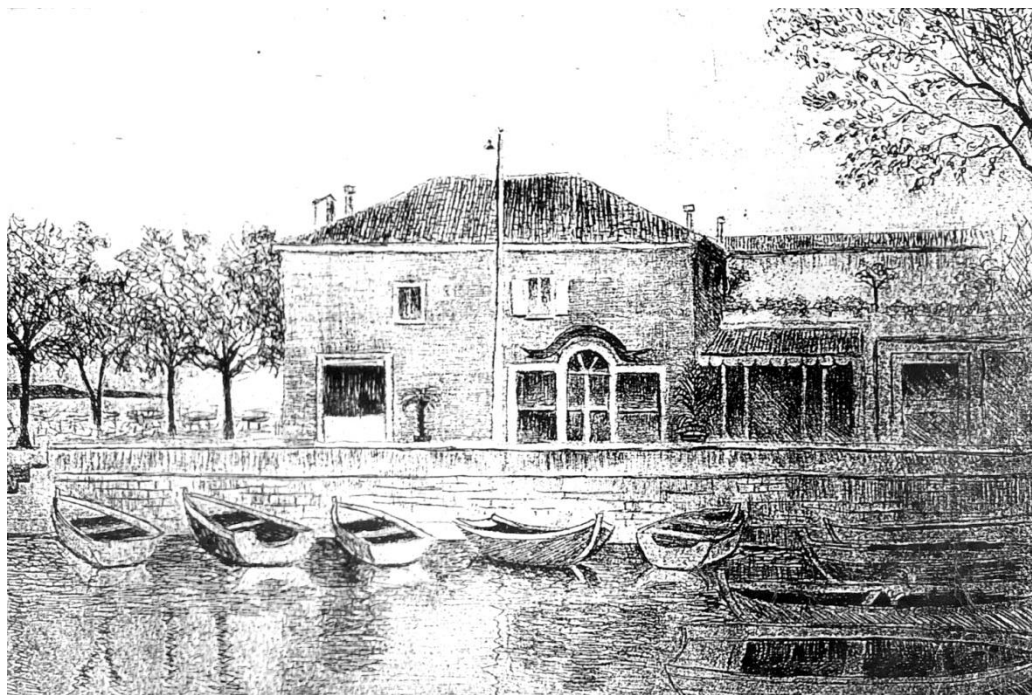


# *Ristorante*

# *Da Osvaldo*

*Seit 1957 von unserer Familie geführt*



*Tradition der Glut*

# *Menu El Peler*

## ***Trio von Fischen*** 2, 3, 4, 7, 9, 12, 15

*Fisch des Tages zu portesina, Seesaibling geräuchert,  
Lachs Mousse*

## ***Bandnudeln mit ragout von Gardasee***

### ***Weißfisch\**** 1, 3, 4, 12, 15

## ***Fische vom Grill***

*(Ein ganzer Fisch 300/350 Gramm)*

2, 4, 12, 15

*Wahl zwischen:*

*Renke auf den Gardasee, Sardinen auf den Gardasee,  
Goldebrasse, Seebarsch*

## ***Gemischter salat oder Pommes frites*** 9

## ***Euro 35***

*Gedeck und Brot inklusive*

*Ohne Weine und Getränke*

# *Menu Degustazione*

*Für 2 Personen*

## ***Großer Vorspeise von verschiedenen Fischen***

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

*Mariniertes Gardasee Sardinenfilet \*, Lachs Mousse, 2 gamberone\*,  
Tintenfischsalat \*, geräucherte Makrele und geräucherte Lachs, Venusmuscheln  
sautè, Gardasee Weißfisch Ragout, saor Sarde, Fisch des Tages zu portesina*

## ***Gemischter Grill aus frischem Fisch, der ausschließlich auf dem Grill gekocht wird***

*(Kg. 1,300)*

*2, 4, 12, 15*

*Renke auf den Gardasee, Sardinen auf den Gardasee, Seezunge,  
Goldebrasse, Seebarsch, Lachsschnitte, Forelle*

## ***Gemischter salat oder Pommes frites 9***

***Insgesamt für 2 Personen***

***Euro 80***

*Gedeck und Brot inklusive*

*Ohne Weine und Getränke*

# Vorspeisen

<b>Renke-Tartar aus dem Gardasee</b> * 4, 8	<b>14</b>
<b>Forelle-tartar*</b> 4, 8	<b>13</b>
<b>Kleine Süßwasser Vorspeise</b> 7, 4, 9, 2, 15, 12	<b>13</b>
<i>Fisch des Tages zu portesina, Seesaibling geräuchert, Renke vom Gardasee</i>	
<b>Großer Vorspeise von verschiedenen Fischen</b> 1,2,3,4,7,8,9,12,14,15	<b>28</b>
<i>Mariniertes Gardasee Sardinenfilet *, Lachs Mousse, gamberone*, scampo*, Tintenfischsalat *, geräucherte Makrele und geräucherte Lachs, Venusmuscheln sauté, Gardasee Weißfisch Ragout, saor Sarde, Fisch des Tages zu portesina</i>	
<b>Gemischte Fleisch Aufschnitt frisch geschnitten plate</b> 15	<b>13</b>
<b>Schinken und Melone</b>	<b>13</b>
<b>Gemischter Salat mit Büffelmozzarella und Thunfischkonserven</b> 4, 7, 9, 12	<b>13</b>
<b>Gedeck und Brot 3 euro</b>	

# *Erste Gerichte*

## ***Bandnudeln und Ravioli***

*sind streng **hausgemacht***

<b><i>Bandnudeln mit ragout von Gardasee Weißfisch*</i></b>	<i>1, 3, 4, 12, 15</i>	<b>18</b>
<b><i>Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat</i></b>		<b>16</b>
<i>mit brauner Butter und Salbei</i>	<i>3, 1, 15, 7, 8</i>	
<b><i>Ravioli mit Fleisch fullung</i></b>		<b>16</b>
<i>mit brauner Butter und Salbei</i>	<i>3, 1, 15, 7, 8</i>	
<b><i>Pennette mit Kresbe* und Lachs</i></b>	<i>1,2,4,7,12,15</i>	<b>19</b>
<b><i>Bandnudeln mit Steinpilzen*</i></b>	<i>1, 3, 7, 12, 15</i>	<b>19</b>
<b><i>Bandnudeln mit Fleisch</i></b>	<i>1, 3, 7, 9, 12, 15</i>	<b>14</b>
<b><i>Bandnudeln mit Tomatensauce</i></b>	<i>1, 3, 7, 9, 15</i>	<b>14</b>
<b><i>Bandnudeln mit Gorgonzola</i></b>	<i>1, 3, 7</i>	<b>14</b>
<b><i>Spaghetti mit Knoblauch, Pfeffershooten, Parmigiano</i></b>	<i>1, 7, 15</i>	<b>13</b>
<b><i>Spaghetti mit Fleisch</i></b>	<i>1, 7, 9, 12, 15</i>	<b>13</b>
<b><i>Spaghetti mit Tomatensauce</i></b>	<i>1, 7, 9, 15</i>	<b>13</b>
<b><i>Gemüse Suppe*</i></b>	<i>1, 7, 9, 15</i>	<b>9</b>
<b><i>Bandnudeln Suppe</i></b>	<i>1, 3, 7, 9, 15</i>	<b>8</b>
<b><i>Fleischravioli Suppe</i></b>	<i>1, 3, 7, 8, 9, 15</i>	<b>9</b>

# *Der Grill*

## ***Fische:*** 2, 4, 12, 15

<i>Renke auf den Gardasee</i>	16
<i>Sardinen auf den Gardasee</i>	18
<i>Forelle</i>	21
<i>Seezunge* (200 gr. zirka)</i>	19
<i>Scampi*</i>	38
<i>Gamberoni*</i>	34
<i>Lachsschnitte</i>	26
<i>Große Goldebrasse (600 gr. zirka)</i>	30
<i>Große Seebarsch (600 gr. zirka)</i>	30
<i>Verschiedene Fische (1200 gr. zirka)</i>	41
<i>Mit scampo*</i>	46
<i>Mit scampo* und gamberone*</i>	48

# *Der Grill*

## ***Fleisch:***

*Auf dem Grill gekocht und nur mit Maldon-Salz, Moniga-Olivenöl und Petersilie gewürzt*

***Schweinkotelett*** 15

***Kalbsteak*** 27

***Filetsteak*** (300 gr. zirka) 36

***Entrecôte Rind*** (700 gr. zirka) 38

## *Sättigungsbeilagen*

***Gemischter Salat*** 9 6,5

***Pommes frites*** 6,5

***Gemischter Käse*** 7 7

# *Hausgemacht Süßigkeiten und Eis*

<i>Tiramisù Makronen und Kaffee</i>	<i>1, 3, 7, 8, 12</i>	<i>7</i>
<i>Halbgefrorenes mit Dunkler Schokoladensauce</i>	<i>1,3,7,8</i>	<i>7</i>
<i>Karamelcreme</i>	<i>3, 7</i>	<i>6,6</i>
<i>Rum Käsecreme</i>	<i>1, 3, 6, 7, 12</i>	<i>6,6</i>
<i>Panna cotta gekocht bei Albese</i>	<i>1, 3, 7, 8</i>	<i>6,6</i>
<i>Bayrische Zitronen-creme mit Erdbeersauce</i>	<i>7, 12</i>	<i>6,6</i>
<i>Obstsalat</i>		<i>5,5</i>
<i>Obstsalat mit Eis</i>	<i>1, 3, 6, 7, 8</i>	<i>6,5</i>
<i>Hausgemacht Zitronen und Vodka sorbet</i>	<i>1,3,6,7,8, 12</i>	<i>5,5</i>
<i>Hausgemacht Zitronen sorbet</i>	<i>1, 3, 6, 7, 8</i>	<i>4</i>
<i>Eis mit zwei Kugeln</i>	<i>1, 3, 6, 7, 8</i>	<i>5,8</i>
<i>Schokoladetruffel</i>	<i>1, 3, 6, 7, 8</i>	<i>5</i>
<i>Eiskaffee mit Schokolade</i>	<i>1, 3, 6, 7, 8</i>	<i>7</i>



# *Süsse Weine*

## *Resembol Passito*

*Vitigno: Trebbiano, Riesling, Sauvignon*

*Glas 4 €      1/4 8 €*

## *Az. agricola Turina*

*Lombardia*

*Bottiglia 50.cl 16€*

## *Saracco Moscato d' Asti*

*Vitigno: Moscato Bianco*

*Bottiglia 75.cl 24€*

## *Az. Agricola Paolo Saracco*

*Piemonte*

## *Ruby Porto*

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

*Glas 4 €*

## *Az. Agricola Sandeman*

*Portogallo*

## *Vini Bianchi* bott. da 75 cl

<i>Bianco della casa Lugana Turina</i>	D.o.c	€ 18
¼ L € 6    ½ L € 12		
<i>Vigna "Fenil Boi" Lugana Turina</i>	D.o.c	€ 24
Vitigno: Trebbiano di Lugana	Lombardia	
<i>Pinot grigio S. Margherita</i>		€ 22
Vitigno: Pinot Grigio	Trentino Alto Adige	
<i>Alma Terra Bellavista</i>		€ 36
Vitigno: Chardonnay, Pinot Bianco	Lombardia	
<i>Lugana S. Cristina Zenato</i>		€ 27
Vitigno: Trebbiano di Lugana	Veneto	
<i>Lugana I Frati Cà dei Frati</i>		€ 26
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>Lugana Brut Turina</i>	D.o.c	€ 22
Vitigno: Trebbiano di Lugana	Lombardia	
¼ L € 7,5    ½ L € 15		
<i>Müller Thurgau S. Margherita</i>		€ 22
Vitigno: Müller Thurgau	Trentino Alto Adige	
<i>Prosecco Superiore "San Fermo" Bellenda</i>		€ 20
¼ L € 7    ½ L € 14	Veneto	
<i>Spumante bianco Brut Martina Due Pini</i>	Bio	€ 30
Vitigno: 100% Gropello	Lombardia	
<i>Cuvée dei Frati Brut Cà dei Frati</i>		€ 37
Vitigno: Turbiana, Chardonnay	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 Cliquot Ponsardin Maison Veuve Cliquot</i>		€ 62
Vitigno: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier	Francia	

## Vini Rossi *bott. da 75 cl*

<i>Rosso della casa Groppello Turina</i>	D.o.c.	€ 18
$\frac{1}{4}$ L € 6 $\frac{1}{2}$ L € 12    Moniga, Lombardia		
<i>Valtenesi Le Chiusure</i>	D.o.c.	€ 21
Vitigno: Groppello, Barbera, Sangiovese    Portese, Lombardia		
<i>Groppello Garda Classico Due Pini</i>	Bio	€ 21
Vitigno: 100% Groppello    Polpenazze, Lombardia		
<i>Villa Novara Valpolicella Bertani</i>	D.o.c.	€ 24
Vitigno: Rondinella, Corvina veronese    Veneto		
<i>Seselle Turina</i>	D.o.c.	€ 22
Vitigno: Groppello, Rebo, Marzemino,    Moniga, Lombardia		
<i>Ripasso Valpolicella Serenissima Seola Grande</i>		€ 23
Vitigno: Corvina, Rondinella    Veneto		
<i>Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Ag. Agricola Cleto Chiarli</i>	D.o.c.	€ 15
Vitigno: Lambrusco Grasparossa di Castelvetro    Emilia Romagna		
<i>San Vincenzo Ag. Agricola Due Pini</i>	Bio	€ 35
Vitigni: Groppello, Barbera, Sangiovese, Marzemino, Rebo    Polpenazze, Lombardia		

## Vini Rosati *bott. da 75 cl*

<i>Chiaretto Fontanamora Turina</i>	D.o.c.	€ 21
Vitigno: Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera    Moniga, Lombardia	$\frac{1}{2}$ L	€ 14
	$\frac{1}{4}$ L	€ 7
<i>Chiaretto Garda Bresciano Leali di Monte Acuto</i>	D.o.c.	€ 23
Vitigno: Groppello, Barbera, Sangiovese, Marzemino    Padenghe, Lombardia		
<i>Valtenesi Chiaretto Le Chiusure</i>	D.o.c.	€ 23
Vitigno: Groppello, Barbera, Sangiovese    Portese, Lombardia		
<i>Riviera Garda Classico Rosè Brut. Turina</i>	D.o.c.	€ 22
Vitigno: Groppello, Barbera, Sangiovese, Marzemino    Moniga, Lombardia		
<i>Valtenesi Chiaretto Grazia Ag. Agricola Due Pini</i>	Bio	€ 25
Vitigno: 100% Groppello Gentile    Polpenazze, Lombardia		

<i>Acqua minerale 0,75 lt</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Bibite alla spina e in lattina</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Birra alla spina Piccola 0,2</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Birra alla spina Grande 0,4</i>	<i>€ 4,60</i>
<i>Birra Beck's bott 33 cl</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Birra McFarland rossa 33 cl</i>	<i>€ 4,60</i>
<i>Birra Erdinger Weiss 0,5 lt</i>	<i>€ 5,50</i>
<i>Birra analcolica</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Birra Corona</i>	<i>€ 4,60</i>
<i>Birra Nastro Azzurro</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Birra Moretti bott 33 cl</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Liquori nazionali</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Liquori nazionali invecchiati</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Grappe Prime Uve e Speciali</i>	<i>€ 4,80</i>
<i>Liquori esteri</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Whisky</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Whisky 12 anni</i>	<i>€ 6,50</i>
<i>Courvoisier - Martell</i>	<i>€ 5,70</i>
<i>Remy Martin</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Caffè</i>	<i>€ 1,50</i>
<i>Caffè doppio</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Caffè americano</i>	<i>€ 1,80</i>
<i>Caffè corretto</i>	<i>€ 2,00</i>
<i>Decaffeinato</i>	<i>€ 1,70</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>€ 2,10</i>
<i>Orzo piccolo / grande</i>	<i>€ 1,70 / € 2,20</i>
<i>Ginseng piccolo / grande</i>	<i>€ 1,70 / € 2,20</i>

# *Informationen für Kunden bezüglich des Vorhandenseins von Zutaten, die als Allergene gelten, in Lebensmitteln*

*Wenn Sie an Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten leiden, melden Sie dies unseren Mitarbeitern. Wir stehen Ihnen zur Verfügung, um die Inhaltsstoffe zu vermeiden, gegen die Sie allergisch oder unverträglich sind.*

*Wir informieren Sie auch darüber, dass sich alle Zubereitungen dieses Restaurants im selben Raum befinden. Daher können wir die Kunden nicht vollständig vor einer möglichen Allergenkontamination schützen*

Liste der als Allergene geltenden Inhaltsstoffe, Verordnung (UE)  
n.1169/2011

- 1 Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Kamut)
- 2 Krebstiere und Krebstierprodukte
- 3 Eier und Eiprodukte
- 4 Fisch und Fischprodukte
- 5 Erdnüsse und Erdnussprodukte
- 6 Soja- und Sojaprodukte
- 7 Milch und Milchprodukte
- 8 Nüsse
- 9 Sellerie und Sellerieprodukte
- 10 Senf und Senfprodukte
- 11 Sesamsamen und Produkte auf Sesambasis
- 12 Schwefeldioxid und Sulfite
- 13 Lupinen und Lupinenprodukte
- 14 Weichtiere und Schalentiere
- 15 Knoblauch und Knoblauchprodukte