

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

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

Caffetteria

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

Bibita 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 € 6,50

BROCCA KRUG JUG L. 1,00 € 8,50

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 "DOLOMITI" PICCOLA	L. 0,20	€ 3,50
BIRRA ITALIANA "DOLOMITI" 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 GEFILTRT. ES WAR DAS EXKLUSIVE VORRECHT DER BIERBRAUER, WELCHE DIE EHRE HATTEN, DEN ERSTEN PROBESCHLUCK VOM GERADE FERTIGGEGÄHRTEN BIER AUS DEM FASS ZU NEHMEN.

Dolomiti Rossa alc. 6,1% L. 0,33 € 5,50

È UNA BIRRA ROSSA DI PURO MALTO DAL GUSTO PIENO E ROTONDO CON DECISE NOTE DI CAMELLO. IL SUO CARATTERISTICO GUSTO INTENSO È DEDICATO A CHI AMA I SAPORI DECISI ESALTATI DALLA GRADAZIONE ALCOLICA MEDIO-ALTA.

ES IST EIN ROTES BIER MIT REINEM MALZ MIT VOLLEM, RUNDEN GESCHMACK UND EINEM STARKEN MERKMAL VON KARAMELL. SEIN CHARAKTERISTISCHER, INTENSIVER GESCHMACK IST JENEN GEWIDMET, WELCHE EIN DEFTIGER GESCHMACK BEGEISTERT UND DEN MITTELGESTUFTEN ALKOHOLGEHALT LIEBT.

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 CREMA DI
FORMAGGIO FRESCO E TARTUFO

RINDERTARTAR LEICHTSCHARF, MIT EINER
FRISCHKÄSE CREM UND TRÜFFEL,

LITTLE SPICY BEEF TARTARE WITH
FRESH CHEESE CREAM AND TRUFFLE
€ 15,00

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 ARTICHOKE, 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

€ 1,50

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 SALMÌ DI CERVO, RICOTTA
AFFUMICATA E SPECK CROCCANTE
HAUSGEMACHTE RAVIOLI GEFÜLLT MIT
HIRSCHFLEISCHRAGOU T AUF GERÄUCHER-
TEM RICOTTA KÄSE, KNUSPRIGEN SPECK
HOMEMADE RAVIOLI FILLED WITH
VENISON RAGOUT SERVED WITH RICOTTA
CHEESE AND BACON

€ 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 tonno

ALLA BRACE CON INSALATINA, ANELLI DI CIPOLLA FRITTI E MAIONESE DI PEPERONI THUNFISCH STEAK VOM GRILL AUF SALAT MIT FRITTIERTE ZWIEBELRINGE UND PAPRIKASCHOTEN-MAYONNAISE

GRILLED TUNA STEAK WITH SALAD, FRIED ONION RINGS AND PEPPER MAYONNAISE

€ 23,00

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

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

Patatine fritte *

POMMES FRITTES
POTATO CHIPS

€ 4,50

Verdure grigliate

GEGRILLTES GEMÜSE
GRILLED VEGETABLES

€ 4,50

Polenta

ALLA BRACE

POLENTA VOM GRILL
GRILLED POLENTA

€ 4,50

Fagioli stufati

BRAUNE BOHNEN
BROWN BEANS

€ 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

€ 1,50

Vini rossi in bottiglia

Rotweine in Flaschen

ROSSO PANORAMA " GROPPELLO" DOC
CANTINA FRANZOSI - PUEGNAGO D/G
CL. 75 VOL. 13% € 15,50

VINO DI NONNO BIGI REBO IGT
AZIENDA AGRICOLA SCARONI GIANLUIGI
TREMOSINE SUL GARDA
CL. 75 VOL. 13% € 18,50

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

GARDA BIANCO PANORAMA DOP

CANTINA FRANZOSI - PUEGNAGO D/G (BS)
CL. 75 VOL. 13% € 14,00

VALDADIGE CHARDONNAY IGT

CANTINA FRATELLI POGGI - AFFI (VR)
CL. 75 VOL. 12% € 12,00

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

LUGANA BIANCO DOP

CANTINA FRANZOSI - PUEGNAGO D/G (BS)
CL. 75 VOL. 13% € 20,50

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