

RISTORANTE  
*da Umberto*

*Fam. Modena since 1963*



*Castelletto di Brenzone - Lago di Garda  
Italy*

# Antipasti

# Vorspeisen • Starter

<b>Tipico antipasto di pescato gardesano</b> Traditionelle Vorspeise vom Gardaseefisch - Traditional starter of Garda lake fish	16,00
<b>Pepata di cozze in umido</b> Warme Miesmuscheln in Tomatensauce - Warm mussels in tomato sauce	14,00
<b>Selezione di antipasti tiepidi di mare</b> Warme Vorspeise vom Mittelmeerfisch - Starter of mixed mediterranean sea food	18,00
<b>Crudit� dei pescatori dell'Adriatico con agrumi del Garda</b> Crudit� der Fischer von Adriatic Meer mit Citrus von Gardasee Crudit� of the fishermen of Adriatic sea with citrus from Garda lake	25,00
<b>Carpaccio di manzo grana rucola</b> Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan - Beef carpaccio with rucola and parmesan	15,00
<b>Tartare di manzo</b> Rindertartar - Beef tartare	15,00
<b>Caprese di burrata</b> Burrata Mozzarella mit Tomaten und Basilikum - Burrata mozzarella with tomato and basil	13,00

## Primi di pasta fatta in casa Gerichte mit hausgemachten Nudeln • Fresh homemade pasta

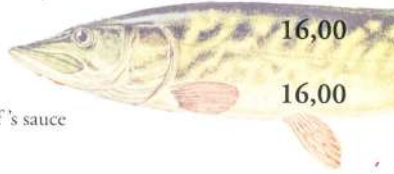
<b>Pasta fresca alla bolognese o pomodoro</b> Hausgemachte Nudeln bolognese oder Tomaten - Fresh pasta bolognese or tomato	10,00
<b>Lasagne della casa ricetta del 1963 (min. 2 persone)</b> Lasagne nach Art des Hauses (pro Person, min. 2 Pers.) - Our special meat lasagne (per person, min 2 pers.)	(a person) 13,00
<b>Tortelli vegetariani di ricotta e ortaggi</b> Vegetarische Ravioli mit Gem�se-K�sef�llung - Tortelloni filled with cheese and vegetables	13,00
<b>Maccheroni saporiti dello zio Umberto</b> Maccheroni mit Tomaten, Speck, Gorgonzola - Maccheroni with tomatoes, smoked raw ham, gorgonzola	12,00
<b>Spaghetti alle sarde di Brenzone</b> Spaghetti mit Gardasee Sardinien - Spaghetti with Gardalake sardines	14,00
<b>Gnocchetti con affumicato di lago</b> Gnocchetti mit ger�uchertem Gardaseefisch - Gnocchetti with smoked fish of Lake Garda	16,00
<b>Spaghetti allo scoglio mediterraneo (min. 2 persone)</b> Spaghetti mit Meeresfr�chten aus dem Mittelmeer (pro pers. min. 2 Pers.) - Spaghetti with mixed seafood from the mediterranean (per pers. min. 2)	(a person) 19,00
<b>Spaghetti alle vongole venete e pomodorino pachino</b> Spaghetti mit Venusmuscheln und Pachino-Kirschtomaten - Spaghetti with Venetian clams and Pachino cherry tomatoes	17,00
<b>Linguine all'astice (min. 2 persone)</b> Spaghetti mit Hummer und Pachino-Kirschtomaten (pro person) - Spaghetti with lobster (per person)	(a person) 25,00

*Cari clienti, se soffrite di allergie alimentari potete richiedere la carta degli ingredienti al servizio in modo da scegliere tranquillamente le vostre portate.  
Falls Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, stellen wir Ihnen gerne eine Zutatenliste zur Verfügung.  
If you suffer from allergies, we will gladly provide you with a list of ingredients.*



## Pesci di lago Gardaseefisch • Garda Lakefish

<b>Fritto di aquadelle</b> Frittierter Aquadelle (kleiner Gardaseefisch) - Fried agole (small lake fish)	13,00
<b>Lavarello ai ferri o al forno</b> Gardasee Felchen vom Grill - Grilled garda lake whitefish	16,00
<b>Filetto di persico sfumato al limone</b> Barschfilet nach Art des Küchenchefs - Fillet of garda perch in chef's sauce	16,00



## Pesci di mare Fisch aus dem Meer • Seafish

<b>Gran fritto misto</b> Frittierte gemischte Mittelmeerfische - Mixed plate of fried mediterranean fish	18,00
<b>Filetti di branzino ligure cotti al naturale</b> Italienischem Seebarsch vom Rost - Grilled natural sea bass	16,00
<b>Tagliata di tonno pinna gialla</b> Steak vom Gelbflossenthunfisch - Cut steak of yellow fin tuna	18,00
<b>Salmone scottato rosè al forno in crosta di sesamo su guanciale di spinaci</b> Lachs aus dem Ofen in Sesamekruste auf Spinatbett - Oven baked salmon with sesame seed crust over a spinach pillow	20,00
<b>Pesce del giorno al sale o al forno (branzino, orata, rombo - min. 2 persone) (a persona)</b> Fisch des Tages aus dem Ofen (auch mit Salzkruste, pro Pers. min. 2) - Fish of the day from the oven (optional salt crust, per pers. min. 2)	24,00
<b>Crostacei alla griglia o gratinati con filetto di branzino</b> Krustentiere gegrillt or gratiniert mit Wolfsbarschfilet - Shellfish grilled or gratinated with sea bass fillet	25,00



## Carne ai ferri Gegrilltes Fleisch • Grilled meat

<b>Tagliata di manzo rucola e grana</b> Aufgeschnittenes Rindfleisch vom Grill auf Rucola und Parmesan - Sliced, grilled beef with rocket salad and parmesan	17,00
<b>Tagliata di pollo nostrano con verdura fresca</b> Hähnchenfilet geschnitten mit salat - Sliced chicken breast with salat	15,00
<b>Nodino di vitello ai ferri con patate</b> Gegrilltes Kalbskotelett mit Kartoffeln - Grilled veal cutlet with potatoes	20,00



## Contorni

<b>Insalata mista</b> Gemischter Salat - Mixed salad	5,00
<b>Pomodori con cipolla</b> Tomaten mit Zwiebeln - Tomatoes with onions	5,00
<b>Patate al salto</b> Röstkartoffeln - Sautéed potatoes	5,00
<b>Verdura cotta</b> Gedünstetes Gemüse - Steamed vegetables	5,00
<b>Patate fritte</b> Pommes frites - Chips	5,00
<b>Insalatona nizzarda insalata mista, uova, formaggio, olive e tonno</b> Gemischter salat mit gekochtes ei, käse, oliven und thunfisch Mixed salad with boiled eggs, cheese, olives and tuna	13,00

## Beilagen • Vegetables



## Dessert

<b>Panna cotta delicata dello chef</b> Nach Art des Küchenchefs - Cooked white cream	6,00
<b>Semifreddo agli amaretti</b> Halbgefrorenes mit Amaretti - Amaretti biscuits parfait	6,00
<b>Tiramisù della casa</b> Tiramisù nach Art des Hauses - Our special home made tiramisù	6,00
<b>Morbido di cioccolato con cuore di ciliegia</b> Weiches Schokolörtchen mit Kirschherz - Soft chocolate cake with cherry heart	6,00
<b>Sfoglia delicata con crema chantilly e fragole</b> Blätterteiggebäck mit Sahne-creme und Erdbeeren - Puff pastry with chantilly cream and strawberries	6,00

## Nachspeisen • Desserts



## Bevande

<b>Acqua naturale o gasata</b> Mineralwasser still oder mit Kohlensäure - Natural or carbonated mineral water	0,75 lt.	2,50
<b>Birra piccola</b> Bier 0,2l - Beer 0,2l	0,2 lt.	3,50
<b>Birra media</b> Bier 0,4l - Beer 0,4l	0,4 lt.	5,00
<b>Birra Weizen</b> Weißbier - Weat beer		5,00
<b>Analcolici bitter</b> Crodino, San Bitter		3,50
<b>Bibite (Coca Cola - Fanta etc.)</b> Alkoholfreie Getränke - Soft drinks		4,00
<b>Aperol Spritz</b>		5,00

## Getränke • Drinks

## Vino della casa sfuso

<b>Bianco della casa</b> Hauswein (weiß) - House wine (white)	1/4 lt.	4,00
	1/2 lt.	6,00
	1 lt.	10,00
<b>Rosso del Luca</b> Hauswein (rot) - House wine (red)	1/4 lt.	4,00
	1/2 lt.	8,00
<b>Vino bianco frizzante della casa</b> Haussekt offen - Sparkling house wine	1/4 lt.	5,00
	1/2 lt.	7,00
	1 lt.	12,00

## Wein • Wine

Per i vini in bottiglia richiedete la carta dei vini  
Flaschenweine fragen Sie unserer Weinkarte - For bottled wines please ask for our wine list

## Caffé

<b>Caffè espresso</b>	1,50
<b>Caffè corretto</b>	2,50
<b>Caffè d'orzo</b> Malzkaffee - Barley coffee	2,00
<b>Caffè americano</b>	2,50
<b>Cappuccino</b>	2,50
<b>Thè</b>	2,50

## Warme Getränke • Warm drinks

## Liquori

<b>Nazionali</b>	4,00
<b>Brandy</b>	4,00
<b>Cognac</b>	5,00
<b>Whisky</b>	5,00
<b>Grappe</b>	4,00
<b>Grappe monovitigno e riserva</b>	5,00

## Spirituosen • Spirits

Olive Oil from Brenzone for sale



### Olio Extra Vergine di Oliva

PRODOTTO ITALIANO  
Olio estratto in Italia  
da olive coltivate in Italia  
Bottiglia 0,50 lt 10,00 euro



Prodotto e Confezionato da:  
AZIENDA AGRICOLA LAGO DI GARDÀ  
BRENTONE - VERONA