

Antipasti TERRA - Vorspeisen – Starters

Prosciutto crudo e melone Roher Schincken und Melone Raw ham and melon	€ 16,00
Vitello Tonnato della tradizione ³ Kaltes Kalbfleisch in Thunfischsause Cold veal meat with tuna sauce	€ 17,00
Carne salada trentina con rucola e scaglie di formaggio Grana ⁷ Hauchdünne rohe Rindfleischscheiben mit Rauke und Grana Käse-Schalen Cured salted beef with rocket and Grana cheese slices	€ 18,00
Mosaico di formaggi italiani con mostarde e mieli selezionati ⁷ Italienische Käsemosaik mit ausgewählte Honige und Obst- u. Gemüse-Senf Italian cheeses mosaic with honeys & mustards selection	€ 20,00

Antipasti ORTO - Vorspeisen – Starters

Bruschetta classica con pomodoro fresco e basilico ¹ Geröstete Brotscheiben mit frischen Tomaten u. Basilikum Toasted bread with fresh tomatoes & basil	€ 10,00
Bruschetta con verdure julienne, pomodori confit e germogli ¹ Geröstete Brotscheiben mit Julienne-Gemüse, Confit-Tomaten und Sprossen Spring toasted bread with julienned vegetables, confit tomatoes and sprouts	€ 10,00

Antipasti MARE/LAGO - Vorspeisen – Starters

Crostone con baccalà mantecato ¹⁻⁴ Geröstete Brotscheiben mit cremigem geschlagen Stockfish Toasted bread with creamy whipped salted cod	€ 13,00
Bruschetta alla veneziana (piovra, seppia, gamberi, pomodoro) ¹⁻²⁻¹⁴ Geröstete Brotscheiben nach venezianischer Art (Oktopus, Tintenfisch, Garnelen, Tomaten) Bruschetta Venetian flavors (octopus, cuttlefish, prawns, tomatoes)	€ 16,00
Petali di orata marinata al timo e pepe rosa su misticanza ⁴ Thymian u. rosa Pfeffer marinierte Goldbrasse-schalen auf gemischte Salat Thyme and pink pepper marinated gilthead seabream on mixed green salad	€ 18,00
Polpo alla piastra con patate ¹⁴ Gegrillte Kraken mit Kartoffeln Grilled octopus with potatoes	€ 19,00
Cocktail di gamberoni con pomodorini Pachino ² Riesengarnelen Cocktail mit Pachino Tomaten King prawns cocktail with Pachino tomatoes	€ 20,00

Antipasti SPECIALI MARE/LAGO - Vorspeisen – Starters

TRIS di PESCE (freddo-kalt-cold) ¹⁻²⁻⁴⁻¹⁴

**Crostone con baccalà mantecato, Cocktail di gamberoni con pomodorini Pachino,
Petali di orata marinata al timo e pepe rosa con misticanza** € 24,00

Geröstete Brotscheiben mit cremigem geschlagen Stockfish, Riesengarnelen Cocktail mit Pachino Tomaten, Thymian und rosa Pfeffer marinierte Goldbrasse-schalen auf gemischte Salat

Toasted bread with creamy whipped salted cod, King prawns cocktail with Pachino tomatoes, Thyme and pink pepper marinated gilthead seabream on mixed green salads

TRIS di PESCE (caldo-warm) ¹⁻²⁻⁴⁻¹⁴

Capasanta gratinata, Polpo alla piastra con patate, Triglia impanata € 24,00

Gratinierte Jakobmuschel, gegrillte Kraken mit Kartoffeln, panierte Seebarben
Broiled scallop, grilled octopus with potatoes, breaded red mullet

Antipasto reale di pesce ¹⁻²⁻⁴⁻¹⁴

€ 45,00

**Crostone con baccalà mantecato, Cocktail di gamberoni con pomodorini Pachino,
Petali di orata marinata al timo e pepe rosa con misticanza, Capasanta gratinata, Polpo
alla piastra con patate, Triglia impanata, Zuppetta di pesce** ¹⁻⁴

Geröstete Brotscheibe mit cremigem geschlagen Stockfish, Riesengarnelen Cocktail mit Pachino Tomaten, Thymian und rosa Pfeffer marinierte Goldbrasse-schalen und gemischte Salat, Gratinierte Jakobmuschel, gegrillte Kraken mit Kartoffeln, panierte Seebarben, Fisch Suppe

Toasted bread with creamy whipped salted cod, King prawns cocktail with Pachino tomatoes, Thyme and pink pepper marinated gilthead seabream and mixed green salads, Broiled scallop, grilled octopus with potatoes, breaded red mullet, fish chowder

Primi piatti - Erste Gänge- First courses

Zuppa del giorno Tagessuppe Daily soup	€ 12,00
Zuppa di pesce ²⁻⁴⁻⁹ Fisch Suppe - Fish chowder	€ 16,00
Lasagne alla bolognese ¹⁻³⁻⁷⁻⁹ Hausgemachte Lasagne nach Bologneser Art (Fleischragoutfüllung) Bologna-style homemade Lasagne (filled with meat ragout sauce)	€ 14,00
Lasagne di verdure ¹⁻³⁻⁷⁻⁹ Hausgemachte Lasagne mit Gemüse Homemade Lasagne with vegetables	€ 14,00
Spaghetti aglio olio e peperoncino ¹ Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Chilischote Spaghetti with garlic, oil and chilli pepper	€ 13,00
Spaghetti al pomodoro e basilico ¹ Spaghetti mit Tomatensauce und Basilikum Spaghetti with tomato sauce & basil	€ 13,00
Spaghetti al ragu ¹⁻³⁻⁹ Spaghetti Pasta Bolognese mit Rinderragout Spaghetti pasta Bolognese with meat ragout-sauce	€ 15,00
Pasta Lago di Garda (lavarello, tinca, persico) ¹⁻⁴ Gardasee Nudeln (mit Felchen, Schleie und Barsch) Lago di Garda Pasta (with Lavaret, tench & perch)	€ 17,00
Spaghetti allo scoglio ¹⁻²⁻⁴⁻¹⁴ Spaghetti mit Meeresfrüchten Seafood spaghetti	€ 23,00
Tagliolini con zucchini, gamberi e pomodorini ¹⁻² Tagliolini mit Zucchini, Garnelen und Kirschtomaten Tagliolini mit zucchini, prawns and cherry tomatoes	€ 19,00
Bigoli con crema di peperoni, menta dell'orto e mozzarella di Bufala ¹⁻⁷ Breite Spaghetti mit Paprikaschotencreme, Pfefferminza und Mozzarella aus Büffelmilch Large Spaghetti with peppers cream, mint & Buffalo's milk cheese	€ 15,00

Secondi Piatti

Filetto di trota salmonata alla griglia ⁴ € 17,00
Gegrillte Lachsforellefilets
Grilled salmon trout filet

Orata in padella alla mediterranea ⁴ € 19,00
(olive, capperi, aglio, pomodorini e prezzemolo)
Goldbrasse in der Pfanne (Oliven, Kapern, Kirschtomaten Knoblauch und Petersilie)
Pan fried Gilthead seabream (olives, capers, garlic, cherry tomatoes & parsley)

Tagliata di Scottona ai ferri € 25,00
Gegrillte Rumpsteack
Sliced sirloin steak

Saltimbocca alla romana profumato alla salvia ¹ € 18,00
Schnitzel mit Schinken und Salbei
Escalopes with ham & sage

Straccetti di petto di pollo al forno agli agrumi con paprica e miele € 19,00
Huhnbruststreifen im Ofen gebacken mit Zitrufrüchte, Paprika und Honig
Baked chickenbreast stripes with citrus fruits, paprika & honey

Petto di pollo ai ferri € 18,00
Gegrillte Huhnbrust
Grilled chickenbreast

SNACK

Fish and chips con pescato del giorno ¹⁻³⁻⁴ € 17,00
Fish and Chips mit Fang des Tages
Fish and chips with catch of the day

Tartare di manzo battuta al coltello ³⁻¹⁰ € 19,00
Handgehackte gehacktes Rindertartar/ Rindertartar mit Messer geschnitten
Knife-chopped beef tartare

Cheese Burger (insalata, pomodoro, pancetta, formaggio, uovo) ¹⁻³⁻⁷ € 19,00
Klassischer Cheese Burger (Salat, Tomaten, Bauchspeck, Käse, Ei)
Classic Cheese Burger (salad, tomato, bacon, cheese, egg)



Contorni – Beilagen–Vegetables

Insalata mista € 7,00
Gemischter Salat - Mixed salad

Insalata verde € 7,00
Grüner Salat - Green salad

Insalata di pomodori (con o senza cipolla) € 7,00
Tomaten-salat (mit oder ohne Zwiebeln) - Tomato salad (with or without onions)

Patate fritte € 7,00
Pommes -French fries

Verdura del giorno € 7,00
Gemüse -Vegetables

Insalatone

Insalata Caprese con olive taggiasche ⁷ € 14,00
Tomaten, Mozzarella Salat und Oliven
Tomatoes, mozzarella salad and olives

Insalata esotica (valerianella, avocado, ananas, cuori di palma e mais) € 15,00
Rapunzelsalat, Aguacate, Ananas, Palmenherzen, Mais
Corn salad, avocado, pineapple, palm hearts, corn

Insalata della CASA (insalata mista, uovo sodo, tonno, pomodoro) ³⁻⁴ € 15,00
Haus Salat (gemischte Salat, gekochtes Eier, Thunfisch, Tomaten)
Home salad (mixed salad boiled eggs, tuna in olive oil, tomatoes, green salad)

Cesar salad di pollo (Ins Iceber, pollo, pancetta, crostini, salsa cesar, scaglie parmigiano)
¹⁻³⁻⁴⁻⁷ € 18,00
Iceberg Salat, Huhn, Bauchspeck, geröst. Brotscheib, Caesarsoße u. Parmisankäsesplitter
Iceberg lettuce, chicken, bacon, spiced croutons, caesar sauce & parmesan slivers

Pizze

Pizza Margherita (mozzarella e salsa di pomodoro)¹⁻⁷ € 10,00
(Mozzarella-Käse und Tomatensauce) - (Mozzarella cheese and tomato sauce)

Pizza Marinara (salsa di pomodoro, alici)¹⁻⁴ € 10,00
(Tomatensauce und Alici) - (Tomato sauce & alici)

Pizza tonno & cipolla (mozzarella, tonno, cipolla e salsa di pomodoro)¹⁻⁴⁻⁶⁻⁷ € 13,00

(Mozzarella-Käse, Thunfisch, Zwiebeln, Tomatensauce)
(Mozzarella cheese, tuna, onions, tomato sauce)

Pizza alla diavola (mozzarella, salamino piccante e salsa di pomodoro)¹⁻⁷ € 12,00

(Mozzarella-Käse, scharfe Salami und Tomatensauce)
(Mozzarella cheese, spicy salami & tomato sauce)

Pizza 4 formaggi (Mozzarella, Asiago, Fontina, Gorgonzola)¹⁻⁷ € 14,00
(Mozzarella- Asiago- Fontina- Gorgonzola-Käse)
(Mozzarella- Asiago- Fontina- Gorgonzola cheeses)

Pizza prosciutto cotto (mozzarella, prosciutto cotto e salsa di pomodoro)¹⁻⁷ € 14,00

(Mozzarella-Käse, gek. Schinken und Tomatensauce)
(Mozzarella cheese, cooked ham and tomato sauce)

Pizza prosciutto & funghi (mozzarella, pr. cotto, funghi e salsa di pomodoro)¹⁻⁷ € 14,00

(Mozzarella-Käse, gek. Schinken, Pilzen u. Tomatensauce)
(Mozzarella cheese, cooked ham, mushrooms and tomato sauce)

Pizza Capricciosa (mozzarella, p. cotto, olive, funghi, carciofi e s. pomodoro)¹⁻⁶⁻⁷ € 15,00

(Mozzarella-Käse, gekochtem Schinken, Oliven, Pilzen, Artischocken u. Tomatensauce)
(Mozzarella cheese, cooked ham, olivs, mushrooms, artichokes and tomato sauce)

Pizza gourmet vegetariana (mozzarella e pomodorini)¹⁻⁷ € 10,00
Vegetarische Pizza gourmet (Mozzarella-Käse und Tomaten)
Vegetarian pizza gourmet (Mozzarella cheese and tomato)

Pizza gourmet Europa (bresaola, rucola e scaglie di Grana)¹⁻⁷ € 14,00
Pizza Brot gourmet (Bündner Fleisch, Rauke und Grana Käse-Schalen)
Pizza bread gourmet (dry salted beef, rocket and shavings of Grana cheese)

Dessert

Tiramisù ¹⁻³⁻⁷ € 8,00

Crema catalana ¹⁻³⁻⁷ € 8,00
Katalanische Creme (Gebrannte Creme) - Catalan cream (broiled custard)

Sfogliatina di Villafranca con crema chantilly e pesche ¹⁻³⁻⁷ € 8,00
Bletterteigpastette mit Chantillycreme und Pfirsich
Puff pastry with Chantilly cream & peaches

Cheesecake con pere e pepe rosa ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ € 8,00
Cheesecake-Crumble mit Birnen und rosa Pfefferkörner
Crumble cheesecake with pears and pink peppercorns

Meringata con coulis di fragole fresche e panna ¹⁻³⁻⁷ € 8,00
Biäser mit frischem Erdbeer-Coulis und Sahne
Meringue with fresh strawberry coulis and cream

EXTRA COPERTO – € 2,50 a persona

Service am Steg pro Person - Service at the dock per person

EXTRA Servizio pontile – € 6,00 a persona

Service am Steg pro Person - Service at the dock per person

Colazione - Frühstück - Breakfast € 18,00

Si usano anche **prodotti surgelati**

Man wird auch Tiefgekühlte Lebensmittel brauchen - Products can be frozen.

IL VITTORIALE



€ 75,00

Aperitivo

Spritz Aurum

Antipasto

Arrosto di tacchino agli agrumi su insalatina con riduzione d'Aurum

Kalt Truthahn im Ofen gebraten mit Zitrusfrüchten auf gemischte Salat
mit Aurum Reduzierung

Cold turkey stuffed with citrus fruits on mixed greens with Aurum reduction

Secondo

Petto d'anatra all'Aurum con patatine dorate

Entenbrust glasiert mit Aurum Orangenlikör und Kartoffeln

Duck breast glazed with Aurum orange liqueur and potatoes

Dolce

Crème caramel all'arancia 1-3-7

Caramelkrème duftend mit Orange

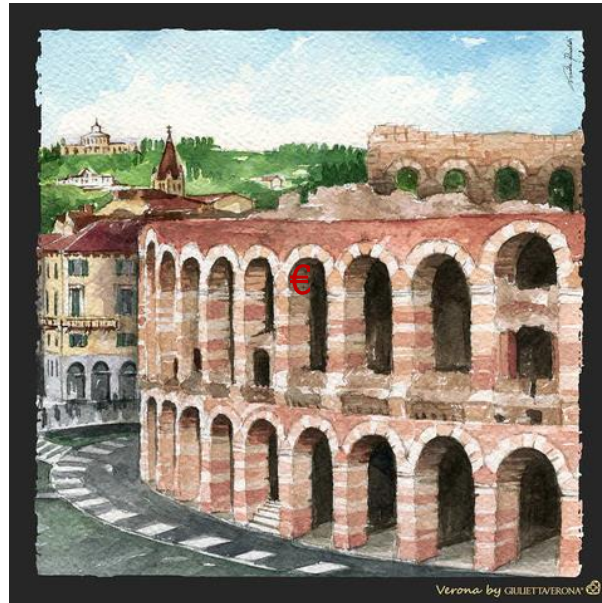
Crème caramel shented with orange

Liquore

Aurum

Menú degustazione – Verköstung Menü – Tasting menu

ARENA DI VERONA



€ 75,00

Aperitivo

Recioto Spritz

Antipasto

Petto d'oca affumicato su rucola con frutti di bosco

Geräucherte Gänsebrust auf Rauke mit Waldbeeren

Smoked goose breast on rocket with wild berries

Secondo

Medaglione di Scottona all'Amarone della Valpolicella con erbette saltate

Rinder-Medaillons mit Amarone rot Wein Sauce u. sautierte Feldblatt-Gemüse

Beef medallions with Amarone red wine sauce & sautéed green vegetables

Dolce

Sfogliatina di Villafranca con crema chantilly e pesche ¹⁻³⁻⁷

Bletterteigpastette mit Chantillycreme und Pfirsich

Puff pastry with Chantilly cream & peaches

Grappa

Grappa di Amarone allo Zenzero

Amarone Schnaps düftend mit Ingwer

Amarone Grappa shented with ginger