

LUNCH MENU

Estate | Sommer | Summer

12.30 - 15.00

Primi Piatti | Vorspeisen | First Courses

Spaghettoni trafilati al bronzo con crema al pomodoro e basilico fresco

Spaghettoni mit Tomatensauce und frischem Basilikum

Pasta Spaghettoni with tomato sauce and fresh basil

9 - 12



Tagliolini di semola con pesto al basilico e noci, olio E.V.O. del Garda,
Grana Padano, pomodorini e burrata pugliese

Tagliolini aus Hartweizengrieß mit Basilikum-Walnuss-Pesto,

Olivenöl E.V.O. aus Garda, Grana Padano-Käse, Kirschtomaten und

Burrata aus Apulien

Semolina Tagliolini with basil and walnut pesto, Garda E.V.O. olive oil,

Grana Padano cheese, cherry tomatoes and Apulian burrata

2 - 3 - 9

Caramelle di pasta fresca ripiene di ricotta ed erbe, con burro versato
e salvia croccante

Frische Frische Pasta-Bonbons, gefüllt mit Ricotta und Kräutern, mit zerlassener Butter
und knusprigem Salbei

Fresh Cany-Shaped Pasta filled with ricotta and herbs, topped with melted butter
and crispy sage

3 - 9 - 14

Penne rigate trafilate al bronzo con ragù di Fassona Piemontese, mantecate al burro
e Grana Padano

Penne Rigate mit Ragù piemontese vom Fassona-Rindfleisch, Butter und
Grana Padano Käse cremig verfeinert

Penne rigate with Piedmontese Fassona beef ragù, creamed with butter
and Grana Padano cheese

3 - 9 - 12

LUNCH MENU

Estate | Sommer | Summer

12.30 - 15.00

Secondi Piatti | Hauptgerichte | Main Courses

Gamberoni* flambé al Rum con crudité di verdure

In Rum flambierte Riesengarnelen mit einer Variation von frischem Rohgemüse

Rum-flambéed king prawns with a selection of crisp season vegetables

3 - 8 - 13

Carpaccio di Carne Salada Trentina con rucola e scaglie di Grana Padano

Carpaccio vom Carne Salada aus dem Trentino, mit Ruccola

und gehobelte Grana-Padano-Späne

Trentino Carne Salada carpaccio, with ruccola and Grana Padano shavings

3 – 13

Cotoletta di Vitello alle erbe aromatiche e scorze di limone del Garda, con patatine fritte*

Wiener Schnitzel paniert mit Kräutern und Gardasee-Zitronenschalen, mit Pommes frites*

Wiener Schnitzel breaded with local herbs and Garda Lemon peel, with French fries*

1 - 9 - 13 - 14

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

Gegrillte und geschichtete Auberginen mit Tomatensauce, Mozzarella, Grana Padano-Käse

und frischem Basilikum

Grilled and layered Aubergines with tomato sauce, mozzarella, Grana Padano cheese

and fresh basil

3 - 12

***Prodotto surgelato o abbattuto | Tiefgefrorenes oder schockgekühltes Produkt | Frozen or blast chilled product**

LUNCH MENU

Estate | Sommer | Summer

12.30 - 15.00

Menù bambini | für die Kleinen | Dishes for Children

Pasta con crema al pomodoro

Nudeln mit Tomatensauce

Pasta with tomato sauce

9 - 12 - 11



Pasta al ragù bolognese con burro e Grana Padano

Nudeln mit Bolognese-Ragù, Butter und Grana Padano Käse

Pasta with Bolognese sauce, butter and Grana Padano cheese

3 - 9 - 12

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

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

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

3 - 9

Petto di pollo* al forno con patatine fritte*

Gebraten Hühnenbrust* aus dem Ofen mit Pommes frites*

Oven-baked chicken breast* with French fries*

1 - 14

***Prodotto surgelato o abbattuto | Tiefgefrorenes oder schockgekühltes Produkt | Frozen or blast chilled product**

ALL DAY MENU

12.30 - 19.00

Piatti freddi & Snacks | kalte Gerichte & Snacks | Cold dishes & Snacks

Tartare di Gambero Rosso* con julienne di Iceberg, avocado e salsa Aurora

Tatar von roten Garnelen mit Eisbergsalat-Julienne, Avocado und Aurorasauce

Red prawn tartare with iceberg lettuce julienne, avocado and Aurora sauce

8 - 13 - 14

Vitello Tonnato con capperi e cetrioli agrodolce con sfoglia al sesamo nero

Dünne Scheiben vom Kalbfleisch mit Thunfischsauce ,Kapern und süß-sauren Gurken,

dazu Blätterteig mit schwarzem Sesam

Veal slices with tuna sauce, capers and sweet-and-sour gherkins, served with black sesame puff pastry.

5 - 12 - 13 - 14

Rosa di Crudo di Parma 24 mesi con melone e fragole

Rosette vom Parmaschinken, 24 Monate gereift mit Melone und Erdbeeren.

Parma ham rose, 24 months aged with melon and strawberries.

3

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

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

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

3 - 9 - 13 - 14

***Prodotto surgelato o abbattuto | Tiefgefrorenes oder schockgekühltes Produkt | Frozen or blast chilled product**

ALL DAY MENU

12.30 - 19.00

Piatti freddi & Snacks | kalte Gerichte & Snacks | Cold dishes & Snacks

Tramazzino primavera con insalata, pomodoro, maionese, tonno

Tramazzino-Sandwich mit Salat, Tomate, Thunfisch und Mayonnaise

Tramazzino-Sandwich with lettuce, tomato, tuna fish and mayonnais

3 - 5 - 9 – 14

Toast prosciutto cotto e formaggio

Toast mit Schinken und Käse

Toast with ham and cheese

3 – 9

Pinsa romana* croccante e golosa con pomodorini marinati all'E.V.O, origano,
robiola senza lattosio e coppa di Parma I.G.P

Knusprige Pinsa Romana mit im Olivenöl und Oregano marinierten Kirschtomaten,

laktosefreiem Robiola-Käse und Coppa aus Parma (luftgetrockneter Schweinenacken, g.g.A.)

Crispy and delicious Roman pinsa with cherry tomatoes marinated in extra virgin olive oil,
oregano, lactose-free robiola cheese, and Coppa from Parma (cured pork neck, PGI)

3 – 9 - 13

Patatine fritte*

Pommes frites*

French fries*

1 – 14

***Prodotto surgelato o abbattuto | Tiefgefrorenes oder schockgekühltes Produkt | Frozen or blast chilled product**

ALL DAY MENU

12.30 - 19.00

Insalate | Salate | Salads

Salade Nicoise

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

Gemischter Salat mit Thunfisch, gedämpften Kartoffeln, grüne Bohnen, Paprika, Kantabrische Sardellen, Ei und Mayonnaise

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

5 - 14

Caesar Salad

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

Knackiger grüner Salat, Brathähnchen*, Speck, Croûtons und Dressing

Crispy green salad, roast chicken*, bacon, croûtons and dressing

9 - 11 - 14

La mia Greca

Insalatina mista con olive taggiasche, cetrioli, feta, cipolla di Tropea, germogli, salsa allo yogurt, limone del Garda, aneto e pepe rosa

Gemischter Salat mit Taggiasca Oliven, Gurken, Feta, Tropea-Zwiebeln, Sprossen, Joghurt Dressing, Gardasee-Zitrone, Dill und rosa Pfeffer

Mixed salad with Taggiasca olives, cucumber, feta, Tropea onion, sprouts, yoghurt dressing, lemon dressing, Garda lemon, dill and pink pepper

3

*Prodotto surgelato o abbattuto | Tiefgefrorenes oder schockgekühltes Produkt | Frozen or blast chilled product

ALL DAY MENU

12.30 - 19.00

Insalate | Salate | Salads

Insalata mista di stagione

Con pomodori, cetrioli, carote, cipolla di Tropea e indivia belga

Gemischter Salat der Saison mit Tomaten, Gurken, Karotten, Tropea-Zwiebeln und belgischer Endivie

Seasonal mixed Salad with tomatoes, cucumbers, carrots, Tropea onions and Belgian endive



Insalata Caprese

Pomodoro, burrata pugliese, olio E.V.O. del Garda e basilico fresco

Tomate, Burrata aus Apulien, Olivenöl E.V.O auf Garda und frischer Basilikum

Tomato, Apulian burrata, Garda E.V.O. olive oil and fresh basil

3

Insalata di Pomodori

Con Cipolla rossa di Tropea e basilico fresco

Tomatensalat mit roter Tropea-Zwiebel und frischem Basilikum

Tomato salad with Tropea red onion and fresh basil leaves

***Prodotto surgelato o abbattuto | Tiefgefrorenes oder schockgekühltes Produkt | Frozen or blast chilled product**

ALL DAY MENU

12.30 - 19.00

Dolci & Frutta | Desserts & Frisches Obst | Desserts & Fresh Fruit

Fetta di torta* del giorno con gelato

Stück Kuchen des Tages* mit Eis

Piece of cake of the day* with ice cream

2 - 3 - 9 - 14

Soufflé al cioccolato* con gelato alla vaniglia

Warmes Schokoladensoufflé, mit Vanilleeis

Warm Chocolate souffle* with vanilla ice cream

3 - 9 - 14

Tiramisù classico *

2 - 3 - 9 - 14

Tiramisù Glutenfree*

2 - 3 - 14

Cheesecake ai Frutti di Bosco*

Cheesecake mit Waldfrüchten*

Cheesecake with mixed berries*

2 - 3 - 9 - 14

Delizia al Limone*

Zitronentörtchen nach italienischer Art*

Italian lemon sponge cake*

2 - 3 - 9 - 14

Coppa mista di gelato - 3 palline

3 Kugeln Gemischtes Eis

Mixed ice cream - 3 scoops

3 - 14

Frappé

Milchshake

Milk shake

3 – 14

Composizione di Frutta Fresca

Frische saisonale Fruchtkomposition

Fresh seasonal fruit composition

Fetta di Anguria

Frische Wassermelonenscheibe

Fresh Watermelon Slice

***Prodotto surgelato o abbattuto | Tiefgefrorenes oder schockgekühltes Produkt | Frozen or blast chilled product**

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 Inhaltsstoffe oder Produkte, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.

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 derivati | 3. Latte e derivati | 4. Molluschi e derivati | 5. Pesce e derivati | 6. Semi di sesamo | 7. Soia e derivati | 8. Crostacei e derivati | 9. Glutine | 10. Lupini e derivati | 11. Senape e derivati | 12. Sedano | 13. Anidride solforosa e solfiti (SO₂) in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L | 14. Uova e derivati

Legende der in den Speisen enthaltenen Allergene (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 (SO₂) 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. Fish 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

