

BISTROT LOUNGE BAR

12:00 - 14:30



Antipasti

Starters

Carpaccio di Trota: Trota affumicata e sottilmente affettata, servita con crema di finocchi delicata, olio EVO del Garda "AMANO" in aroma di rosmarino. Smoked trout thinly sliced, served with delicate fennel cream, Garda "AMANO" extra virgin olive oil flavored with rosemary. 🐟

€ 15,00

Veli di Vitello Tonnato: Carne di vitello cotta in brodo delicato, servita con salsa vellutata tonnata. Veal cooked in a delicate broth, served with a velvety tuna sauce. 🍷 🐟

€ 16,00

Frittura di Calamari: Anelli di calamari in farina di riso fritti e serviti con salsa ai capperi e limone. Calamari rings coated in rice flour, fried and served with capers and lemon sauce. 🍷

€ 18,00

Crostone Integrale: Caponata di verdure alla Siciliana tiepida servita su crostone di pane integrale tostato. Warm Sicilian-style vegetable caponata served on toasted wholegrain bread. 🍷

€ 12,00

Carne Salada e Trentingrana: Sottili fette di carne salada artigianale (cruda), scaglie di Trentingrana 24 mesi e rucola. Thin slices of artisanal carne salada (raw cured beef), 24 month aged Trentingrana flakes and arugula. 🍷

€ 15,00

Asparagi di Zambana: Asparagi bianchi cotti a vapore con salsa bolzanina e crostini di pane di segale. White asparagus steamed and served with Bolzano sauce and rye bread croutons. 🍷 🍷

€ 18,00

Insalate e piatti freddi

Salads & Cold Dishes:

Insalata di Quinoa: Quinoa fredda, accompagnata da melanzane, zucchine e peperoni grigliati, condita con un pesto fresco di basilico e limone. Cold quinoa served with grilled eggplant, zucchini and peppers, dressed with a fresh basil pesto and lemon zest. 🍷 🍷

€ 13,00

Insalata Caprese: Pomodori del Garda freschissimi, mozzarella di bufala campana, basilico, condito con olio EVO del Garda "AMANO" e cristalli di sale maldon. Fresh Garda tomatoes, Campania buffalo mozzarella, basil, dressed with Garda "AMANO" extra virgin olive oil and Maldon salt crystals. 🍷

€ 15,00

Pokè Bowl: Riso basmati, salmone fresco marinato, avocado, edamame, con salsa di soia e sesamo. Basmati rice, fresh marinated salmon, avocado, edamame, with soy sauce and sesame. 🐟 🍷 🍷 🍷 🍷

€ 13,00

Primi piatti

First courses

Risotto all'Ortica e Coregone: Riso Vialone Nano mantecato alle erbe di campo con filetti di coregone affumicato e zete di limone condite. Vialone rice with wild herbs cream, smoked whitefish fillets and seasoned lemon zest. 🍷 🍷

€ 20,00

Strangolapreti al Burro Versato: Gnocchetti di pane e spinaci con burro di malga e salvia croccante. Bread and spinach dumplings with alpine butter and crispy sage. 🍷 🍷 🍷

€ 15,00

Secondi piatti

Main courses

Filetto di Trota: Scottato sulla pelle, servito con insalatina di finocchi e arance. Pan-seared trout fillet, served with fennel and orange salad. 🍷

€ 22,00

Tortel di Patate con Tartar di Manzo: Tortel di patate con tartare di manzo locale condita con olio del Garda e insalatina di asparago verde crudo (secondo disponibilità stagionale). Potato tortel with local beef tartare seasoned with Garda olive oil and a salad of raw green asparagus (subject to seasonal availability). 🍷 🍷

€ 20,00

Burger & Friends

Burger Classico: Hamburger di manzo (180g), lattuga, pomodoro, salsa della casa cheddar. Beef hamburger (180g), lattuce, tomato, home made sauce, cheddar. 🍷 🍷 🍷

€ 18,00

Veggie Wrap: Tortilla di grano farcita con hummus, verdure grigliate, feta (o tofu) e rucola. Wheat tortilla filled with hummus, grilled vegetables, feta (or tofu) and arugula. 🍷 🍷 🍷

€ 12,00

Club Sandwich Classico: Tre fette di pane tostato, pollo, bacon, uovo, lattuga, maionese. Three slices of toasted bread, chicken, bacon, egg, lattuce, mayonnaise. 🍷 🍷

€ 18,00

Maxi Toast: Prosciutto cotto di alta qualità e formaggio filante, crema carciofi o salsa tartara, pomodori. High-quality cooked ham and melted cheese, artichoke cream or tartar sauce, tomatoes. 🍷 🍷 🍷 🍷

€ 10,00

La Pizzeria

- Margherita:** Con pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, basilico fresco. € 13,00
San Marzano DOP tomato, fiordilatte mozzarella, fresh basil. 🍷 🍷
- Estiva:** Con mascarpone, focchi di ricotta, zucchine grigliate, cipolle caramellate, prosciutto crudo e basilico fresco. € 18,00
Mascarpone, ricotta flakes, grilled zucchini, caramelized onions, prosciutto crudo and fresh basil. 🍷 🍷
- Burrata:** Con mozzarella fiordilatte, crema di burrata, pomodorini confit, basilico fresco. € 16,00
Fiordilatte mozzarella, burrata cream, confit cherry tomatoes, fresh basil. 🍷 🍷
- L'Orto:** Con pomodoro mozzarella e verdure grigliate e fresche. € 13,00
Tomato, mozzarella and grilled and fresh vegetables. 🍷 🍷

Desserts

- Semifreddo al Sambuco:** Con frutti rossi di bosco e riduzione di sciroppo ai fiori di sambuco. € 8,00
With wild red berries and elderflower syrup reduction. 🍷 🍷
- Tiramisù:** La versione classica del tiramisù, realizzata con mascarpone fresco e un tocco di caffè per un sapore autentico. € 8,00
The classic version of tiramisù, made with fresh mascarpone and a touch of coffee for an authentic flavor. 🍷 🍷 🍷
- Cheesecake al Limone e Frutti di Bosco:** Cheesecake morbida al limone, con una base croccante e un topping di frutti di bosco freschi del Garda. € 8,00
Soft lemon cheesecake with a crunchy base and a topping of fresh Garda wild berries. 🍷 🍷
- Mousse al Cioccolato Bianco:** Mousse leggera al cioccolato bianco, guarnita con pistacchi di Bronte per un tocco di croccantezza. € 8,00
A light white chocolate mousse, garnished with Bronte pistachios for a crunchy touch. 🍷 🍷 🍷
- Sorbetto al Limone e Menta:** Sorbetto rinfrescante preparato con limoni del Garda, un dessert leggero e dissetante per concludere il pasto. € 5,00
Refreshing sorbet made with Garda lemons, a light and thirst-quenching dessert to finish the meal. 🍷

Proposte per i più piccoli | For the little ones

Primi piatti | First courses

- Pasta:** al pomodoro, al ragù, olio e Parmigiano, burro e Parmigiano, panna e prosciutto € 10,00
Pasta with tomato sauce, with meat ragù, with olive oil and Parmigiano, with butter and Parmigiano, with cream and ham 🍷 🍷 🍷

Secondi piatti | Main courses

- Cotoletta di pollo** € 10,00
Chicken cutlet 🍷 🍷
- Cotolette di pesce**
Fish cutlet 🍷 🍷 🍷
- Polpette al sugo della nonna**
Grandma's meatballs in tomato sauce 🍷 🍷 🍷 🍷
- Mini hamburger** 🍷 🍷 🍷

Contorni | Side dishes € 5,00

- Patatine fritte**
French fries 🍷 🍷 🍷 🍷
- Verdure al vapore**
Steamed vegetables
- Cruditè di verdure**
Vegetable crudité

Pizza € 10,00

- Margherita** 🍷 🍷
- Prosciutto** 🍷 🍷
- Wurstel** 🍷 🍷 🍷

KIDS MENU

- Pasta a scelta con contorno a scelta** € 10,00
Pasta of your choice with side dish of your choice
- Cotoletta a scelta con contorno a scelta** € 15,00
Cutlet of your choice with side dish of your choice
- Pizza a scelta** € 10,00
Cutlet of your choice with side dish of your choice
- *acqua naturale o frizzante 0,5 l inclusa
*with 0,5 l still or sparkling water included

