CON RUCOLA E SCAGLIE DI TRENTINGRANA



Carpaccio of "Rosa del Garda" salted beef with rocket and Trentingrana shavings



Carpaccio vom Salsiz "Rosa del Garda" mit Rakete und Trentingrana-Spänen



LATTE
MILK

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA ALLA CAPRESE

15,00€



Buffalo mozzarella from Campania with tomatoes and basil



Büffelmozzarella aus Kampanien mit Tomaten und Basilikum



LATTE
MILK

TARTAR DI MANZO GARRONESE VENETA, MACELLERIA SARTORI

20,00€



Beef tartare (Garronese Veneta breed), Macelleria Sartori



Rindertatar (Garronese Veneta Rasse), Macelleria Sartori



LATTE
MILK



UOVA
EGGS



GLUTINE
GLUTEN



INFORMIAMO LA CLIENTELA
CHE IL RISTORANTE E LA PIZZERIA,
PER MOTIVI DI ORGANIZZAZIONE,
NON SEGUONO GLI STESSI TEMPI DI SERVIZIO.

Tutti i nostri piatti di cucina vengono preparati e cotti al momento.
Perciò ci scusiamo anticipatamente per eventuali attese!

Buon appetito!

COPERTO € 2,50

GEDECK / COVER CHARGE



In mancanza di prodotti freschi potrebbero essere usati prodotti surgelati / frozen food / Tiefkühlprodukte

PRIMI PIATTI

Erste Gänge / First Courses

TROFIETTE AI FRUTTI DI MARE IN CROSTA DI PANE 20,00€

 *Trofette with seafood in a breadcrumb crust*

 *Trofette mit Meeresfrüchten in einer Brokruste*



MOLLUSCHI
MOLLUSCS



GLUTINE
GLUTEN



CROSTACEI
CRUSTACEANS



SEDANO
CELERY

LINGUINE AL CARTOCCIO (MIN 2 PER PERSONE) 22,00€

(22,00€ a persona)

 *Linguine cooked in parchment paper (min 2 per persons)*

 *Linguine im Pergamentpapier (mindestens 2 Personen)*



MOLLUSCHI
MOLLUSCS



CROSTACEI
CRUSTACEANS



PESCE
FISH



SEDANO
CELERY

RAVIOLI DI BRANZINO E LIME AL SUGO CREMOSO DI OLIVE,
CAPPERI E POMODORINI CILIEGINO 18,00€

 *Sea bass and lime ravioli with a creamy sauce
of olives, capers and cherry tomatoes*

 *Wolfsbarsch- und Limettenravioli mit cremiger
Sauce aus Oliven, Kapern und Kirschtomaten*



PESCE
FISH



GLUTINE
GLUTEN



LATTE
MILK



SEDANO
CELERY



UOVA
EGGS



FRUTTA A GUSCIO
NUTS

TAGLIATELLE ALL' ASTICE (MIN 2 PER PERSONE) 26,00€

(26,00€ a persona)

 *Tagliatelle with lobster (min 2 per persons)*

 *Tagliatelle mit Hummer (mindestens 2 Personen)*



CROSTACEI
CRUSTACEANS



GLUTINE
GLUTEN



UOVA
EGGS



SEDANO
CELERY

INFORMIAMO LA CLIENTELA CHE IL RISTORANTE E LA PIZZERIA,
PER MOTIVI DI ORGANIZZAZIONE, NON SEGUONO GLI STESSI TEMPI DI SERVIZIO.

Tutti i nostri piatti di cucina vengono preparati e cotti al momento.

Perciò ci scusiamo anticipatamente per eventuali attese!

Buon appetito!

COPERTO € 2,50

GEDECK / COVER CHARGE



In mancanza di prodotti freschi potrebbero essere usati prodotti surgelati / frozen food / Tiefkühlprodukte

P R I M I P I A T T I

Erste Gänge / First Courses

STRIGOLI AL POMODORO FRESCO E BASILICO IN CROSTA 18,00€

 *Strigoli with fresh tomato and basil in a crust*

 *Strigoli mit frischen Tomaten und Basilikum in Kruste*



GLUTINE
GLUTEN



LATTE
MILK



UOVA
EGGS

PENNETTE ATHOS 14,00€

(POMODORO FRESCO, FUNGHI PORCINI, SPECK, CRUDO E PANNA)

 *Pennette Athos (fresh tomato, porcini mushrooms, speck, ham and cream)*

 *Pennette Athos (frische Tomaten, Steinpilze, Speck, Rohschinken und Sahne)*



GLUTINE
GLUTEN



LATTE
MILK

FUSILLI FATTI IN CASA ALLE VERDURINE FINI SALTATE E RIDUZIONE DI BASILICO 16,00€

 *Homemade fusilli with finely sautéed vegetables and basil reduction*

 *Hausgemachte Fusilli mit fein sautiertem Gemüse und Basilikumreduktion*



GLUTINE
GLUTEN



UOVA
EGGS

LINGUINE TRAFILATE AL BRONZO ALLA CARBONARA 18,00€

 *Bronze-drawn linguine with carbonara sauce*

 *Bronzegezogene Linguine mit Carbonara-Sauce*



GLUTINE
GLUTEN



LATTE
MILK



UOVA
EGGS



INFORMIAMO LA CLIENTELA
CHE IL RISTORANTE E LA PIZZERIA,
PER MOTIVI DI ORGANIZZAZIONE,
NON SEGUONO GLI STESSI TEMPI DI SERVIZIO.

Tutti i nostri piatti di cucina vengono preparati e cotti al momento.

Perciò ci scusiamo anticipatamente per eventuali attese!

Buon appetito!

COPERTO € 2,50

GEDECK / COVER CHARGE



In mancanza di prodotti freschi potrebbero essere usati prodotti surgelati / frozen food / Tiefkühlprodukte

SECONDI PIATTI DI CARNE

Main Courses / Fleisch-Hauptgerichte

TAGLIATA DI MANZO GARRONESE VENETA, MACELLERIA SARTORI
SU LETTO DI RUCOLA E SCAGLIE DI TRENTINGRANA (250gr)

 *Sliced Garronese Veneta beef on a bed of rocket salad
with Trentingrana cheese flakes (250g)*

 *Geschnittenes Garronese Veneta-Rindfleisch auf Rucola
mit Trentingrana-Spänen (250g)*



LATTE
MILK

25,00€

TAGLIATA DI POLLO ALLE ERBETTE DELLE DOLOMITI
CON INSALATINA ORIENTALE E SALSA ALLO YOGURT

 *Sliced chicken with Dolomites herbs,
oriental salad and yogurt sauce*

 *Hähnchengeschnitzeltes mit Kräutern aus den Dolomiten,
mit orientalischem Salat und Joghurtsauce*



LATTE
MILK



UOVA
EGGS



SEDANO
CELERY

18,00€

CARNE SALADA "ROSA DEL GARDA" ALLA PIASTRA
CON INSALATA DI FAGIOLI ESTIVA

 *Grilled "Rosa del Garda" salted beef
with summer bean salad*

 *Gegrilltes Carne Salada "Rosa del Garda"
mit sommerlichem Bohnensalat*

20,00€

FANTASIA DI CARNI ALLA GRIGLIA (MIN 2 PER PERSONE)

(CONTROFILETTO DI GARRONESE VENETA MACELLERIA SARTORI,
PETTO DI POLLO, LUGANEGA TRENTINA,
CARNE SALADA "ROSA DEL GARDA", PANCETTA NOSTRANA
E FORMAGGIO FONDENTE)

 *Mixed grilled meat (Garronese Veneta sirloin, chicken breast,
Trentino sausage, "Rosa del Garda" salted beef,
local bacon and melted cheese)*

 *Gegrilltisch-Auswahl (Garronese Veneta Roastbeef, Hähnchenbrust,
Trentiner Wurst, Carne Salada "Rosa del Garda",
Bauchspeck und geschmolzener Käse)*



LATTE
MILK



GLUTINE
GLUTEN

24,00€
(24,00€ a persona)



INFORMIAMO LA CLIENTELA
CHE IL RISTORANTE E LA PIZZERIA,
PER MOTIVI DI ORGANIZZAZIONE,

NON SEGUONO GLI STESSI TEMPI DI SERVIZIO.

*We inform our customers that the restaurant and pizzeria,
for organisational reasons, do not follow the same service times.*

Buon appetito!



In mancanza di prodotti freschi potrebbero essere usati prodotti surgelati
/ frozen food / Tiefkühlprodukte

COPERTO € 2,50

GEDECK / COVER CHARGE

SECONDI PIATTI DI PESCE

Fish Main Courses / Fisch Hauptgerichte

TAGLIATA DI TONNO ROSSO (220gr)

22,00€

in crosta di semi papavero servita con cipolle in agrodolce e maionese all'arancia

-  *Sliced red tuna (220g) in poppy seed crust, served with sweet and sour onions and orange mayonnaise*
-  *Geschnittener roter Thunfischsteak (220g) in Mohnkruste, serviert mit süß-sauren Zwiebeln und Orangenmayonnaise*



PESCE
FISH



UOVA
EGGS



SESAMO
SESAME

GRIGLIATA MISTA DI MARE

25,00€

(Filetto di branzino, trancio di tonno, seppie, gamberone e mazzancolle)

-  *Mixed grilled seafood (sea bass fillet, tuna steak, cuttlefish, king prawn and prawns)*
-  *Gemischter Meeresgrill (Wolfsbarschfilet, Thunfischsteak, Tintenfisch, Riesengarnelen und Garnelen)*



PESCE
FISH



CROSTACEI
CRUSTACEANS



MOLLUSCHI
MOLLUSCS



GLUTINE
GLUTEN

BRANZINO ALLA GRIGLIA (500/600gr)

20,00€

-  *Grilled sea bass (500/600g)*
-  *Gegrillter Wolfsbarsch (500/600g)*



PESCE
FISH

FRITTURA MISTA DI PESCE

22,00€

con patatine fritte

-  *Mixed fried seafood with French fries*
-  *Gemischte Fischfrittierte mit Pommes frites*



PESCE
FISH



CROSTACEI
CRUSTACEANS



GLUTINE
GLUTEN

SPIGOLA IN CARTOCCIO ALLA MEDITERRANEA (500/600gr)

22,00€

-  *Sea bass in parchment paper with Mediterranean-style (500/600g)*
-  *Wolfsbarsch im Päckchen nach mediterraner art (500/600g)*



PESCE
FISH



MOLLUSCHI
MOLLUSCS



SEDANO
CELERY



INFORMIAMO LA CLIENTELA
CHE IL RISTORANTE E LA PIZZERIA,
PER MOTIVI DI ORGANIZZAZIONE,
NON SEGUONO GLI STESSI TEMPI DI SERVIZIO.

*We inform our customers that the restaurant and pizzeria,
for organisational reasons, do not follow the same service times.*

Buon appetito!

COPERTO € 2,50

GEDECK / COVER CHARGE



In mancanza di prodotti freschi potrebbero essere usati prodotti surgelati / frozen food / Tiefkühlprodukte

CONTORNI

Beilage / Side Dishes

PATATE AL FORNO AL ROSMARINO 6,00€

🇬🇧 *Oven-baked Rosemary Potatoes*

🇩🇪 *Ofenkartoffeln mit Rosmarin*

VERDURE GRIGLIATE 7,00€

🇬🇧 *Grilled Vegetables*

🇩🇪 *Gegrilltes Gemüse*

PATATINE FRITTE 6,00€

🇬🇧 *French Fries*

🇩🇪 *Pommes Frites*

TERRINA DI FAGIOLI ESTIVA 6,00€

🇬🇧 *Summer Bean Terrine*

🇩🇪 *Sommerliche Bohnen-Terrine*

INFORMIAMO LA CLIENTELA
CHE IL RISTORANTE E LA PIZZERIA,
PER MOTIVI DI ORGANIZZAZIONE,
NON SEGUONO GLI STESSI TEMPI DI SERVIZIO.

*We inform our customers that the restaurant and pizzeria,
for organisational reasons, do not follow the same service times.*

Wir informieren unsere Gäste, dass das Restaurant und die Pizzeria
aus organisatorischen Gründen nicht dieselben Servicezeiten einhalten.

Buon appetito!

COPERTO € 2,50

COVER CHARGE / GEDECK



In mancanza di prodotti freschi potrebbero essere usati prodotti surgelati / Frozen food / Tiefkühlprodukte

INSALATE

Salad / Salat

INSALATA MISTA



Mixed Salad



Gemischter Salat

..... 6,00€

INSALATA MISTA GRANDE



Large Mixed Salad



Großer Gemischter Salat

..... 11,00€

INSALATA MEDITERRANEA

(Insalata mista, Tonno, Olive, Mozzarella e uova sode)



Mediterranean Salad

(Mixed salad, tuna, olives, mozzarella and boiled eggs)



Mediterraner Salat

(Gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven, Mozzarella und gekochten Eiern)



PESCE
FISH



UOVA
EGGS



LATTE
MILK

..... 13,00€

INSALATA GRECA

(Insalata verde, cetrioli, olive, cipolle rosse, pomodori e feta greca)



Greek Salad

(Green salad, cucumbers, olives, red onions, tomatoes and Greek feta cheese)



Griechischer Salat

(Grüner Salat, Gurken, Oliven, rote Zwiebeln, Tomaten und griechischer Feta)



LATTE
MILK

..... 13,00€

INSALATA CEASAR

(Insalata verde, pomodorini, petto di pollo alla piastra, scaglie di Trentingrana e salsa Caesar)



Caesar Salad

(Green salad, cherry tomatoes, grilled chicken breast, Trentingrana cheese flakes and Caesar dressing)



Caesar Salat

(Grüner Salat, Kirschtomaten, gegrillte Hähnchenbrust, Trentingrana-Käsepäne und Caesar-Dressing)



UOVA
EGGS



SEDANO
CELERY



LATTE
MILK

..... 13,00€



INFORMIAMO LA CLIENTELA
CHE IL RISTORANTE E LA PIZZERIA,
PER MOTIVI DI ORGANIZZAZIONE,
NON SEGUONO GLI STESSI TEMPI DI SERVIZIO.

We inform our customers that the restaurant and pizzeria,
for organisational reasons, do not follow the same service times.

Buon appetito!

COPERTO € 2,50

GEDECK / COVER CHARGE



In mancanza di prodotti freschi potrebbero essere usati prodotti surgelati / frozen food / Tiefkühlprodukte

OGNI GIOVEDÌ SERA

SU PRENOTAZIONE ANTICIPATA DI ALMENO UN GIORNO



JEDEN DONNERSTAGABEND

NACH VORHERIGER RESERVIERUNG MINDESTENS 1 TAG IM VORAUS



EVERY THURSDAY EVENING

ADVANCE BOOKING REQUIRED AT LEAST 1 DAY IN ADVANCE

PEPATA DI COZZE + PAELLA + 1 BICCHIERE DI SANGRIA



Muscheln in Pfeffersauce + Paella + 1 Glas Sangria



Spicy mussels + Paella + 1 glass of sangria



CROSTACEI
CRUSTACEANS



MOLLUSCHI
MOLLUSCS



PESCE
FISH

€ 28 A PERSONA (MIN. 2 PERSONE)



INFORMIAMO LA CLIENTELA CHE IL RISTORANTE E LA PIZZERIA,
PER MOTIVI DI ORGANIZZAZIONE, NON SEGUONO GLI STESSI TEMPI DI SERVIZIO.

Tutti i nostri piatti di cucina vengono preparati e cotti al momento.
Perciò ci scusiamo anticipatamente per eventuali attese!

Buon appetito!

COPERTO € 2,50

GEDECK / COVER CHARGE