

# LUNCH MENU

12.30 - 15.00

Estate | Sommer | Summer

Spaghettoni trafilati al bronzo con crema al pomodoro

Spaghettoni mit Tomatensauce

Pasta Spaghettoni with tomato sauce

9 - 12

Tagliatelle di semola di grano duro con porcini, panna, prezzemolo

Tagliatelle aus Hartweizengrieß mit Steinpilzen, Sahne, Petersilie

Pasta Tagliatelle with porcini mushrooms, cream, parsley

3 - 9 - 12

Pennette al Ragù di Scottona Piemontese, burro e Parmigiano Reggiano

Pennette mit Rindsragù aus dem Piemont, Butter und Parmesankäse

Pasta Pennette with minced beef from Piedmont, butter and parmesan cheese

3 - 9 - 13 - 14

Gnocchetti verdi ricotta e spinaci fatti in casa con burro chiarificato, salvia croccante e Grana Padano

Hausgemachte grüne Gnocchetti mit Ricotta und Spinat, gebräunter Butter, Salbei und Grana Padano Käse

Homemade green Gnocchetti with ricotta cheese and spinach, brown butter,  
crispy sage and Grana Padano cheese

3 - 9 - 12 - 14

# LUNCH MENU

12.30 - 15.00

Estate | Sommer | Summer

## Lasagne alla Bolognese

Lasagne mit Fleischragù Bologneser Art

Pasta Lasagne with minced meat Bolognese style

3 - 9 - 12 - 14

## Cotoletta di Vitello impanata alle erbe aromatiche e scorze di limone del Garda patatine fritte, insalatina di stagione

Kalbsschnitzel paniert mit lokalen Kräutern, Pommes frites, Salat der Saison

Veal escalope breaded with local herbs, French fries, seasonal salad

1 - 9 - 13 - 14

## Gamberoni\* flambé al Rhum ambrato con insalata, crudite' di verdure e agrumi

Riesengarnelen\* flambiert mit Rum, mit Gemüse roh, Salat und Zitrusfrüchten

King prawns\* flambéed with rum, with raw vegetables, salad and citrus fruits

3 - 4 - 8 - 13 - 14

# LUNCH MENU

12.30 - 15.00

## Menu Bambini | für die Kleinen | Dishes for children

### Pasta al pomodoro

Nudeln mit Tomatensauce

Pasta with tomato sauce

9 - 12

### Pasta al ragù bolognese con burro e Parmigiano Reggiano

Nudeln mit Fleischsauce, Butter und Parmesankäse

Pasta with minced meat sauce, butter and parmesan cheese

3 - 9 - 12

### Pasta con Olio E.V.O. del Garda o burro

Nudeln mit Olivenöl Garda E.V.O. oder Butter

Pasta with Garda E.V.O. olive oil or butter

3 - 9

### Petto di pollo al forno con patatine fritte

Hünchenbrust gebraten mit Pommes frites

Roasted chicken breast with chips

1 - 14

# ALL DAY MENU

12.30 - 20.00

## Salade Nicoise

Insalata mista con tonno, patate al vapore, acciughe del Cantabrico, uovo e maionese

Gemischter Salat mit Thunfisch, gedämpften Kartoffeln, kantabrischen Anchovis, Ei und Mayonnaise

Mixed salad with tuna, steamed potatoes, Cantabrian anchovies, egg and mayonnaise

5 - 14

## Caesar Salad

Insalata verde croccante, pollo arrosto, bacon, crostini e dressing

Knackiger grüner Salat, Brathähnchen, Speck, Croutons und Dressing

Crispy green salad, roast chicken, bacon, croutons and dressing

9 - 11 - 14

## La mia Greca

Insalatina mista con olive taggiasche, cetrioli, feta, pomodorini cipolla di tropea e germogli, salsa allo yogurt e limone

Gemischter Salat mit Taggiasche Oliven, Gurken, Feta, Kirschtomaten, Tropea-Zwiebeln und Sprossen, Joghurt-Zitronen-Dressing

Mixed salad with taggiasche olives, cucumber, feta, cherry tomatoes, tropea onion and sprouts, yoghurt and lemon dressing

3

## Insalata Caprese

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, olio E.V.O. del Garda, basilico fresco

Tomate, Mozzarella fiordilatte, Olivenöl Garda E.V.O., frisches Basilikum

Tomato, mozzarella fiordilatte, Garda E.V.O. olive oil, fresh basil

3

## Insalatona mista di stagione

Gemischter Salat der Saison

Seasonal mixed Salad

# ALL DAY MENU

12.30 - 20.00

Cocktail di gamberetti boreali con julienne di iceberg, pesca gialla, citronette e salsa aurora

Eismeer Krabbencocktail mit Eisbergjulienne, gelbem Pfirsich, Zitronenvinaigrette und Aurora-Sauce

Boreal shrimp cocktail with iceberg julienne, yellow peach, citronette and aurora sauce

8 - 13 - 14

Vitello Tonnato con capperi e cetrioli sottaceto

Kalter Kalbsbraten mit Thunfischsauce, Kappern und Essiggurken

Cold roast veal with tuna sauce, capers and gherkins

5 - 12 - 13 - 14

Carpaccio di Carne salada trentina con rucola, scaglie di Grana Padano, citronette

Carpaccio aus Trentiner Pökelfleisch mit Rucola, Grana Padano Käse und Zitronenvinaigrette

Trentino salted meat carpaccio with rocket, Grana Padano chesse, citronette

3 - 14

Prosciutto crudo con Melone e robiola

Rohschinken Melone und Robiola Käse

Raw Ham with melone and Robiola cheese

3

Club Sandwich

Sandwich con pollo arrosto, uovo fritto, bacon, pomodoro, insalata e maionese

Sandwich mit Brathähnchen, Spiegelei, Speck, Tomate, Salat und Mayonnaise

Sandwich with roast chicken, fried egg, bacon, tomato, salad and mayonnaise

3 - 9 - 13 - 14

Toast prosciutto cotto e formaggio

Toast mit Schinken und Käse

Toast with ham and cheese

3 - 9

# ALL DAY MENU

12.30 - 20.00

Tramezzino primavera con insalata, pomodoro, maionese, tonno

Sandwich mit Salat, Tomate, Thunfischsauce

Sandwich with lettuce, tomato, tuna sauce

3 - 5 - 9 - 14

Panino burghy filoncino con crudo di Parma, caprino, pomodoro e insalata

Filoncino Sandwich mit Parmaschinken, Ziegenkäse, Tomate und Salat

Filoncino sandwich with Parma ham, goat's cheese, tomato and lettuce

3 - 5 - 9 - 14

Pinsa Romana croccante e golosa con pomodorini marinati all'olio E.V.O. del Garda, origano, robiola e coppa di Parma

Knusprige und leckere Pinsa Romana mit Olivenöl Garda E.V.O. marinierten Kirschtomaten, Oregano, Robiola und Coppa di Parma

Crispy and tasty Pinsa Romana with Garda E.V.O. olive oil marinated cherry tomatoes, oregano, robiola and coppa di Parma

3 - 9 - 14

Patatine fritte\*

Pommes Frites

Chips

1 - 14

# ALL DAY MENU

12.30 - 20.00

## Vellutata Primavera con crostini

Gemüsesuppe mit Croutons

Spring vegetable soup with croutons

3 - 4 - 8 - 9

## Millefoglie di melanzane con crema al pomodoro, mozzarella, Grana Padano e basilico fresco

Auberginen gegrillt und geschichtet mit Tomatensauce, Mozzarella, Grana Padano-Käse und frischem Basilikum

Chargrilled Aubergine millefeuille with tomato sauce, mozzarella, Grana Padano and fresh basil

3-12

## Hamburger dello Chef

200 grammi di Scottona con formaggio di Capra, pomodoro, insalata e bacon

200 Gramm Fleischhamburger mit Ziegenkäse, Tomate, grünem Salat und gebratenem Speck

200 g meat hamburger with goat's cheese, tomato, green salad and fried bacon

1 - 14

# ALL DAY MENU

12.30 - 20.00

Porzione di torta con gelato alla vaniglia

Stück Kuchen mit Vanilleeis

Piece of cake with vanilla ice cream

2 - 3 - 9 - 14

Tiramisù dello Chef con cannella e panna

Hausgemachter Tiramisù mit Zimt und Sahne

Homemade Tiramisù with cinnamon and whipped cream

3 - 9 - 14

Coppa di frutti di bosco con mascarpone, panna montata e crumble di frolla croccante

Frische Beeren mit Mascarpone, Schlagsahne und knusprigen Mürbeteigstreuseln

Seasonal berries with mascarpone, whipped cream and crunchy shortbread crumble

3 - 9 - 14

Panna cotta alla vaniglia con topping alla fragola, mirtilli freschi

Vanille-Panna-Cotta mit Erdbeer-Topping, frische Heidelbeeren

Vanilla panna cotta with strawberry topping, fresh blueberries

3 - 14

Composizione di frutta fresca di stagione

Komposition von frischen Früchten der Saison

Seasonal fresh fruit composition

Fetta di Anguria

Scheibe Wassermelone

Slice Watermelon



# ALL DAY MENU

12.30 - 20.00

Pallina di gelato - vaniglia, fior di latte, cioccolato, fragola, limone

Kugel Eis - Vanille, Fior di Latte, Schokolade, Erdbeer, Zitrone

Scoop ice cream - Vanilla, Fior di Latte, chocolat, strawberry, lemon

3 - 14

Coppa mista di gelato - 3 palline

3 Kugeln Gemischtes Eis

Mixed ice cream - 3 scoops

3 - 14

Frappé

Milchshake

Milk shake

3 - 14

Eiscafé

Eiskaffee

Iced coffee with ice cream

3 - 14

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

Für Informationen über die Anwesenheit von Stoffen oder Erzeugnissen, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, wenden Sie sich bitte an das Dienstpersonal.

If you need information about the presence of substances or products that can cause food allergies or intolerances, please address to the personnel.

**Legenda allergeni alimentari contenuti nelle pietanze come ingredienti o tracce:**

1. Arachidi e derivati | 2. Frutta a guscio e dericati | 3. Latte e derivati | 4. Molluschi e derivati | 5. Pesce e derivati | 6. Semi di sesamo |  
7. Soia e derivati | 8. Crostacci e derivati | 9. Glutine | 10. Lupini e derivati | 11. Senape e dervati | 12. Sedano |  
13. Anidride solforosa e solfiti (SO<sub>2</sub>) in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L | 14. Uova e derivati

**Legende Allergene Lebensmittel enthalten in den Speisen als Zutaten oder Spuren:**

1. Erdnüsse und Derivate | 2. Nüsse und Derivate | 3. Milch und Derivate | 4. Venusmuscheln und Derivate | 5. Fisch und Derivate |  
6. Sesamsamen | 7. Soja und Derivate | 8. Krustentiere und Derivate | 9. Gluten | 10. Hülsenfrüchte und Derivate |  
11. Senf und Derivate | 12. Sellerie | 13. Schwefeldioxid und Sulfite (SO<sub>2</sub>) in Konzentration über 10 mg/kg bzw. 10 mg/L |  
14. Eier und Derivate

**Legenda food allergens contained in dishes as ingredients or traces:**

1. Peanuts and peanut-based products | 2. Dried fruit | 3. Milk and dairy products (lactose included) | 4. Clams and products based on clams |  
5. Fisch and products based on fish | 6. Sesame seeds and sesame-seeds based products | 7. Soy and soy-based products |  
8. Crustaceans and products based on shellfish | 9. Cereals containing gluten | 10. Lupine and lupine-based products |  
11. Mustard and mustard-based products | 12. Celery and products based on celery |  
13. Sulfur dioxide and sulfites in concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/L | 14. Eggs and by-products