

# Ristorante Pizzeria PANORAMA

*Benvenuti! Willkommen! Welcome!*



**VI RINGRAZIAMO PER AVERCI SCELTO E  
VI AUGURIAMO BUON APPETITO!!**

**WIR DANKEN FÜR IHREN BESUCH UND  
WÜNSCHEN GUTEN APPETIT!!**

# Cocktail e Aperitivi

## Aperitivi

<i>Aperitivi analcolici:</i> CRODINO, SANBITTER	€ 3,50
<i>Spritz:</i> PROSECCO, APEROL, SODA WATER	€ 4,00
<i>Hugo:</i> PROSECCO, SAMBUCCO, MENTA, SODA WATER	€ 4,00
<i>Cocktail Martini:</i> CRODINO, WHITE MARTINI	€ 4,50
<i>Negroni:</i> GIN, RED VERMOUTH, BITTER CAMPARI	€ 6,00
<i>Italian Sour:</i> APEROL, LEMON JUICE, ORANGE JUICE	€ 5,50
<i>Aperitivo Panorama:</i> PROSECCO, LIQUORE AL FRAGOLINO	€ 5,00

## After dinner

<i>Daiquiri:</i> RUM, LEMON JUICE, SUGAR SYRUP	€ 5,50
<i>Strawberry Daiquiri:</i> RUM, LEMON JUICE, STRAWBERRY SYRUP	€ 5,50
<i>Amaretto Sour:</i> AMARETTO, LEMON JUICE, ORANGE JUICE	€ 5,50

## Long drink

<i>Cocktail le Valli:</i> ORANGE JUICE, RUM, COINTREAU, STRAWBERRY	€ 6,00
<i>Gin tonic / Gin lemon</i>	€ 5,50
<i>Bacardi Cola</i>	€ 5,50

## Analcolici

<i>Big lemonade:</i> LEMON JUICE, ORANGE JUICE, GRENADINE, SPRITE	€ 5,00
<i>Bitter Symphony:</i> ORANGE JUICE, LEMON JUICE, SAN BITTER	€ 5,00

*Conti separati alla cassa in contanti*

GETRENNTE RECHNUNG AN DER KASSE NUR IM BARGELD  
SEPARATE BILL AT THE CASH REGISTER IN CASH

# Digestivi e Grappe

<b>Amari:</b> RAMAZZOTTI, MONTENEGRO, AVERNA, FERNET BRANCA	
FERNET MENTA, CYNAR, RABARBARO, JÄGERMEISTER	€ 3,80
<b>Liquori:</b> AMARETTO, COINTREAU, BAILEYS, SAMBUCA	€ 3,80
<b>Grappe:</b> DEI COLLI, CHARDONNAY, MOSCATO, WILLIAMS PERA	€ 3,80
LE DICHIOTTO LUNE, CAMILLA, OLIA DEL GARDA	€ 4,00
<b>Grappe Giare:</b> AMARONE, CHARDONNAY, GEWÜRZTRAMINER	€ 5,00
<b>Brandy:</b> STRAVECCHIO, VECCHIA ROMAGNA 5 ANNI	€ 4,00
COGNAC REMI MARTEN	€ 5,50
<b>Whisky:</b> JACK DANIEL'S, J&B, BALLANTINES	€ 5,00
<b>Altro:</b> PICCO ROSSO, VODKA, GIN, BACARDI, GRAN MARNIER	€ 4,00

# Caffetteria

<b>Caffè espresso</b> CAFFÈ D'ORZO TAZZA PICCOLA / CAFFÈ GINSENG	€ 1,30
<b>Caffè Hag decaffeinato</b>	€ 1,40
<b>Caffè corretto</b> MIT GRAPPA	€ 1,60
<b>Caffè macchiato</b> MIT MILCH WITH MILK	€ 1,40
<b>Caffè americano</b> DEUTSCHE TASSE KAFFEE AMERICA COFFEE	€ 2,00
<b>Caffè affogato</b> KAFFEE M. EINER KUGEL EIS COFFEE ICE-CREAM	€ 3,00
<b>Eiskaffee</b> CAFFE CON GELATO COFFEE ICE-CREAM	€ 3,50
<b>Cappuccino / Te' / Camomilla</b>	€ 2,00
<b>Latte macchiato</b> GLAS MILCH MIT KAFFEE MILK WITH COFFEE	€ 2,30
<b>Cioccolata calda</b> HEISSE SCHOKOLADE HOT CHOCOLATE	€ 2,00

# Bibite e Acqua

## Getränke, Wasser - Drinks, Water

### Bibite piccole

ARANCIATA, LIMONATA, COCA COLA, SPRITE L. 0,2 € 3,00

### Bibite grandi

ARANCIATA, LIMONATA, COCA COLA, SPRITE L. 0,4 € 4,50

### Bibite lattina

TEA PESCA, TEA LIMONE, COCA COLA ZERO L. 0,33 € 3,50

SUCCHI PICCOLI - FRUCHTSÄFTE - JUICES L. 0,2 € 3,00

SUCCHI GRANDI - FRUCHTSÄFTE - JUICES L. 0,4 € 4,30

BIBITE LITRO ARANCIATA, LIMONATA, SPRITE L. 1 € 6,50

COCA COLA BOTTIGLIA L. 1,5 € 7,50

ACQUA MINERALE GRANDE - MINERALWASSER L. 1 € 2,80

ACQUA MINERALE PICCOLA - MINERALWASSER L. 0,5 € 2,00

# Vino alla spina

## Fasswein - Wine on tap

VINO ROSSO MERLOT E BIANCO PINOT

ROTWEIN MERLOT UND WEISSWEIN PINOT

RED WINE MERLOT AND WHITE WINE PINOT

BROCCA KRUG JUG L. 0,25 € 4,50

BROCCA KRUG JUG L. 0,50 € 7,00

BROCCA KRUG JUG L. 1,00 € 9,00

CHIEDETE AL CAMERIERE INFORMAZIONI IN MERITO AL VINO CHE SERVIAMO IN BICCHIERI

FRAGEN SIE DEN KELLNER NACH WEINEN, DIE AUCH IM GLAS SERVIERT WERDEN

# Birre Bier Beer

## Birra alla spina

### Bier vom Fass - Beer by the cask

BIRRA ITALIANA "DOLOMITT" PICCOLA	L. 0,20	€ 3,50
BIRRA ITALIANA "DOLOMITT" GRANDE	L. 0,40	€ 5,00

## Birra in bottiglia

### Bier in Flaschen - Beer in bottle

BIRRA BECK'S	L. 0,33	€ 4,00
BIRRA ITALIANA PORETTI	L. 0,33	€ 4,00
WARSTEINER ANALCOLICA -NO ALCOHOL	L. 0,33	€ 4,00
BIRRA FORST DI BOLZANO	L. 0,66	€ 6,50
PAULANER WEIZENBIER HEFE, DUNKEL, ANALCOLICA	L. 0,50	€ 5,50

## Birra artigianale alc. 5,3% L. 0,50 € 7,00

LA KELLER BIER, CHIAMATA ANCHE ZWICK'L, È UN CLASSICO DELL'ARTE BIRRAIA: SI TRATTA DI UNA SPECIALITÀ NATURALE E NON FILTRATA. ERA PREROGATIVA DEI MASTRI BIRRAI CHE AVEVANO IL PRIVILEGIO DI POTER DARE IL PRIMO SORSO DALLE BOTTI OVE ERA APPENA TERMINATA LA FERMENTAZIONE.

SELBSTGEBRAUTES BIER IN FLASCHEN / BAYRÄUTHER ZWICK'L KELLERBIER DAS "KELLER" BIER, GENANNT AUCH "ZWICK'L", IST EIN KLASSISCHES BRAUERBIER. ES IST EINE SPEZIALITÄT, NATÜRLICH UND NICHT GEFILTERT. ES WAR DAS EXKLUSIVE VORRECHT DER BIERBRAUER, WELCHE DIE EHRE HATTEN, DEN ERSTEN PROBESCHLUCK VOM GERADE FERTIGGEGÄHRTEN BIER AUS DEM FASS ZU NEHMEN.

## Birra Brenta del birrificio Val Rendena L. 0,50 € 6,50

BIRRA A BASSA FERMENTAZIONE PRODOTTA SEGUENDO LO STILE EUROPEO DELLE VIENNA LAGER AL 100% DI MALTO. COLORE AMBRATO E LIMPIDO. AL NASO NOTE DI PANE, MIELE E FRUTTA SECCA. IN BOCCA È MORBIDA E DELICATA

UNTERGÄRIGES BIER NACH EUROPÄISCHEM WIENER LAGER-STIL MIT 100% MALZ, KLARE BERNSTEINFARBE. IN DER NASE NOTEN VON BROT, HONIG UND TROCKENFRÜCHTEN. IM MUND IST ES WEICH UND ZART

# Pizze della casa

*Solo alla Sera – Nur am Abend – Only in the evening*

## Bresciana

POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA,  
PEPERONI E CIPOLLE

TOMATEN, MOZZARELLA, ORTSTYPISCHE  
SALSICCIA, PAPRIKASCHOTEN, ZWIEBELN

TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, TREMOSINE  
SAUSAGE, PEPPERS, ONIONS € 10,50

## Italia

POMODORO, MOZZARELLA,  
PROSCIUTTO CRUDO, GRANA E RUCOLA

TOMATEN, MOZZARELLA,  
PARMASCHINKEN, PARMESAN, RUCOLA

TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, RAW HAM,  
PARMESAN CHEESE, ROCKET € 9,80

## Tremosine Bianca

MOZZARELLA, FORMAGELLA DI TREMOSINE  
E PANCETTA ( SENZA POMODORO)

MOZZARELLA, FORMAGELLA KÄSE AUS  
TREMOSINE UND GEROLLTER SPECK

MOZZARELLA CHEESE, TREMOSINE CHEESE  
AND BACON € 9,50

## Capricciosa

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO,  
FUNGHI E CARCIOFINI

TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, PILZE  
UND ARTISCHOCKEN

TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, HAM,  
MUSHROOMS, ARTICHOKES € 9,00

## Quattro Stagioni

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO,  
FUNGHI, CARCIOFI E ACCIUGHE

TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, PILZE,  
ARTISCHOCKEN, SARDELLEN

TOMATO, MOZZARELLA, MUSHROOMS  
HAM, ARTICHOKE, ANCHOVY € 9,50

## Calzone

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO,  
FUNGHI E CARCIOFINI

TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, PILZE,  
ARTISCHOCKEN (ZUSAMMENGEKLAPPT)

TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, HAM,  
MUSHROOMS, ARTICHOKES (CLOSED) € 9,00

## Speck e Brie

POMODORO, MOZZARELLA, SPECK  
E FORMAGGIO BRIE

TOMATEN, MOZZARELLA, SPECK UND  
TYPISCHER KÄSE "BRIE"

TOMATO, MOZZARELLA, SPECK  
TIPICAL CHEESE "BRIE" € 8,50

## Braccio di Ferro

POMODORO, MOZZARELLA, RICOTTA  
E SPINACI

TOMATEN, MOZZARELLA, RICOTTA  
UND SPINAT

TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, RICOTTA  
AND SPINACH € 9,00

# Pizze della casa

*Solo alla Sera – Nur am Abend – Only in the evening*

## *Margherita*

POMODORO, MOZZARELLA

TOMATEN, MOZZARELLA

TOMATOES, MOZZARELLA

€ 7,00

## *Bufalina*

POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA,  
POMODORINI E BASILICO

TOMATEN, BÜFFELMOZZARELLA,  
KIRSCHTOMATEN UND BASILIKUM

TOMATOES, BUFFALO MOZZARELLA  
AND CHERRY TOMATOES

€ 10,00

## *Inferno*

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO,  
FUNGHI, CARCIOFI, SALAME PICCANTE  
E PEPERONI

TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, PILZE,  
ARTISCHOCKEN, SCHARFE SALAMI UND  
PEPERONI

TOMATO, MOZZARELLA, ARTICHOKES  
HAM, MUSHROOMS, SHARP SALAMI AND  
PEPPERS

€ 10,50

## *Romana*

POMODORO, MOZZARELLA, OLIVE  
E CAPPERI

TOMATEN, MOZZARELLA, OLIVEN  
UND KAPERN

TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, OLIV  
AND CAPER

€ 8,50

## *Vegetale*

POMODORO, MOZZARELLA, MELANZANE,  
ZUCCHINE E PEPERONI

TOMATEN, MOZZARELLA, AUBERGINEN,  
ZUCCHINI UND PAPRIKASCHOTEN

TOMATO, MOZZARELLA CHEESE,  
AUBERGINES, CURGETTES, PEPPERS

€ 8,50

## *4 formaggi*

POMODORO, MOZZARELLA E 4 TIPI DI  
FORMAGGIO

TOMATEN, MOZZARELLA  
UND 4 KÄSEARTEN

TOMATO, MOZZARELLA CHEESE AND 4 TYPE  
OF CHEESE

€ 9,50

## *Mare e Monti*

POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI  
PORCINI, FRUTTI DI MARE E AGLIO

TOMATEN, MOZZARELLA, STEINPILZE,  
MEERESFRÜCHTE UND KNOBLAUCH

TOMATO, MOZZARELLA, CEPES MUSHROOMS,  
SEAFOOD AND GARLIC

€ 10,50

## *Le Valli*

POMODORO, MOZZARELLA,  
SALAME PICCANTE, FUNGHI E GRANA

TOMATEN, MOZZARELLA, SCHARFE SALAMI,  
PILZE UND PARMESAN

TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, SHARP  
SALAMI, MUSHROOMS, PARMESAN

€ 10,50

**AGGIUNTA DI CIPOLLE O AGLIO ALLA PIZZA**

**ZWIEBEL ODER KNOBLAUCH AUF WUNSCH, AUFPREIS**

**ADD OF ONIONS OR GARLIC**

**€ 1,00**

# Pizze della casa

*Solo alla Sera – Nur am Abend – Only in the evening*

## Alberto

POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA,  
RICOTTA E RUCOLA

TOMATEN, MOZZARELLA, ORTSTYPISCHE  
SALSICCIA, RICOTTA UND RUCOLA

TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, TREMOSINE  
SAUSAGE, RICOTTA AND ROCKET € 10,50

## Panorama

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO,  
FUNGHI, CARCIOFINI E SPECK

TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, PILZE,  
ARTISCHOCKEN UND SPECK

TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, HAM,  
MUSHROOMS, ARTICHOKE AND SPECK € 10,50

## Pescatore

POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI,  
TONNO E CIPOLLE

POMODORO, MOZZARELLA, PILZE,  
THUNFISCH UND ZWIEBEL

TOMATO, MOZZARELLA CHEESE,  
MUSHROOMS, TUNAFISH AND ONIONS  
€ 9,50

## Casaro

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO,  
GORGONZOLA E GRANA

TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN,  
GORGONZOLA UND PARMESAN

TOMATO, MOZZARELLA CHEESE,  
GORGONZOLA AND PARMESAN € 10,00

SUPPLEMENTO PER PIZZE SENZA GLUTINE

AUFPREIS FÜR GLUTENFREIE PIZZA

PRICE INCREASE FOR GLUTEN FREE PIZZA  
€ 1,50

## Messicano

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO,  
FUNGHI, CARCIOFI, SALAME E AGLIO

TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, PILZE,  
ARTISCHOCKEN, SALAMI UND KNOBLAUCH

TOMATO, MOZZARELLA, MUSHROOMS  
HAM, ARTICHOKE, SALAMI, GARLIC € 10,50

## Tremendo

POMODORO, MOZZARELLA, FORMAGGIO  
LATTE CRUDO E RADICCHIO ROSSO

TOMATEN, MOZZARELLA, ROHMILCH-KÄSE  
UND RADICCHIO

TOMATO, MOZZARELLA TREMOSINE CHEESE  
AND RED CHICORY € 9,50

## Calabrese

POMODORO, MOZZARELLA, RICOTTA E  
NDUJA

TOMATEN, MOZZARELLA, RICOTTA UND  
TYPISCHE SEHR SCHARFE WURST

TOMATOES, MOZZARELLA, RICOTTA CHEESE  
AND SHARP SALAMI € 10,00

## Privilegio

POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI  
PORCINI E PROSCIUTTO CRUDO

TOMATEN, MOZZARELLA, STEINPILZE  
UND PARMASCHINKEN

TOMATO, MOZZARELLA, PORCINI AND  
RAW HAM € 10,50

SUPPLEMENTO MOZZARELLA SENZA LATTOSIO

AUFPREIS FÜR LAKTOSEFREIEN MOZZARELLA

PRICE INCREASE FOR LACTOSEFREE MOZZARELLA  
€ 0,50



# Antipasti

## Vorspeise

### Capù di Tremosine

ROTOLO DI PANE E COSTE  
E FORMAGGIO DI TREMOSINE

HAUSGEMACHTE ROLLEN AUS BROT  
UND MANGOLDBLÄTTER MIT KÄSE  
AUS TREMOSINE

A HOME APPETIZER MADE OF BREAD,  
LETTUCE AND LOCAL CHEESE € 10,00

### Carpaccio di salmone

AFFUMICATO IN CASA CON CETRIOLI, SALSA  
AL RAFANO E CAVIALE DI SALMONE

CARPACCIO AUS GERÄUCHERTEM  
LACHS SERVIERT MIT GURKEN,  
MEERRETTICHSOSSE UND LACHSKAVIAR

SMOKED SALMON CARPACCIO WITH  
CUCUMBERS, HORSERADISH SAUCE AND  
SALMON CAVIAR € 13,50

### Antipasto Caprese

MOZZARELLA DI BUFALA E POMODORINI

BÜFFEL-MOZZARELLA  
UND KIRSCH-TOMATEN

BUFFALO MOZZARELLA  
WITH CHERRY TOMATOES € 7,80

### Battuta di manzo

POCO PICCANTE SERVITA CON RICOTTA  
AFFUMICATA, CIALDE DI PAN DI SEGALE E  
MANDORLE SABBLATE

RINDERTARTAR LEICHTSCHARF, MIT EINER  
GEREUCHERTEM RICOTTA CREM UND  
ROGGENBROTWAFFELN UND MANDELN

LITTLE SPICY BEEF TARTARE WITH  
RICOTTA CHEESE CREAM, RYE BREAD WAFERS  
AND ALMONDS € 13,00

## Appetizer

### Carpaccio di carne salaa

CON FORMAGGIO GARDA STAGIONATO E  
CARCIOFI

CARPACCIO AUS MARINIERTEM  
RINDFLEISCH, RASPELN AUS GEREIFTEM  
KÄSE UND ARTISCHOCKEN

CARPACCIO OF MARINATED BEEF SERVED  
WITH ARTICHOKEs, OIL AND MOUNTAIN  
CHEESE € 12,00

### Formagella di Tremosine

ALLA GRIGLIA CON COMPOSTA DI CIPOLLE  
ALL'ACETO BALSAMICO

FORMAGELLA KÄSE VON TREMOSINE VOM  
GRILL MIT BALSAMICO ZWIEBELMOUSSE

GRILLED TREMOSINE CHEESE WITH AN ON-  
ION AND BALSAMIC VINEGAR CHUTNEY  
€ 10,00

### Polpo

SCOTTATO CON PUREA DI ZUCCA,  
GLASSA ALL'ACETO BALSAMICO  
E MANDORLE SABBLATE

SAUTIERTER OKTOPUS MIT KÜRBISPÜREE,  
BALSAMICO-GLASUR UND MANDELN

SAUTÉED OCTOPUS WITH PUMPKIN PUREE,  
BALSAMIC GLAZE AND ALMONDS

€ 14,00

COPERTO

GEDECK €2,00

# Primi Piatti

## Vorspeise - First course

### Tagliatelle fatte in casa

AI FUNGHI PORCINI  
HAUSGEMACHTE BANDNUDELN  
MIT STEINPILZEN  
HOMEMADE PASTA WITH PORCINO

€ 10,50

### Tortelli fatti in casa

ALLA FORMAGELLA DI TREMOSINE, CON LA  
SUA FONDUTA, RISTRETTO DI VITELLO E  
TARTUFO  
HAUSGEMACHTE RAVIOLI GEFÜLLT MIT  
FORMAGELLA KÄSE UND DESSEN SOSSE,  
KALBSSOSSE UND TRÜFFELSPLITTER  
HOMEMADE RAVIOLI FILLED WITH  
TREMOSINE CHEESE SERVED WITH VEAL  
CREAM AND TRUFFLE

€ 14,00

### Tortelli fatti in casa

CON RIPIENO DI ZUCCA, SU FONDUTA DI  
PARMIGIANO E NOCI SABBLATE  
HAUSGEMACHTE RAVIOLI GEFÜLLT MIT  
KÜRBISPUREE, AUF PARMESANFONDUE UND  
GERÖSTETEN WALNÜSSEN  
HOMEMADE RAVIOLI FILLED WITH  
WITH PUMPKIN FILLING, ON PARMESAN  
FONDUE AND WALNUTS

€ 12,00

### Linguine alle sarde

DEL GARDA AFFUMICATE,  
PINOLI E POMODORINI  
SPAGHETTI MIT GERÄUCHERTEN SARDINEN  
VOM GARDASEE, PINIENKERNE UND  
KIRSCHTOMATEN  
SPAGHETTI WITH SMOKED SARDINES FROM  
THE GARDA LAKE, PINE NUTS AND CHERRY  
TOMATOES

€ 10,50

### Gnocchetti fatti in casa

CON PESTÖM ( SALSICCIA CASERECCIA),  
PORRO E SEMI DI PAPAVERO  
HAUSGEMACHTE KARTOFFELGNOCCHI  
IN ORTSTYPISCHER SALSICCIASOSSE, LAUCH  
UND MOHN  
HOMEMADE "GNOCCHI" WITH TREMOSINE  
SAUSAGE, LEEK AND POPPY SEED

€ 8,50

### Conchigliette fatte in casa

CON SALMONE AFFUMICATO DA NOI,  
PANNA E PAN DI SEGALE  
HAUSGEMACHTE NUDELN MIT LACHS VON  
UNS GERÄUCHERT IN SAHNE MIT  
ROGGENBROT  
HOMEMADE PASTA WITH SMOKED SALMON,  
CREAM AND RYE BREAD

€ 11,00

# Secondi Piatti

## Hauptgerichte - Main course

### Entrecote di Manzo

CA. 350 GR. ALLA BRACE CON COMPOSTA DI PEPERONI E PATATE SALTATE

RINDERLENDENSTEAK CA. 350 GR. VOM HOLZKOHLENGRILL MIT SÜSS-SCHARFER PEPERONICREME UND KARTOFFELN

ROAST SIRLOIN OF BEEF WITH A SWEET SPICY CHILLI SAUCE WITH ROASTED POTATOES

€ 22,50

### Mezzo pollo alla brace

CON PATATINE FRITTE E SALSA BARBECUE

HALBES HÄHNCHEN VOM HOLZKOHLENGRILL MIT POMMES FRITTES UND BARBECUE-SOSSE

HALF GRILLED CHICKEN WITH POTATO CHIPS AND BARBECUE SAUCE

€ 16,50

### Carne "Salaa" con fagioli

MARINIERTE DÜNNE RINDFLEISCHSCHEIBEN VOM GRILL MIT DICKE BRAUNE BOHNEN

GRILLED THIN SLICES OF MARINATED BEEF WITH BROWN BEANS

€ 17,00

### Bistecca alla Fiorentina

DA 1 KG. E COSTATA DA 500 GR. BLACK ANGUS IRLANDA CON PATATE ARROSTO

EIN KG. FIORENTINA ODER STEAK VON 500 GR. BEIDE "TEYS BLACK ANGUS" IRLAND, MIT KARTOFFELN

€ 60,00/ € 30,00

### Costine di maiale

ALLA BRACE GLASSATE CON PATATINE FRITTE

SPARE RIBS VOM HOLZKOHLENGRILL MIT POMMES

GRILLED SPARE RIBS WITH POTATO CHIPS

€ 17,00

### Filetto di salmone

ALLA BRACE, ANELLI DI CIPOLLA FRITTI E SALSA SWEET CHILI

LACHS STEAK VOM GRILL MIT FRITTIERTEN ZWIEBELRINGEN UND SWEET CHILI SAUCE

GRILLED SALMON STEAK WITH SALAD, FRIED ONION RINGS AND SWEET CHILI SAUCE

€ 20,00

### Costolette di agnello

ALLA BRACE CON SALSA ALLO YOGURT E CETRIOLI CON GEMME POLENTA AL GORGONZOLA

LAMMKOTELETTS VOM HOLZKOHLENGRILL MIT TZATZIKI SOSSE, SERVIERT MIT FRITTIERTE GORGONZOLA-KÄSEPOLENTA

GRILLED LAMB CHOPS SERVED WITH YOGHURT AND CUCUMBERS SAUCE WITH FRIED BLUE CHEESE POLENT

€ 22,00

### Filetto di trota salmonata

ALLA BRACE CON OLIO DEL GARDA SERVITA CON VERDURE ALLA GRIGLIA

LACHS-FORELLENFILET VOM GARDASEEGEBIET VOM HOLZKOHLENGRILL MIT OLIVENÖL UND GEGRILLTES GEMÜSE

GRILLED TROUT STEAK WITH OLIVE OIL FROM THE GARDA LAKE SERVED WITH GRILLED VEGETABLES

€ 17,50

# Zuppe

## Suppen - Soup

### Zuppa di Verdure

GEMÜSESUPPE  
VEGETABLE SOUP

€ 6,50

### Crema di pomodoro

CON BURRATA DI BUFALA E BASILICO  
TOMATENCREMSUPPE MIT BÜFFEL-  
MOZZARELLA UND BASILIKUM  
TOMATO SOUP WITH BUFFALO  
MOZZARELLA AND BASIL

€ 8,00

# Insalate e Contorni

## Salate und Beilagen - Salad and Garnish

### Insalata mista

GEMISCHTER SALAT  
MIXED SALAD

€ 4,50

### Verdure grigliate

GEGRILLTES GEMÜSE  
GRILLED VEGETABLES

€ 4,50

### Insalata del Garda

INSALATA MISTA SERVITA CON TONNO, CI-  
POLLE, MOZZARELLA E OLIVE

GEMISCHTER SALAT MIT TUNFISCH, ZWIE-  
BELN, MOZZARELLA UND OLIVEN

MIXED SALAD WITH TUNAFISH, ONIONS,  
MOZZARELLA CHEESE AND OLIV

€ 7,00

### Polenta

ALLA BRACE

POLENTA VOM GRILL  
GRILLED POLENTA

€ 4,50

### Fagioli stufati

BRAUNE BOHNEN  
BROWN BEANS

€ 4,50

### Patatine fritte \*

POMMES FRITTES  
POTATO CHIPS

€ 4,50

### Patate saltate

KARTOFFEL GEBRATEN  
ROASTED POTATOES

€ 4,50

# Dessert

## Nachspeise - Dessert

### *Tiramisù' fatto in casa*

HAUSGEMACHTES TIRAMISU'  
HOUSE MADE SPONGE CAKE € 5,50

### *Pannacotta fatta in casa*

CON FRUTTI DI BOSCO O SALSA  
AL CIOCCOLATO O CARMELLO  
HAUSGEMACHTER PANNACOTTA MIT  
WALDBEEREN, SCHOKO- ODER  
KARAMELSOSSE  
HOUSE-MADE PANNACOTTA WITH  
BLACKBERRIES, CHOCO OR CARAMEL  
SAUCE € 5,00

### *Semifreddo fatto in casa*

HAUSGEMACHTES HALBGEFRORENES  
HOME MADE PARFAIT € 5,50

### *Cheese cake fatta in casa*

HAUSGEMACHTER KÄSEKUCHEN  
HOMEMADE CHEESECAKE € 5,00

### *Torta alla Meringa \**

MERINGE EISTORTE  
ICE-CREAM MERINGUE € 5,00

### *Tartufo bianco \**

WEISSER SCHOKOLADENHUT  
WHITE CHOCOLATE TRUFFEL € 5,00

### *Profiteroles al cioccolato \**

SCHOKOLADENKUGEL MIT  
VANILLEFÜLLUNG  
SMALL PROFITEROLE WITH CHOCOLATE  
SAUCE € 5,00

### *Coppa di gelato Mini*

2 PALLINE CON PANNA MONTATA  
KLEINER EISBECHER MIT 2 KUGELN  
UND SAHNE  
SMALL ICE-CREAM BOWL WITH 2 BALLS  
AND WHIPPED CREAM € 5,00

### *Coppa di gelato Maxi*

4 PALLINE CON PANNA MONTATA  
GROSSER EISBECHER MIT 4 KUGELN  
UND SAHNE  
BIG ICE-CREAM BOWL WITH 4 BALLS  
AND WHIPPED CREAM € 7,00

## *Conti separati alla cassa in contanti*

GETRENNTE RECHNUNG AN DER KASSE NUR IM BARGELD  
SEPARATE BILL AT THE CASH REGISTER IN CASH

COPERTO GEDECK

€ 2,00

# Vini rossi in bottiglia

## Rotweine in Flaschen

**ROSSO PANORAMA " GROPPELLO" DOC**  
CANTINA FRANZOSI - PUEGNAGO D/G  
CL. 75 VOL. 13% € 16,00

**VINO DI NONNO BIGI REBO IGT**  
AZIANDA AGRICOLA SCARONI GIANLUIGI  
TREMOSINE SUL GARDA  
CL. 75 VOL. 13% € 21,00

**IL MORETTO, VALPOLICELLA SUPERIORE DOC**  
CANTINA FRAT. POGGI AFFI (VR)  
CL. 75 VOL. 15% € 24,00

**BARDOLINO CLASSICO DOC**  
CANTINA ALDEGHERI - VALPOLICELLA (VR)  
CL. 75 VOL. 12% € 14,50

**VALPOLICELLA CLASSICO DOC**  
CANTINA FRATELLI POGGI - AFFI (VR)  
CL. 75 VOL. 12,5% € 14,00

**TEROLDEGO ROTALIANO DOC**  
AZIENDA VINICOLA GAIERHOF TRENTINO  
CL. 75 VOL. 13% € 18,50

**CLASSICO ROSSO SUPERIORE PRIVILEGIO DOC**  
CANTINA FRANZOSI - PUEGNAGO D/G  
CL. 75 VOL. 15,5% € 37,00

**MARZEMINO DOC**  
AZIENDA VINICOLA GAIERHOF TRENTINO  
CL. 75 VOL. 13% € 17,50

**RIPASSO VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE "SANTAMBROGIO" DOC**  
CANTINA ALDEGHERI - VALPOLICELLA (VERONA)  
CL. 75 VOL. 14% € 29,50

**LAMBRUSCO DELL'EMILIA "LA COLOMBAIA" IGT**  
CL. 75 VOL. 7,5% € 11,50

**CHIANTI CLASSICO "VERNAIOLO" DOCG**  
ROCCA DELLE MACIE - TOSCANA  
CL. 75 VOL. 13% € 17,00

**BARBERA D'ALBA SUP. DOC**  
PEIRAGAL - MARCHESI DI BAROLO - PIEMONTE  
CL. 75 VOL. 14,5% € 29,00

**ROSSO DI MONTALCINO DOCG**  
FRESCOBALDI - TOSCANA  
CL. 75 VOL. 13,5% € 30,00

**NERO D'AVOLA BIO "TERRE SICILIANE" DOC**  
NATALE VERGA - SICILIA  
CL. 0,75 VOL. 13,50% € 18,00

# Vini bianchi in bottiglia

## Weissweine in Flaschen

**LUGANA BIANCO PANORAMA DOP**  
CANTINA FRANZOSI - PUEGNAGO D/G (BS)  
CL. 75 VOL. 13% € 19,50

**GARDA CHARDONNAY DOC**  
AZIENDA AGRICOLA GOZZI  
MONZAMBANO (MN)  
CL. 75 VOL. 12,5% € 16,00

**LUGANA BIOLOGICO DOC**  
CANTINE LA PERGOLA MONIGA  
DEL GARDA (BS)  
CL. 75 VOL. 13,5% € 28,00

**MUELLER-THURGAU DOC**  
AZIENDA VINICOLA GAIERHOF (TN)  
CL. 75 VOL. 12,5% € 18,00

**GEWÜRTZTRAMINER ALTO ADIGE DOC**  
CANTINA PETER ZEMMER. CORTINA (TN)  
CL. 75 VOL. 13,5% € 24,50

**GARDA FRIZZANTE DOC**  
AZIENDA AGRICOLA GOZZI  
MONZAMBANO (MN)  
CL. 75 VOL. 11,5% € 17,00

# Vini rose e spumanti

## Roseweine und Sekt in Flaschen

**PROSECCO ROSE´ BRUT**  
CANTINA LA FARRA  
FARRA DI SOLIGO (TV)  
CL. 75 VOL. 11,5% € 19,00

**CHIARETTO DEL GARDA DOP**  
CANTINA FRANZOSI -PUEGNAGO D/G (BS)  
CL. 75 VOL. 13% € 15,50

**FRANCIACORTA SATÈN BIO DOCG**  
AZIENDA AGRICOLA VIGNA DORATA  
CAZZAGO S. MARTINO (BS)  
CL.75 VOL 13% € 37,00

**PROSECCO DI VALDOBBIADENE DOC**  
CANTINE MENESTRELLO - VIDOR (TV)  
CL. 75 VOL. 11% € 18,00

**MOSCATO SPUMANTE DOLCE DOC**  
CANTINA TOSTI - CANELLI (AT)  
CL. 75 VOL. 6% € 18,00

**PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY  
BIANCA VIGNA**  
CONEGLIANO(TV) VALDOBBIADENE DOCG  
CL. 75 VOL. 11,5% € 23,50