



ITALIAN RESTAURANT

UND HIER SIND WIR AUCH DIESES JAHR WIEDER ...

- WIE SCHNELL DOCH DIE ZEIT VERGEHT! -

WIR SIND BEREIT, EINEN WEITEREN SOMMER MIT IHNEN

ZU VERBRINGEN UND SIE DIE SPEZIALITÄTEN

UNSERER KÜCHE GENIEßEN ZU LASSEN.

WIR BIETEN DENEN, DIE UNS SCHON KENNEN,

ODER DENEN, DIE ZUM ERSTEN MAL UNSERE GÄSTE SIND,

LECKERE VORSPEISEN UND SCHMACKHAFTE HAUPTGERICHTE,

SPEZIALITÄTEN VOM GRILL MIT HOCHWERTIGEM FLEISCH,

UND JEDEN TAG FRISCHEN FISCH.

ZUM ABSCHLUSS GIBT ES UNSERE HAUSGEMACHTEN DESSERTS.

DAS GANZE WIRD VON EDLEN WEINEN AUS DEM

BESTENS GEFÜLLTEN WEINKELLER

UND VON UNSEREM LÄCHELN BEGLEITET.

SIE HABEN DIE WAHL!!!

*Chiara, Gianni, Egidio
& Staff*



TORBOLE · LAGO DI GARDA

VORSPEISEN

rindfleisch tartar	€ 15,50
vorspeise trentiner art	€ 13,00
carne salada	€ 11,00
käseplatte	€ 10,00
caprese (büffel-mozzarella und tomaten)	€ 10,00
parma rohschinken mit melone	€ 11,50
rindercarpaccio mit rucola und parmesan	€ 11,50
hirschcarpaccio mit artischocken	€ 13,50
vorspeise mit gemischten fisch (Jakobsmuscheln gratiniert, geräucherter lachs, schwertfisch-carpaccio, tintenfischsalat, garnelen in rosa sauce)	€ 18,00
rohem fisch vorspeise	€ 30,00
jakobsmuscheln in cognacsauce	€ 13,50
mies- und venusmuscheln in pfeffersauce	€ 13,00
thunfisch tartar	€ 15,00

ERSTER GANG

penne nach griechisch art	€ 9,00
penne mit pilzen	€ 9,50
bandnudeln nach mediterraner art (mit gemüse)	€ 9,50
tagliatelle mit speck und artischocken	€ 9,50
kleine makkaroni mit vodka	€ 10,00
grüne flache spaghetti mit steinpilzen und rucola	€ 10,00
spinatklößchen mit zerlassener butter und salbei	€ 9,50
risotto mit pilzen	€ 10,00
risotto mit radicchio und gorgonzola	€ 10,00
nudeltaschen mit steinpilzen und lauch	€ 10,00
spaghetti mit tomatensauce und basilikum	€ 9,00
tagliatelle mit fleischsauce	€ 9,50
spaghetti carbonara	€ 10,00
spaghetti mit knoblauch, öl, scharfem paprika	€ 8,50
penne all'arrabbiata	€ 9,00
penne mit tomatensauce, knoblauch und scharfem paprika	€ 9,00
penne all'amatriciana	€ 9,00
penne mit tomatensauce, bauchspeck und zwiebeln	€ 9,00
lasagne mit gemüse	€ 9,00
nudeltaschen mit geräuchertem ricotta, pilze und rote beten	€ 9,50
gemüsesuppe	€ 8,50

ERSTER GANG MIT FISCH

dünne schwarze bandnudeln mit meeresfrüchten	€ 14,50
risotto mit meeresfrüchten	€ 13,50
penne mit tomaten, scampi und venusmuscheln	€ 14,50
tortelloni mit lachs	€ 12,50
paccheri mit meeresfrüchten	€ 13,50
tagliatelle mit garnelenschwänzen mit basilikumpesto anbraten	€ 15,00
tris (min. 2 pers.) · penne mit tomaten · scampi und venusmuscheln · risotto mit meeresfrüchten)	€ 16,00

HAUPT GERICHTE

verschiedenes gegrilltes fleisch (x 2 personen)	€ 28,00
pferdfilet	€ 22,00
rinderfilet vom grill	€ 21,00
rinderfilet mit grünem pfeffer	€ 22,00
rinderfilet mit "marzemino" wein	€ 22,00
rinderfilet mit balsamessig	€ 22,00
rinderfilet mit steinpilzen	€ 22,00
tris rinderfilet (rinder - pferd - strauß)	€ 33,00
rumpsteak	€ 28,00 - 30,00
t-bone-steak	€ 6,00 / 100 gr.
toskanisches "chianina" rindfleisch vom grill	€ 8,00 / 100 gr.
kalbskotelett vom grill	€ 14,00
kalbskotelett mit butter und salbei	€ 14,50
roastbeef vom grill	€ 13,50
aufgeschnittenes mit rucola und parmesan	€ 20,00
aufgeschnittenes filet mit grobem salz und rosmarin	€ 20,00
kalbssteak vom grill	€ 13,50
gegrillte bratspiesse	€ 14,00
lammkotelett vom grill	€ 14,00
hammelfleischspieße	€ 13,50
schweinskotelett vom grill	€ 10,50
steak mit sahn-knoblauchsauce	€ 10,50
schnitzel pizzaiola-art schnitzel mit tomatensauce, kapern, sardellenfilet	€ 11,50
wienerschnitzel	€ 10,00
roastbeef mit zwiebeln	€ 13,00

FISCH SPEZIALITÄTEN

verschiedene gegrillte fische (x 2 personen)	€ 40,00
spiesschen von garnelen	€ 14,00
spiesschen von gemischte fisch	€ 16,00
seebarsch vom grill	€ 15,00
goldbrasse vom grill	€ 15,00
gemischte fischfritüre	€ 15,00
steinbutt vom grill (x 2 personen)	€ 42,00
garnelen mit grünem pfeffer	€ 20,00
thunfisch-steak mit rucola und kirschtomaten	€ 18,00
lachsforellenfilet vom grill	€ 14,00
goldforelle vom grill	€ 14,50

OMELETT KÄSE

omelett mit käse und spinat	€ 9,00
omelett mit schinken und pilzen	€ 9,00
käse vom grill (zwei sorten: asiago und geräucherter scamorza)	€ 9,00

BEILAGEN

salzkartoffeln	€ 4,00
röstkartoffeln	€ 5,00
pommes frites	€ 4,50
gemischter salat	€ 5,00
gemischter gemüse gekochtes	€ 5,00
gemüse vom grill	€ 6,00
gratinierte gemüse	€ 7,00
pilze	€ 5,00
salat "frühling" ei, thunfisch, mozzarella, oliven, spitzkohl, karotten, mais, tomaten, radicchio, kopfsalat	€ 10,00
salat "trentino" oliven, bergkäse, radicchio, gekochte kartoffeln, äpfel (golden), rucola, tomaten, speck	€ 10,00
salat "mediterranea" pinienkernen, garnelen, kirschtomaten, feldsalat, walnüsse, oliven	€ 10,00

Einige Produkte können gefroren oder tiefgekühlt bei Ursprung sein.

BIER UND GETRÄNKE

BIER VOM FASS

bier groß	0,40	€ 4,50
bier klein	0,20	€ 3,50

FLASCHENBIER

weizen maisel's	0,50	€ 5,50
weizen (alkoholfrei)	0,50	€ 5,00
bier (alkoholfrei)	0,33	€ 4,00
peroni	0,33	€ 4,00
nastro azzurro	0,33	€ 4,00

GETRÄNKE

kleine getränke	0,20	€ 3,50
große getränke	0,40	€ 4,50
mineralwasser mit gas	¾ lt.	€ 3,50
mineralwasser ohne gas	¾ lt.	€ 3,50

WEINE DES HAUSES

teroldego	}	1 lt.	€ 10,00
muller thurgau		½ lt.	€ 6,50
schiaiva		¼ lt.	€ 5,00
.....			€
.....			€
.....			€

HEIßE GETRÄNKE

kaffee	€ 1,50
koffeinfreier kaffee	€ 1,50
kaffee mit schuss	€ 2,00
malzkaffee	€ 1,50
cappuccino	€ 2,50
heiße schokolade	€ 2,50
verschiedene teesorten und kräutertees	€ 3,00

APERITIFE

aperitif des hauses	€ 5,00
prosecco (glass)	€ 3,00
trento doc	€ 4,00
hugo	€ 4,50
martini (weiss, rosè, rot)	€ 4,00
aperol spritz	€ 4,50
caipiroska alkoholfreie	€ 5,00
tropical mint	€ 5,00

SCHNAPS UND LIKÖRE

whisky	€ 7,00 - 9,00
inländischer brandy	€ 5,00
französischer cognac	€ 7,00
grand marnier	€ 5,00
amaretto	€ 4,00
cointreau	€ 5,00
bitter	€ 3,50
fernet	€ 3,50
likör	€ 3,50
schnaps	€ 4,00
schnaps reserve	€ 5,00 - 7,00

LONG DRINKS

surfer's drink	€ 6,50
campari orange	€ 6,50
tequila sunrise	€ 6,50
vodka lemon	€ 6,50
vodka orange	€ 6,50
vodka tonic	€ 6,50
whisky cola	€ 6,50
bacardi cola	€ 6,50
piña colada	€ 6,50