

Specialità del giorno

Tagesgerichte - Daily specials



Lago

Degustazione di
antipasti di pesce di
lago
(consigliata per 2 persone
)

Selection of starters
with fish from our
lake
(recommended for 2 people)

Variation von
Seefischen aus dem
Gardasee (empfohlen für
2 Personen)

“Menschen, die
gerne
essen,
gehören
immer zu den
Besten!”

€ 20.00

**"Le persone che amano
mangiare sono sempre le
migliori"**

**"People who love to eat are
always the best people"**

Prima di cominciare.....Antipasti

Terra

Carpaccio di manzo con rucola e scaglie di grana⁷ € 11.00

Carpaccio vom Rind an Rucolasalat, garniert mit gehobeltem Parmesankäse

Thin slices of raw Beef with Parmesan Cheese and Rocket salad

Flan con carote e zenzero su fonduta di Monte Veronese³⁻⁷ € 12.00

Möhren-Flan an Ingwer, auf warmer Käsecreme "Monte Veronese"

Flan with carrots, ginger and Monte Veronese cheese fondue

Millefoglie di bresaola e pane Carasau, su lettino di insalata con salsa senapata¹⁰ € 12.00

Lasagne aus Bresaola und Carasau Brot, serviert auf einem Salatbett und einer delikaten Senfsauce

Bresaola and carasau bread millefeuille, on bed of salad with mustard sauce

Prosciutto crudo di Parma con Fiore di Zucca Ripieno³⁻⁴⁻⁵ € 13.00

Parmaschinken mit gefüllten Zucchiniblüten

Parma Ham with stuffed Zucchini blossoms

Lago

Luccio in salsa di acciughe, capperi e cannella, con olio e.v.o. e polenta grigliata⁴ € 11.00

Seehecht in feiner Sauce aus Kapern, Sardellen, Zimt und Olivenöl mit Polenta

Fish in Olive Oil sauce with Polenta (made of cornmeal)

Insalatina di lavarello, limone e verdure⁴ € 11.00

Felchen-Salat, mit Zitronendressing und Gemüsebeilage

Whitefish salad, lemon and vegetables

Carpaccio di Trota marinata al pepe nero con insalatina⁴ € 12.00

Mariniertes Forellen-Carpaccio mit schwarzem Pfeffer und Salatbeilage

Carpaccio of marinated trout with black pepper and small salad

Abbiamo riso abbastanza.....adesso PASTA!

Primi piatti

Terra

Bigoli al torchio con ragù di salsiccia e rosmarino¹⁻³

Hausgemachte Spaghetti in einer schmackhaften Sauce aus Schweinsbrät und Rosmarin

€ 11.00

Homemade spaghetti with local sausages and rosemary

Gnocchi di patate con fonduta di Grana, crudo e rucola¹⁻⁷

Kartoffelklösschen auf Parmesanfondue, serviert mit rohem Schinken und Rucolasalat

€ 12.00

Gnocchi with Parmesan fondue, ham and rocket salad

Lasagne alla Bolognese al forno fatta in casa¹⁻³⁻⁷

Hausgemachte Lasagne mit Fleischsoße

€ 11.00

Homemade baked Lasagne

Spaghetti aglio, olio e peperoncino¹

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Cayennepfeffer

€ 10.00

“Agljo,olio,peperoncino”

Spaghetti with garlic, olive oil and red chilli pepper

Zuppa di farro e legumi con grana, pepe, olio e.v.o. e bruschetta al timo¹⁻⁷⁻⁹

Gemüsesuppe mit Dinkel, Parmesan Käse, Pfeffer, Olivenöl, serviert mit geröstetem Weißbrot an Thymian

€ 10.00

Spelt and bean soup with Grana cheese, pepper, olive oil and a slice of bruschetta with thyme

Lago

Tagliatelle all'uovo con ragù bianco di pesci del nostro lago¹⁻³⁻⁴

Tagliatelle mit Seefisch-Ragout

€ 13.00

Tagliatelle with lake fish ragout

Bigoli al torchio con sarde di lago (piatto molto saporito)¹⁻³⁻⁴

Hausgemachte Spaghetti mit Sardinen aus dem Gardasee (sehr schmackhaft)

€ 12.00

Bigoli with lake sardines (very salty dish)

Spaghetti di grano duro alla carbonara di lago¹⁻³⁻⁴⁻⁷

Spaghetti Seefisch-Carbonara

€ 14.00

Spaghetti Lake Carbonara (made with lake fish)

Secondi piatti

Terra

Filetto di manzo ai ferri (250 gr.) con salsa Worcester e pepe rosa, accompagnato da misticanza¹⁻⁴ € 21.00

Gegrilltes Rinderfilet (ca. 250g) mit Worcester Sauce und rosa Pfeffer, bunte Salatbeilage

Grilled beef tenderloin with Worcester sauce and pink pepper, served with small salad

Tagliata di manzo con rucola, Grana e aceto balsamico⁷ € 16.00

In Streifen geschnittene Rinderlende mit gehobeltem Parmesan-Käse, an Rucola und Balsamico-Essig

Cut of beef with Grana cheese, rocket salad and balsamic vinegar

Costolette di agnello in panatura al rosmarino con piccolo contorno di melanzane¹ € 18.00

Lammkotelettes in einer Rosmarin-Panatur mit

Auberginenbeilage

Lamb chops with rosemary breadcrumbs and a small eggplant casserole

Tagliata di pollo al rosmarino e pinoli tostati su misticanza di insalate⁸ € 13.50

Hähnchgeschnetzeltes an Rosmarin und gerösteten Pinienkernen, auf buntem Salatbett

Cut of chicken with rosemary and toasted pine nuts and a small salad

Tartare di filetto di manzo (200 gr.) battuta al coltello, condita con olio e.v.o., sale, pepe ed accompagnata da misticanza € 20.00

Frisches, mit dem Messer feingehacktes Tartar vom Rinderfilet (ca. 200g) gewürzt mit Olivenöl, Salz und Pfeffer, serviert mit gemischtem Salat

Tartare of beef tenderloin (200 gr.) seasoned with olive oil, salt, pepper and served with a small salad

Lago

Lavarello di lago ai ferri⁴(solo in stagione, 25 minuti di cottura) € 15.00

Blaufelche vom Grill* (nur zur Saison) Backzeit: ca.25 Minuten

Grilled lake whitefish*(in season only) 25 minutes to cook

Trota salmonata ai ferri⁴(necessita 25 minuti di cottura) € 12.00

Lachsforelle vom Grill - Backzeit: ca.25 Minuten

Grilled trout - 25 minutes to cook

Filetto di salmerino con scaglie di mandorla su insalata di finocchi, olive taggiasche e pomodorini secchi⁴⁻⁸ € 17.00

See-Saibling Filets in Mandelkruste an Fenchelsalat, mit schwarzen Oliven und getrockneten Tomaten

Char fillets with flaked almonds, fennel salad, olives and dry tomatoes

Filetti di pesce persico al Lugana con spinacine, patate viola e zeste di limone¹⁻⁴ (solo in stagione) € 18.00

Seebarschfilet nach Lugana Art mit Spinat, lila Kartoffeln und Zitronenschale (nur zur Saison)

Perch fillets in Lugana Sauce with spinach, purple potatoes and lemon zest (in season only)

Contorni

Verdura cotta di stagione € 4.50
Gedünstetes Gemüse der Saison
Cooked vegetables

Insalata mista € 4.50
Gemischte Salate der Saison
Mixed salad

Patate saltate al rosmarino € 4.50
Bratkartoffeln mit Rosmarin
Fried potatoes with rosemary

Patate fritte ⁵ € 4.50
Pommes Frites
French fries

Lasagna al forno ³⁻⁷⁻¹ € 11.00
Lasagne mit Fleischsoße
Baked Lasagne

Pasta al ragù o al pomodoro ¹⁻³ € 9.00
Nudeln mit Fleisch- oder Tomatensoße
Pasta with meat ragout or tomato sauce

•(1/2 Porzione/halbe Portion/half portion) € 5.00

Scaloppina al limone** ¹⁻⁷⁻¹² € 10.00
Kleine Schnitzel in Zitronen-Sauce**
Scaloppina with lemon sauce**

Petto di pollo alla griglia** € 10.00
Gegrillte Hähnchenbrust**
Grilled chicken breast**

Cotoletta alla milanese** ¹⁻³ € 11.00
Wiener Schnitzel**

**Tutti i secondi piatti del menù bambini vengono serviti con patatine fritte o saltate in padella

**Alle Hauptspeisen von Kinder menu werden mit Pommes frites oder Bratkartoffeln, als Beilage serviert



Siamo disponibili a modificare e ad informarvi sugli ingredienti dei nostri piatti affinché siano adatti alla vostra dieta, sia essa celiaca, vegetariana, o con problemi di intolleranze.

Wir geben Ihnen gerne Auskunft über alle Zutaten, die wir bei der Zubereitung unserer Speisen verwenden und nehmen, bei einer eventuellen Intoleranz, gerne Ihre gewünschten Änderungen vor.

Aperitivi

Aperitivo analcolico (gingerino)	€	3.00
Aperol Spritz	€	5.00
Sprizzato bianco/rosso	€	3.00

Bevande

Acqua Minerale 750 cl.	€	3.00
Succo di frutta 20 cl.	€	3.00
Bibita in bottiglia 33 cl.	€	3.50
Birra in bott. analcolica 33 cl.	€	4.50
Birra piccola alla spina 20 cl.	€	3.50
Birra media alla spina 40 cl.	€	5.00
Radler piccola 20 cl.	€	4.50
Radler media 40 cl.	€	5.50

Caffetteria

Espresso	€	1.50
Espresso corretto	€	2.00
Decaffeinato	€	2.00
Decaffeinato corretto	€	2.50
Orzo/Americano	€	2.00
Cappuccino	€	2.50
Cappuccino d'orzo/decaffeinato	€	3.00
Latte macchiato	€	2.50
Tè caldo	€	2.50

Liquori

Amari al bicchiere	€	4.50
Grappe al bicchiere	€	4.50
Whiskey al bicchiere	€	5.00

Coperto a persona	€	2.50
-------------------	---	------

Tabella degli allergeni

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

1	Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati	8	Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	Sedano e prodotti a base di sedano
3	Uova e prodotti a base di uova	10	Senape e prodotti a base di senape
4	Pesce e prodotti a base di pesce	11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
6	Soia e prodotti a base di soia	13	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare il presente menù facendo riferimento ai numeri posti a fianco del nome del piatto, che segnalano la presenza nella preparazione di uno o più allergeni identificati come da numerazione nell'elenco sopra riportato.

Si informa inoltre che alcuni ingredienti dei nostri piatti potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi con abbattitore di temperatura per la corretta conservazione nel rispetto della normativa sanitaria.

Osteria del 4

"La priorità per chi cucina,
è l'attenzione al benessere delle persone."

-Davide Oldani- Chef