

Bevande

Acqua naturale o gasata
Mineralwasser still oder mit Kohlensäure - Natural or carbonated mineral water

Birra piccola
Bier 0,2l - Beer 0,2l

Birra media
Bier 0,4l - Beer 0,4l

Birra Weizen
Weißbier - Weat beer

Analcolici bitter
Crodino, San Bitter

Bibite (Coca Cola - Fanta etc.)
Alkoholfreie Getränke - Soft drinks

Aperol Spritz

0,75 lt. 3,00

0,2 lt. 4,00

0,4 lt. 6,00

6,00

4,00

4,00

6,00

Vino della casa sfuso

Bianco della casa
Hauswein (weiß) - House wine (white)

Rosso del Luca
Hauswein (rot) - House wine (red)

Vino bianco frizzante della casa
Haussekt offen - Sparkling house wine

Wein Wine

1/4 lt. 6,00
1/2 lt. 7,00
1 lt. 12,00

1/4 lt. 6,00
1/2 lt. 10,00

1/4 lt. 6,00
1/2 lt. 10,00
1 lt. 16,00

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

Caffè

Caffè espresso

Caffè corretto

Caffè d'orzo
Malzkaffee - Barley coffee

Caffè americano

Cappuccino

Thè

Warme getränke Warm drinks

2,00

3,00

2,00

3,00

3,00

2,50

Liquori

Nazionali

Brandy

Cognac

Whisky

Grappe

Grappe monovitigno e riserva

Spirituosen Spirits

5,00

4,00

7,00

7,00

4,00

6,00



wifi: da umberto - password: giulietta

RISTORANTE
da Umberto

Fam. Modena since 1963



Castelletto di Brenzone - Lago di Garda
Italy

ESTATE 24

Assaggi di Tradizione Gardesana *
Degustationsmenü • Tasting menu

Tipico antipasto di pescato gardesano con polenta*

Traditional Gardasee fisch vorspeisen - Traditional Garda lake fish starter with polenta

Mitico spaghetti alle sarde salate di Brenzone

Spaghetti mit gesalzene gardasee Sardinien Kirschtomaten - Spaghetti di Brenzone with lake salt Sardiniens

Filetto di persico sfumato al limone contorno di stagione*

Barschfilet nach Art des Küchenchefs und beilagen - Fillet of garda perch in chef's sauce end vegetables

Sorbetto agli agrumi

Zitrussorbet - Citrus sorbet

* Minimo 2 persone (prezzo a persona)

Minimum 2 Personen (Preis pro Person) - Minimum 2 people (price per person)

50,00

Antipasti

Vorspeisen • Starter

Caprese di burrata pomodori nazzionali e basilico

Burrata Mozzarella mit Tomaten und Basilikum - Burrata mozzarella with tomato and basil

16,00

Carpaccio e tartare di manzo garronese

rucola selvatica e formaggi del Baldo*

Rinder Tartar und Carpaccio mit Rucola und Parmesan

Beef carpaccio and tartare with parmesan and rucola

22,00

Tipico antipasto di pescato gardesano con polenta*

Traditional Gardasee fisch vorspeisen - Traditional Garda lake fish starter with polenta

20,00

Pepata di cozze adriatiche e velluto di pomodoro*

Miesmuscheln in gierig-roter Soße - Warm mussels with sauce and garfic

17,00

Selezione di antipasti tiepidi di mare*

Warme Vorspeise vom Mittelmeerfisch - Starter of mixed mediterranean sea food

20,00

Primi di pasta fatta in casa

Gerichte mit hausgemachten Nudeln • Fresh homemade pasta

Pasta fresca alla bolognese o pomodoro

Hausgemachte nudeln bolognese oder tomaten - Fresh pasta bolognese or tomato

12,00

Maccheroni saporiti dello zio Umberto

Maccheroni mit Tomaten, Speck, Gorgonzola - Maccheroni with tomatoes, smoked raw ham, gorgonzola

16,00

Tortelli vegetariani di ricotta e verdure, burro e pomodorino*

handgemachte Terelloni gefüllt mit Gemüse und Ricotta

Homemade tortelli with vegetable and ricotta butter and tomato

16,00

Tagliatelle al tartufo nero del Baldo

Baldo Tagliatelle mit Trüffel - Baldo truffle tagliatelle

19,00

Lasagne della casa dal 1963 (min. 2 persone)

Da Umberto classic Omas Lasagne seit 1963 (pro Person, min. 2 Pers.)

Grandmother classic lasagne (per person, min 2 pers.)

(a persona)

20,00

Mitico spaghetti alle sarde salate di Brenzone

spaghetti mit gesalzene gardasee Sardinien Kirschtomaten - Spaghetti di Brenzone with lake salt Sardiniens

18,00

Gnocchetti con affumicato di lago*

Gnocchetti mit geräuchertem Gardaseefisch - Gnocchetti with smoked fish of Lake Garda

19,00

Linguine capesante e code di gamberi julienne di zucchine

Linguine mit Jakobmuscheln und Garnelen, dünne Zucchini - Linguine with scallops prawns and zucchini

19,00

Spaghetti allo scoglio mediterraneo (min. 2 persone)*

super Spaghetti mit meeresfruchten in rot (pro pers. min. 2 Pers.)

Spaghetti with mixed mediterranean seafood fresh tomato sauce (per pers. min. 2)

(a persona)

24,00

Spaghetti all'astice e pomodorini pachino (min. 2 persone)*

Spaghetti in eine halfte hummer samt tomaten (pro pers. min. 2 Pers.)

Spaghetti with fresh tomato and lobster (per pers. min. 2)

(a persona)

30,00

* In caso di necessità o sicurezza sanitaria possono essere usati ingredienti congelati

* If necessary frozen ingredients can be used in these dishes

coperto per persona - Gedeck - cover - charge: 3,00 €

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

Fritto di aquadelle*

Frittierte Aquadelle (kleiner Gardaseefisch) - Fried agole (small lake fish)

15,00

Coregone Lavarello aperto ai ferri*

gegrillte offene gardasee Felchen - Garda lake white fish natural cooked

20,00

Filetto di persico sfumato al limone*

Barschfilet nach Art des Küchenchefs - Fillet of garda perch in chef's sauce

20,00

Pesci di mare

Fisch aus dem Meer • Seafish

Frittura mista di pescato del Mediterraneo*

gemischter frittierter Fisch aus der Adria - Fried mixx mediterranean seafood plate

23,00

Filetti di branzino ligure in cottura gentile al forno*

Ligurische Wolfsbarschfilets naturgeköcht - Nationals sea bass baked on haven natural flavor

20,00

Salmone scottato rosé al forno in crosta di sesamo su guanciale di spinaci*

Lachs aus dem Ofen in Sesamekruste auf Spinatbett - Oven baked salmon with sesame seed crust over a spinach pillow

26,00

Pesce del giorno al sale o al forno (branzino, orata, rombo - min. 2 persone)* (a persona)

Fisch des Tages, gesalzen oder mit Ofen gegart (Wolfsbarsch, Steinbutt, goldbrasse - pro Pers. min. 2)

Fish of the day from the oven (optional salt crust - per pers. min. 2)

30,00

Mediterraneo in tre cotture

Crostacei gratinati con filetto di spigola al forno e rombo all'isolana*

Die drei Zubereitungsarten: Garnelen gratiniert, Wofsbarschfilet natur, Steinbuttfilet

Mixed seafood plate: scampi gratin, sea bass natural and turbot with olives

30,00

Carne ai ferri

Gegrilltes Fleisch • Grilled meat

Tagliata di manzo rucola, monte veronese e riduzione di aceto balsamico

Aufgeschnittenes Rindfleisch vom Grill auf Rucola und Parmesan

Sliced, grilled beef with rocket salad and parmesan

24,00

Nodino di vitello ai ferri con patate Val di Gresta

Gegrilltes monte Baldo Kalbsknoten mit Kartoffeln

Natural Veal chops on the grill with local potatoes

26,00

Contorni

Beilagen • Vegetables

Insalata mista

Gemischter Salat - Mixed salad

6,00

Pomodori con cipolla

Tomaten mit Zwiebeln - Tomatoes with onions

6,00

Patate al salto

Röstkartoffeln - Sautèed potatoes

6,00

Verdura cotta

Gedünstetes Gemüse - Steamed vegetables

6,00

Patate fritte

Pommes frites - Chips

6,00

Insalatona del porto insalata mista, formaggio, olive e tonno

Gemischter salat mit gekochtes , käse, oliven und thunfisch

Mixed salad with , cheese, olives and tuna

15,00

OUR FAMILY Olive Oil FOR SALE



Olio Extra Vergine di Oliva

PRODOTTO ITALIANO

Olio estratto in Italia
da olive coltivate in Italia



Bottiglia 0,50 lt
15,00 euro