

Light lunch menu

12:00 – 14:30

Lista degli allergeni *Allergens / Allergene*



A1: Cereali contenenti glutine | Cereals containing gluten | Getreide, das Gluten enthält



A2: Crostacei e prodotti a base di crostacei | Crustaceans and their derivatives | Krebstiere und deren Derivate



A3: Uova e prodotti a base di uova | Eggs and their derivatives | Eier und deren Derivate



A4: Pesce e prodotti a base di pesce | Fish and its derivatives | Fisch und dessen Derivate



A5: Arachidi e prodotti a base di arachidi | Peanuts and their derivatives | Nüsse und deren Derivate



A6: Soia e prodotti a base di soia | Soybeans and their derivatives | Sojabohnen und deren Derivate



A7: Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | Milk and its derivatives (including lactose)
Milch und deren Derivate (auch Laktose)



A8: Frutta a guscio | Tree nuts | Schalenfrüchte



A9: Sedano e prodotti a base di sedano | Celery and its derivatives | Sellerie und dessen Derivate



A10: Senape e prodotti a base di senape | Mustard and its derivatives | Senf und dessen Derivate



A11: Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | Sesame seeds and its derivatives | Sesamsamen und deren Derivate



A12: Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro
Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/Liter



A13: Lupini e prodotti a base di lupini | Lupins and its derivatives | Lupinen und deren Derivate



A14: Molluschi e prodotti a base di molluschi | Molluscs and shellfish and its derivatives | Weichtiere und deren Derivate

Insalata Greca [7]	€ 13,00
cetrioli, pomodori, olive nere, cipolla rossa con yogurt e limone	
Greek salad with cucumbers, tomatoes, black olives, red onion with yoghurt and lemon	
Griechischer Salat mit Gurken, Tomaten, schwarzen Oliven, roten Zwiebeln mit Joghurt und Zitrone	
Vegan Salad [8, 12]	€ 14,00
barbabietole, guacamole, mandorle, uvetta, olio del garda, salsa di latte di mandorla	
with beetroot, guacamole, almonds, sultanas, garda oil, almond milk dressing	
Veganer Salat mit Roter Bete, Guacamole, Mandeln, Sultaninen, Olivenöl vom Garda, Mandelmilchdressing	
Caesar's Salad [1, 3, 4, 7, 10]	€ 16,00
lattuga romana, pollo grigliato, uovo sodo, scaglie di trentin grana, crostini, salsa caesar	
romaine lettuce, grilled chicken, boiled egg, Trentin grana cheese flakes, croutons, caesar dressing	
Römersalat, gegrilltes Hähnchen, hart gekochtes Ei, Trentiner Grana-Käseflocken, Croutons, Caesar-Dressing	
Caprese di bufala con pomodorini e salsa al basilico [7 - 12]	€ 15,00
Buffalo-mozzarella with cherry tomatoes and basil sauce	
Büffel-Mozzarella mit Kirschtomaten und Basilikumsauce	
Tartare di trota salmonata marinata [1 , 4, 12]	€ 16,00
su panzanella, olio al basilico	
Marinated trout tartare on bread panzanella and basil oil	
Marinierter Forellentartar auf Panzanella-Brot und Basilikumöl	
Degustazione di salumi e formaggi [7, 12]	€ 18,00
Cold cuts and cheese tasting	
Degustation von Wurstwaren und Käse	
Roastbeef di vitello all'inglese [4, 12]	€ 18,00
spuma di salsa tonnata e foglie di capperi	
English-style veal roast beef, tuna sauce mousse and caper leaves	
Kalbs-Roastbeef nach englischer Art, Thunfisch-Saucen-Mousse und Kapernblätter	
Trentin burger di manzo [1, 3, 5, 6, 7]	€ 18,00
lattuga romana, pomodoro, casolet con patatine fritte	
Trentin Beef Burger with romaine lettuce, tomato, Casolet cheese with fries	
Trentin Rindfleischburger mit Römersalat, Tomate, Casolet Käse und Pommes Frites	
Club sandwich con patatine fritte [1, 3, 5, 6]	€ 20,00
Clubsandwich with french fries	
Clubsandwich mit Pommes Frites	

Toast prosciutto cotto e formaggio edamer con patatine fritte [1, 5, 6, 7] € 10,00
Ham and cheese toast with french fries
Schinken-Käse-Toast mit Pommes frites

Pizza alla pala margherita [1, 7] € 12,00
Roman-style pizza margherita
Pizza Margherita Römer Art

Pizza alla pala con ciuiga del Banale, fior di latte € 15,00
e patate della Val di Gresta [1, 7]
Roman-style pizza with San Lorenzo in Banale sausage, fior di latte mozzarella and Val di Gresta potatoes
Pizza Römer Art mit Wurst aus San Lorenzo in Banale, fior di latte und Kartoffeln aus Val di Gresta

Strangolapreti della tradizione con burro di malga e Trentingrana [1, 3, 7] € 14,00
Traditional strangolapreti dumplings with alpine butter and Trentingrana cheese
Traditionelle Strangolapreti mit Almutter und Trentingrana

Maccheroncini fatti in casa alla carbonara [1, 3, 7] € 15,00
Homemade maccheroni with carbonara sauce
Hausgemachte Makkaroni Carbonara

Tonno scottato, olio allo zenzero, zucchine marinate e salsa soia [6] € 26,00
Seared Tuna, ginger oil, marinated zucchini and soy sauce
Gebratener Thunfisch, Ingwer-Öl, marinierte Zucchini und Sojasauce

Dalla nostra pasticceria Garda Foodie®
From Garda Foodie® Pâtisserie / Aus unserer Konditorei Garda Foodie®

Tiramisù Garda Foodie® [1, 3, 6, 7] € 10,00
Mousse al mascarpone, cremoso al caffè, savoiardo bagnato al caffè e cioccolato bianco
Mascarpone mousse, coffee creamy, coffee-soaked ladyfingers and white chocolate
Mascarpone-Mousse, Kaffeecreme, in Kaffee getränkte Löffelbiskuit und weiße Schokolade

Cheesecake [1, 3, 6, 7] € 10,00
Frolla al burro e cioccolato, cremoso al latticello e frutta di stagione
Butter and chocolate shortbread, buttermilk cream cheese and seasonal fruit
Butter-Schokoladen-Mürbeteig, Buttermilch-Frischkäse und Obst der Saison

Pekino [6, 8] € 10,00
Namelaka al cioccolato al "latte" Vegano, biscotto alle noci Pecan, "panna" cotta e gel al mandarino
Vegan 'milk' chocolate namelaka, pecan nuts biscuit, cooked 'cream' and mandarin gel
Vegane Vollmilchschokolade Namelaka, Pekannusskeks, gekochte „Sahne“ und Mandarinengel