



Selezione di antipasti tiepidi dal Mediterraneo

18.00 euro

Warm mixed mediteranean seafood

Tipico antipasto di pescato gardesano

18.00 euro

Traditional garda lake fish starter

Pepata di cozze adriatiche

15.00 euro

warm mussels in tomatensauce

Carpaccio di manzo Garronese e tartare al coltello olio del garda

18.00 euro

beef carpaccio e tartare whit parmesan and rucola

PRIMI PIATTI DI PASTA FRESCA pomodoro o bolognese

12.00 euro

Tortelloni vegetariani chiusi a mano di ricotta e ortaggi

14.00 euro

home made tortelloni with vegetables end ricotta

Mitico spaghetti alle sarde salate di Brenzone

15.00 euro

Spaghetti di brenzone with lake Sardinians

Gnocchetti di patate con affumicato di lago e verdura

16.00 euro

whit gardalake smoke fish and vegetable

Maccheroni del BERTO con formaggi del Baldo pomodoro e Speck

15.00 euro

maccheroni unclé BERTO with cheese tomaten and baldo speck

Linguine capesante e code di gamberi dadolata di zucchini



19.00 euro

linguine with scallops and zucchini

Spaghetti allo scoglio del Mediterraneo (min 2 pers)

21.00 euro p. pers

Spaghetti with mixed mediteranean seafood

SECONDI PIATTI

Tagliata di manzo garronese rucola selvatica e formaggio monte 20,00 euro
rinderfleisch natur vom grill mit rucola und kase grana

Filetti di pesce persico al limone sfumati al Soave 18.00 euro
Garda lake perch fillet in lemon and white wine sauce

Lavarello del Garda alla griglia 18.00 euro
Garda lake white fish from grill

Frittura mista di pescato del Mediterraneo 18.00 euro
fried mixx mediteranean seafood plate

Filetti di branzino ligure in cottura gentile al forno  18.00 euro
italienischen seebarsch filet natürliches Backen

Gratinato delle feste con crostacei e filetto di spigola 26.00 euro
mixed seafood plate gratin with scampi end sea bass

Pesce del giorno al forno o sale 24.00 euro p.p

CONTORNI 6.00 euro

verdure cotte, patate al salto o fritte
gemischter salat , gedunstetes gemuse , pomes frites , rostkartoffeln

DESSERTS 7.00 euro

Tortino morbido di mele e olio novello delicato di vaniglia 

Tiramisu con vellutata di marroni del baldo

Semifreddo agli amaretti di Verona con caramello salato