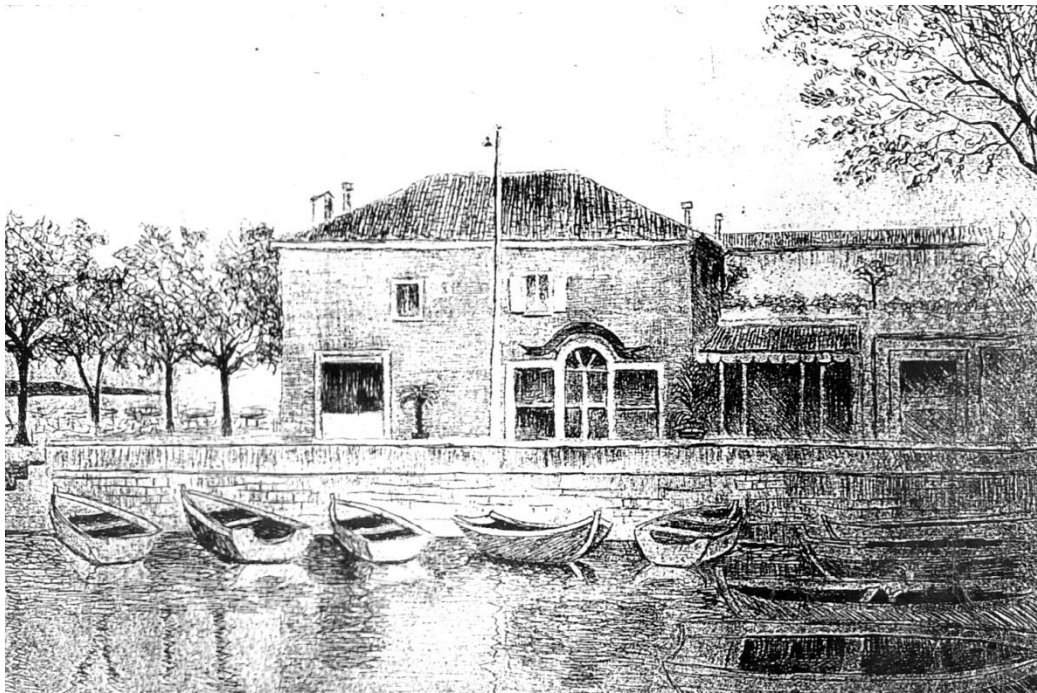


*Ristorante*

*Da Osvaldo*

*Gestito dalla nostra famiglia dal 1957*



*Tradizione della Brace*

## *Un tempo...*

*Già nell'ottocento era una modesta Osteria per pescatori che riparavano le barche nel piccolo porto prima di salire al paese.*

*Il porticciolo, allora poco più di un riparo, una sorta di stagno incastonato in mezzo ad un boschetto, fu poi ingrandito e consolidato nel suo perimetro con pietre squadrate in marmo di Verona presumibilmente intorno alla metà del diciannovesimo secolo.*

*Il nucleo originario della casa appare già in una stampa del 1810 come unica costruzione del circondario. Quest'ala più antica nacque come vivaio per i pesci, alimentato da una limpida sorgiva che ancor oggi fluisce in parte sulla spiaggia e in parte direttamente nel porto.*

*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 delle acque 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, olio nostrano e damigiane di vino, per non bagnarsi fin sopra la cintola, era costretto ad usare una piccola barchetta (el cagnöl) per raggiungerli.*

## *Oggi*

*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 e 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 limpide e 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 35***

*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 80***

*coperti e servizio inclusi*

*Vini e bevande esclusi*

# *Gli Antipasti*

***Tartare di Coregone del Garda*** \*4, 8 **14**

***Tartare di Trota salmonata*** \*4, 8 **13**

***Piccolo antipasto d'acqua dolce*** 7, 4, 9, 2, 15, 12 **13**

*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 **28**

*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 **13**

***Prosciutto e melone*** **13**

***Insalatona*** 4, 7, 9, 12 **13**

*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**

<b><i>Taglierini al ragù di coregone* del Garda</i></b>	<i>1, 3, 4, 12, 15</i>	<b>18</b>
<b><i>Ravioli ricotta e spinaci al burro versato</i></b>	<i>3, 1, 15, 7, 8</i>	<b>16</b>
<b><i>Ravioli di carne al burro versato</i></b>	<i>3, 1, 15, 7, 8</i>	<b>16</b>
<b><i>Pennette Gamberi* e salmone fresco</i></b>	<i>1,2,4,7,12,15</i>	<b>19</b>
<b><i>Taglierini ai funghi porcini*</i></b>	<i>1, 3, 7, 12, 15</i>	<b>19</b>
<b><i>Taglierini al ragù</i></b>	<i>1, 3, 7, 9, 12, 15</i>	<b>14</b>
<b><i>Taglierini al pomodoro</i></b>	<i>1, 3, 7, 9, 15</i>	<b>14</b>
<b><i>Taglierini al gorgonzola</i></b>	<i>1, 3, 7</i>	<b>14</b>
<b><i>Spaghetti aglio, olio, peperoncino e parmigiano</i></b>	<i>1, 7, 15</i>	<b>13</b>
<b><i>Spaghetti al ragù</i></b>	<i>1, 7, 9, 12, 15</i>	<b>13</b>
<b><i>Spaghetti al pomodoro</i></b>	<i>1, 7, 9, 15</i>	<b>13</b>
<b><i>Zuppa di verdura*</i></b>	<i>1, 7, 9, 15</i>	<b>9</b>
<b><i>Taglierini in brodo</i></b>	<i>1, 3, 7, 9, 15</i>	<b>8</b>
<b><i>Ravioli di carne in brodo</i></b>	<i>1, 3, 7, 8, 9, 15</i>	<b>9</b>

# *La Brace*

## ***Il pesce:*** 2, 4, 12, 15

<i>Coregone del Garda</i>	<b>16</b>
<i>Sardine del Garda</i>	<b>18</b>
<i>Trota</i>	<b>21</b>
<i>Sogliola*</i> (200 gr. circa)	<b>19</b>
<i>Scampi*</i>	<b>38</b>
<i>Gamberoni*</i>	<b>34</b>
<i>Trancio di salmone</i>	<b>26</b>
<i>Orata di grande pezzatura</i> (600 gr.circa)	<b>30</b>
<i>Branzino di grande pezzatura</i> (600 gr.)	<b>30</b>
<i>Grigliata mista di pesce</i> (1200/1300 gr. circa)	<b>41</b>
<i>con scampo</i>	<b>46</b>
<i>con scampo e gamberone</i>	<b>48</b>

# *La Brace*

## ***Le carni:***

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

<b><i>Braciola di Maiale</i></b>	<b><i>15</i></b>
<b><i>Nodino di Vitello</i></b>	<b><i>27</i></b>
<b><i>Filetto di Manzo (300 gr. circa)</i></b>	<b><i>36</i></b>
<b><i>Costata di Manzo (700 gr. Circa)</i></b>	<b><i>38</i></b>

## *I Contorni*

<b><i>Insalata mista 9</i></b>	<b><i>6,5</i></b>
<b><i>Patatine fritte</i></b>	<b><i>6,5</i></b>
<b><i>Formaggi misti 7</i></b>	<b><i>7</i></b>



# *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>Creme 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	4
<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*

*Bicchiera 4 €*

*Quartino 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*

*Bicchiera 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>Lombardia</i>		
<i>Vigna "Fenil Boi" Lugana Turina</i>	D.o.c	€ 24
Vitigno: Trebbiano di Lugana		
<i>Lombardia</i>		
<i>Pinot grigio S. Margherita</i>		€ 22
Vitigno: Pinot Grigio		
<i>Trentino Alto Adige</i>		
<i>Alma Terra Bellavista</i>		€ 36
Vitigno: Chardonnay, Pinot Bianco		
<i>Lombardia</i>		
<i>Lugana S. Cristina Zenato</i>		€ 27
Vitigno: Trebbiano di Lugana		
<i>Veneto</i>		
<i>Lugana I Frati Cà dei Frati</i>		€ 26
Vitigno: Trebbiano di Lugana		
<i>Lombardia</i>		
<i>Brolettino Cà dei Frati Cà dei Frati</i>		€ 30
Vitigno: Trebbiano di Lugana		
<i>Lombardia</i>		

## Bollicine *bott. da 75 cl*

<i>Lugana Brut Turina</i>	D.o.c	€ 22
Vitigno: Trebbiano di Lugana		
<i>Lombardia</i>		
¼ L € 7,5    ½ L € 15		
<i>Müller Thurgau S. Margherita</i>		€ 22
Vitigno: Müller Thurgau		
<i>Trentino Alto Adige</i>		
<i>Prosecco Superiore "San Fermo" Bellenda</i>		€ 20
¼ L € 7    ½ L € 14		
<i>Veneto</i>		
<i>Spumante bianco Brut Martina Due Pini</i>	Bio	€ 30
Vitigno: 100% Gropello		
<i>Lombardia</i>		
<i>Cuvée dei Frati Brut Cà dei Frati</i>		€ 37
Vitigno: Turbiana, Chardonnay		
<i>Lombardia</i>		
<i>Berlucchi '61 Franciacorta Brut Berlucchi Guido</i>		€ 38
Vitigno: Chardonnay, Pinot Nero		
<i>Lombardia</i>		
<i>Ferrari Brut Cantine Ferrari</i>		€ 44
Vitigno: Chardonnay		
<i>Trentino Alto Adige</i>		
<i>Franciacorta Bellavista Cuvée Bellavista</i>	D.o.c.g	€ 50
Vitigno: Chardonnay, Pinot Nero e Bianco		
<i>Lombardia</i>		
<i>Champagne Veuve Cliquot Ponsardin Maison Veuve Cliquot</i>		€ 62
Vitigno: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier		
<i>Francia</i>		

## 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>Chiaro 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>Chiaro Garda Bresciano Leali di Monte Acuto</i>	D.o.c.	€ 23
Vitigno: Groppello, Barbera, Sangiovese, Marzemino   Padenghe, Lombardia		
<i>Valtenesi Chiaro 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 Chiaro 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>

## ***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