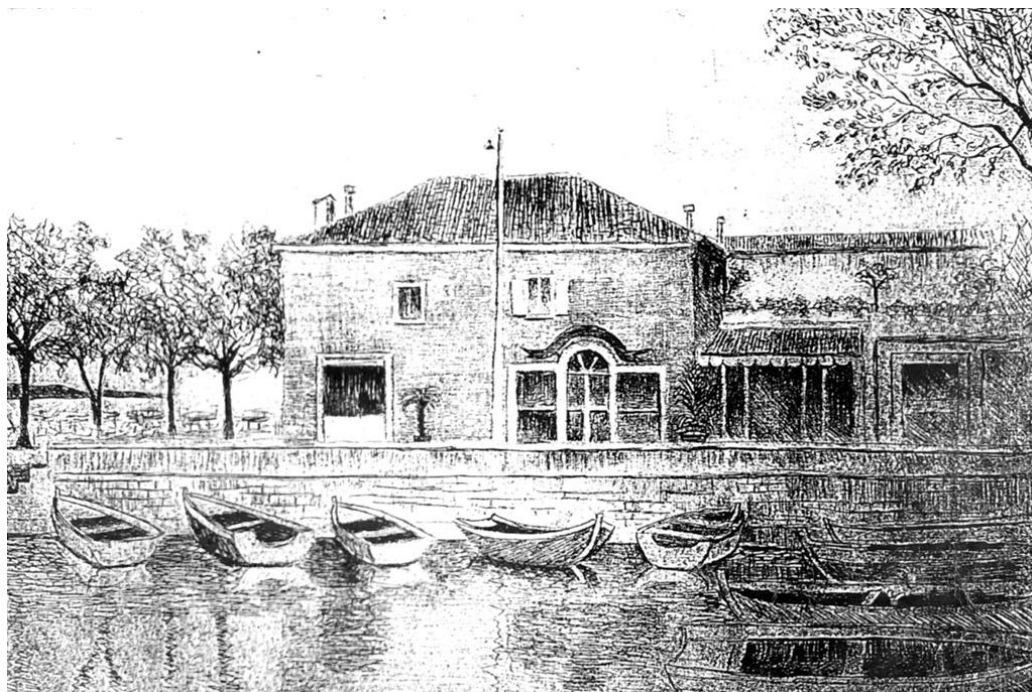


Ristorante

Da Osvaldo

Gestito dalla nostra famiglia dal 1957



Tradizione della Brace

Il Ristorante Da Osvaldo è gestito dalla nostra famiglia dal 1957

Ieri

Nei primi dell'ottocento era una modesta Osteria per pescatori che riparavano le barche nel porticciolo prima di salire al paese. Il porticciolo, poco più di un riparo, fu poi ingrandito intorno alla metà del diciannovesimo secolo.

Il nucleo originario della casa appare già in una stampa del 1810, come unica costruzione del circondario.

Questa parte, la più antica, nacque come vivaio dei pesci, alimentato da una limpida sorgiva che ancor oggi fluisce sulla spiaggia.

La funzione di vivaio continuò fino ai primi anni sessanta del '900, quando mio padre Osvaldo e mia madre Agnese decisero di interrirla per far posto a nuovi tavoli.

Quello che fu il vivaio dei pesci, si trova tuttora sotto il pavimento della sala dal soffitto a volta, che si può osservare appena varcata la soglia.

Da qui alcuni gradini portavano ad un livello inferiore dove erano posizionate alcune grosse vasche di pietra, che contenevano il pesce vivo.

Queste vasche, sono collegate attraverso una tubazione sotterranea al lago.

Per questa ragione, quando il livello del Garda saliva a causa di un periodo prolungato di piogge intense, la peschiera veniva interamente inondata, e mio padre Osvaldo doveva faticare non poco per catturare i pesci che gli sfuggivano dal guadino in questa sorta di piscina.

Non solo, siccome le pareti laterali erano state scaffalate per riporvi liquori e damigiane di vino, per non bagnarsi fin sopra la cintola, era costretto ad usare una piccola barchetta (il cagnöl) per raggiungerli.

Oggi

Attualmente, mentre io mi occupo della cucina e della scelta delle materie prime, mia moglie Gina provvede all'andamento del locale; aiutati da mio figlio Federico che cuoce il pesce alla griglia, da mia figlia Elena che si occupa della sala.

Per quanto la posizione privilegiata del locale lo consenta, abbiamo volutamente evitato di cadere in una filosofia tendente ad un lavoro standardizzato, da grossi numeri. Abbiamo quindi preferito continuare nel solco della tradizione. Per questo, ogni giorno, produciamo la pasta fatta in casa, cuciniamo all'antica il pesce sulla brace, e prepariamo i dolci che vi verranno serviti.

Il pesce del lago ci viene portato il mattino presto dal pescatore del paese e dai suoi figli (discendenti da una famiglia di esperti pescatori professionisti da generazioni) che lo catturano soltanto dove le acque sono profonde, le coste rocciose, e nei periodi giusti.

Le altre specie ittiche sono fornite da una collaudata pescheria del luogo.

E già la quarta generazione avanza...

Andrea frequenta la scuola alberghiera, mentre i piccoli Arianna e Alan, per il momento, sono impegnati a crescere.

Morosi Averaldo

Menu El Peler

Tris di pesce

2, 3, 4, 7, 9, 12, 15

*Pescato del giorno alla Portesina, Salmerino alpino affumicato,
Mousse di salmone*

Taglierini fatti in casa al coregone* del Garda

1, 3, 4, 12, 15

Pesce alla brace

(un pesce intero grammi 300/350)

2, 4, 12, 15

A scelta tra:

Coregone del Garda, Sardine del Garda, Orata, Branzino.

Patatine fritte o Insalata mista 9

Secondo la disponibilità giornaliera del pescato

Euro 33

coperto e servizio incluso

Vini e bevande esclusi

Menu Degustazione

Per 2 persone

Antipasto della casa

1,2,3,4,7,8,9,12,14,15

Filetto di sardina del Garda marinata, mousse di salmone, 2 gamberoni al naturale, insalatina di seppie, sgombro e salmone affumicati, vongole veraci saltate, ragù di coregone del Garda, sarda in saör, pescato del giorno alla portesina*

Grigliata mista di pesce fresco cucinato esclusivamente alla brace

(per un totale di Kg. 1,300)

2, 4, 12, 15

*Coregone del Garda, Sardine del Garda, Salmone, Sogliola, Branzino,
Orata, Trota salmonata*

Patatine fritte o Insalata mista 9

Secondo la disponibilità giornaliera del pescato

Totale per 2 Persone

Euro 78

coperti e servizio inclusi

Vini e bevande esclusi

Gli Antipasti

Tartare di coregone del Garda *4, 8 **12**

Tartare di Ombrina boccadoro *4, 8 **12**

Piccolo antipasto d'acqua dolce 7, 4, 9, 2, 15, 12 **12**

Ragù di coregone del Garda, pescato del giorno alla portesina, salmerino alpino affumicato

Grande Antipasto di pesce assortito 1,2,3,4,7,8,9,12,14,15 **27**

A seconda della disponibilità giornaliera del pescato:

Filetto di sardina del Garda marinata, mousse di salmone, gamberone al naturale, scampo e salsa rosa, insalatina di seppie, sgombro e salmone affumicati, vongole veraci saltate, ragù di coregone del Garda, sarda in saör, pescato del giorno alla portesina*

Affettato misto 15 **12**

Prosciutto e melone **14**

Insalatona 4, 7, 9, 12 **12**

Misticanza, rucola, radicchio, mozzarella di bufala, peperone, carote, cetrioli, finocchio, sedano, tonno, pomodoro, olive di Cerignola

Coperto 3 euro

I Primi Piatti

Taglierini e Ravioli *sono fatti rigorosamente* *in Casa*

<i>Taglierini al ragù di coregone* del Garda</i>	<i>1, 3, 4, 12, 15</i>	17,5
<i>Ravioli ricotta e spinaci al burro versato</i>	<i>3, 1, 15, 7, 8</i>	15,5
<i>Ravioli di carne al burro versato</i>	<i>3, 1, 15, 7, 8</i>	15,5
<i>Pennette Gamberi* e salmone fresco</i>	<i>1,2,4,7,12,15</i>	19
<i>Taglierini ai funghi porcini*</i>	<i>1, 3, 7, 12, 15</i>	19
<i>Taglierini al ragù</i>	<i>1, 3, 7, 9, 12, 15</i>	14
<i>Taglierini al pomodoro</i>	<i>1, 3, 7, 9, 15</i>	14
<i>Taglierini al gorgonzola</i>	<i>1, 3, 7</i>	14
<i>Spaghetti aglio, olio, peperoncino e parmigiano</i>	<i>1, 7, 15</i>	13
<i>Spaghetti al ragù</i>	<i>1, 7, 9, 12, 15</i>	13
<i>Spaghetti al pomodoro</i>	<i>1, 7, 9, 15</i>	13
<i>Zuppa di verdura*</i>	<i>1, 7, 9, 15</i>	9
<i>Taglierini in brodo</i>	<i>1, 3, 7, 9, 15</i>	8
<i>Ravioli di carne in brodo</i>	<i>1, 3, 7, 8, 9, 15</i>	9

La Brace

Il pesce: 2, 4, 12, 15

<i>Coregone del Garda</i>	15,5
<i>Sardine del Garda</i>	18
<i>Trota</i>	21
<i>Sogliola*</i> (200 gr. circa)	18,5
<i>Scampi*</i>	38
<i>Gamberoni*</i>	34
<i>Trancio di salmone</i>	26
<i>Orata di grande pezzatura</i> (600 gr.circa)	30
<i>Branzino di grande pezzatura</i> (600 gr.)	30
<i>Grigliata mista di pesce</i> (1200/1300 gr. circa)	40
<i>con scampo</i>	45
<i>con scampo e gamberone</i>	48

La Brace

Le carni:

Cotte alla brace e condite solo con sale Maldon, olio d'oliva di Moniga e prezzemolo

Braciola di Maiale 15

Nodino di Vitello 27

Filetto di Manzo (300 gr. circa) 36

Costata di Manzo (700 gr. Circa) 36

I Contorni

Insalata mista 9 6,5

Patatine fritte 6,5

Formaggi misti 7

I Dolci fatti in Casa

<i>Tiramisù all'amaretto e caffè</i> 1, 3, 7, 8, 12	7
<i>Semifreddo mandorlato e cioccolato calda fondente</i> 1,3,7,8	7
<i>Crema caramel</i> 3, 7	6,6
<i>Crema al mascarpone e rum</i> 1, 3, 6, 7, 12	6,6
<i>Panna cotta all'albese</i> 1, 3, 7, 8	6,6
<i>Bavarese con scorza di limoni e salsa di fragole</i> 7, 12	6,6
<i>Macedonia di frutta fresca</i>	5,5
<i>con gelato artigianale</i> 1, 3, 6, 7, 8	6,5

I Prodotti artigianali

<i>Sorbetto limone e vodka mantecato al momento</i> 1,3,6,7,8, 12	5,5
<i>analcolico</i> 1, 3, 6, 7, 8	3,9
<i>Gelato misto</i> 1, 3, 6, 7, 8	5,8
<i>Tartufo</i> 1, 3, 6, 7, 8	5
<i>Eis caffee con panna montata</i> 1, 3, 6, 7, 8	7

Vini Dolci

per accompagnare...

Resembol Passito

Vitigno: Trebbiano, Riesling, Sauvignon

Bicchiere 4 €

Quartino 8 €

Az. agricola Turina

Lombardia

Bottiglia 50.cl 14€

Saracco Moscato d' Asti

Vitigno: Moscato Bianco

Bottiglia 75.cl 18€

Az. Agricola Paolo Saracco

Piemonte

Ruby Porto

*Vitigni: touriga franca, tinta roriz, tinta
amarela, tinta barroca, tinto cão*

Bicchiere 4 €

Az. Agricola Sandeman

Portogallo

Vini Bianchi bott. da 75 cl

<i>Bianco della casa Lugana Turina</i>	D.o.c	€ 15
¼ l € 5. ½ l € 10		
<i>Vigna "Fenil Boi" Lugana Turina</i>	D.o.c	€ 20
Vitigno: Trebbiano di Lugana	Lombardia	
<i>Pinot grigio S. Margherita</i>		€ 20
Vitigno: Pinot Grigio	Trentino Alto Adige	
<i>Alma Terra Bellavista</i>		€ 35
Vitigno: Chardonnay, Pinot Bianco	Lombardia	
<i>Lugana S. Cristina Zenato</i>		€ 23
Vitigno: Trebbiano di Lugana	Veneto	
<i>Lugana I Frati Cà dei Frati</i>		€ 23
Vitigno: Trebbiano di Lugana	Lombardia	
<i>Brolettino Cà dei Frati Cà dei Frati</i>		€ 30
Vitigno: Trebbiano di Lugana	Lombardia	

Bollicine bott. da 75 cl

<i>Müller Thurgau S. Margherita</i>		€ 20
Vitigno: Müller Thurgau	Trentino Alto Adige	
<i>Prosecco Superiore "San Fermo" Bellenda</i>		€ 20
¼ l € 7 ½ l € 14	Veneto	
<i>Pinot Chardonnay Brut Villa Miazzi</i>		€ 23
¼ l € 7,5 ½ l € 15	Veneto	
<i>Cuvée dei Frati Brut Cà dei Frati</i>		€ 37
Vitigno: Turbiana, Chardonnay	Lombardia	
<i>Lugana Brut Turina</i>	D.o.c	€ 18
Vitigno: Trebbiano di Lugana	Lombardia	
<i>Berlucchi '61 Franciacorta Brut Berlucchi Guido</i>		€ 38
Vitigno: Chardonnay, Pinot Nero	Lombardia	
<i>Ferrari Brut Cantine Ferrari</i>		€ 44
Vitigno: Chardonnay	Trentino Alto Adige	
<i>Franciacorta Bellavista Cuvée Bellavista</i>	D.o.c.g	€ 50
Vitigno: Chardonnay, Pinot Nero e Bianco	Lombardia	
<i>Champagne Veuve Clicquot Ponsardin Maison Veuve Clicquot</i>		€ 62
Vitigno: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier	Francia	

Vini Rossi *bott. da 75 cl*

Rosso della casa Groppello Turina D.o.c. € 15
 ¼ l € 5.00 ½ l € 10.00 Lombardia

Valtenesi Le Chiusure D.o.c. € 20
 Vitigno: Groppello, Barbera, Sangiovese Portese, Lombardia

Le Nogare Bardolino Bertani D.o.c. € 23
 Vitigno: Corvina, Rondinella, Molinara Veneto

Villa Novara Valpolicella Bertani D.o.c. € 23
 Vitigno: Rondinella, Corvina veronese Veneto

Seselle Turina € 20
 Vitigno: Groppello, Rebo, Marzemino, Lombardia

Ripasso Valpolicella Serenissima Seola Grande € 23
 Vitigno: Corvina, Rondinella Veneto

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Az. Agricola Cleto Chiarli D.o.c. € 15
 Vitigno: Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Emilia Romagna

Botticino Pù de la Tesa Az. Agricola Noventa D.o.c. € 45
 Vitigni: Schiava gentile, Barbera, Sangiovese, Marzemino Botticino, Lombardia Bio

Vini Rosati *bott. da 75 cl*

Chiaretto Turina D.o.c. € 18
 ¼ l € 6,00 ½ l € 12,00 Lombardia

Chiaretto Garda Bresciano Leali di Monte Aento € 23
 Vitigno: Groppello, Barbera, Sangiovese, Marzemino Lombardia

Valtenesi Chiaretto Le Chiusure D.o.c. € 23
 Vitigno: Groppello, Barbera, Sangiovese Portese, Lombardia

Riviera Garda Classico Rosè Brut. Turina € 19
 Vitigno: Groppello, Barbera, Sangiovese, Marzemino Lombardia

L'Aura Az. Agricola Noventa € 30
 Vitigno: Schiava Gentile Botticino, Lombardia

Acqua minerale 0,75 lt € 3,00

Bibite alla spina e in lattina € 3,00

Birra alla spina Piccola 0,2 € 3,00

Birra alla spina Grande 0,4 € 4,60

Birra Beck's bott 33 cl € 4,00

Birra McFarland rossa 33 cl € 4,60

Birra Erdinger Weiss 0,5 lt € 5,50

Birra analcolica € 4,00

Birra Corona € 4,60

Birra Nastro Azzurro € 4,00

Birra Moretti bott 33 cl € 4,00

Liquori nazionali € 4,00

Liquori nazionali invecchiati € 4,50

Grappe Prime Uve e Speciali € 4,80

Liquori esteri € 4,50

Whisky € 5,00

Whisky 12 anni € 6,50

Courvoisier - Martell € 5,70

Remy Martin € 6,00

Caffè € 1,50

Caffè doppio € 2,50

Caffè americano € 1,80

Caffè corretto € 2,00

Decaffeinato € 1,70

Cappuccino € 2,10

Orzo piccolo / grande € 1,70 / € 2,20

Ginseng piccolo / grande € 1,70 / € 2,20

Informazione alla clientela inerente la presenza negli alimenti di ingredienti considerati Allergeni

Se soffri di allergie o intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale, siamo a disposizione per aiutarti a evitare gli ingredienti a cui sei allergico o intollerante. Informiamo inoltre che tutte le preparazioni di questo ristorante vengono effettuate nel medesimo locale, non siamo quindi in grado di mettere completamente al riparo la clientela da possibili contaminazioni di allergeni.

Elenco degli ingredienti considerati allergeni, Regolamento(UE)
n.1169/2011

- 1 Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, farro, kamut)
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 Uova e prodotti a base di Uova
- 4 Pesce e prodotti a base di Pesce
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 Soia e prodotti a base di soia
- 7 Latte e prodotti a base di latte
- 8 Frutta a guscio
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 Senape e prodotti a base di senape
- 11 Semi di Sesamo e prodotti a base di sesamo
- 12 Anidride solforosa e solfiti
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi
- 15 Aglio e prodotti a base di aglio