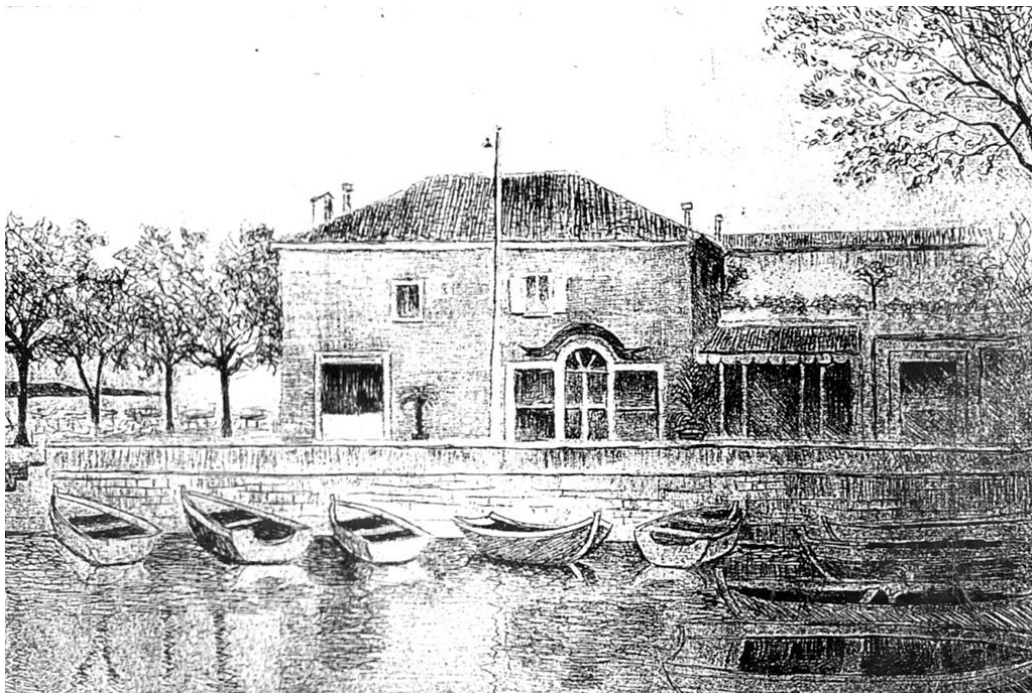


Ristorante

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 38

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 82

Gedeck und Brot inklusive

Ohne Weine und Getränke

Vorspeisen

Renke-Tartar aus dem Gardasee * 4, 8	15
Forelle-tartar* 4, 8	14
Kleine Süßwasser Vorspeise 7, 4, 9, 2, 15, 12	14
<i>Fisch des Tages zu portesina, Seesaibling geräuchert, Renke vom Gardasee</i>	
Großer Vorspeise von verschiedenen Fischen 1,2,3,4,7,8,9,12,14,15	29
<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>	
Gemischte Fleisch Aufschnitt frisch geschnitten plate 15	14
Schinken und Melone	14
Gemischter Salat mit Büffelmozzarella und Thunfischkonserven 4, 7, 9, 12	14
Gedeck und Brot 3 euro	

Erste Gerichte

Bandnudeln und Ravioli

sind streng ***hausgemacht***

<i>Bandnudeln mit ragout von Gardasee Weißfisch*</i>	<i>1, 3, 4, 12, 15</i>	19
<i>Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat</i>		17
<i>mit brauner Butter und Salbei</i>	<i>3, 1, 15, 7, 8</i>	
<i>Ravioli mit Fleisch fullung</i>		17
<i>mit brauner Butter und Salbei</i>	<i>3, 1, 15, 7, 8</i>	
<i>Pennette mit Kresbe* und Lachs</i>	<i>1,2,4,7,12,15</i>	19
<i>Bandnudeln mit Steinpilzen*</i>	<i>1, 3, 7, 12, 15</i>	19
<i>Bandnudeln mit Fleisch</i>	<i>1, 3, 7, 9, 12, 15</i>	15
<i>Bandnudeln mit Tomatensauce</i>	<i>1, 3, 7, 9, 15</i>	15
<i>Bandnudeln mit Gorgonzola</i>	<i>1, 3, 7</i>	15
<i>Spaghetti mit Knoblauch, Pfeffershooten, Parmigiano</i>	<i>1, 7, 15</i>	13
<i>Spaghetti mit Fleisch</i>	<i>1, 7, 9, 12, 15</i>	13
<i>Spaghetti mit Tomatensauce</i>	<i>1, 7, 9, 15</i>	13
<i>Gemüse Suppe*</i>	<i>1, 7, 9, 15</i>	9
<i>Bandnudeln Suppe</i>	<i>1, 3, 7, 9, 15</i>	9
<i>Fleischravioli Suppe</i>	<i>1, 3, 7, 8, 9, 15</i>	10

Der Grill

Fische: 2, 4, 12, 15

<i>Renke auf den Gardasee</i>	17
<i>Sardinen auf den Gardasee</i>	18
<i>Forelle</i>	21
<i>Seezunge* (200 gr. zirka)</i>	19
<i>Scampi*</i>	39
<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>	43
<i>Mit scampo*</i>	47
<i>Mit scampo* und gamberone*</i>	49

Der Grill

Fleisch:

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

Schweinkotelett 16

Kalbsteak 27

Filetsteak (300 gr. zirka) 37

Entrecôte Rind (700 gr. zirka) 39

Sättigungsbeilagen

Gemischter Salat 9 6,5

Pommes frites 6,5

Gemischter Käse 7 7

Hausgemacht Süßigkeiten und Eis

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

Süsse Weine

Resembol Passito

Vitigno: Trebbiano, Riesling, Sauvignon

Glas 4,5 € 1/4 8,5 €

Az. agricola Turina

Lombardia

Bottiglia 50.cl 17€

Saracco Moscato d' Asti

Vitigno: Moscato Bianco

Bottiglia 75.cl 25€

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	€ 20
¼ L € 7 ½ L € 13 Lombardia		
<i>Vigna "Fenil Boi" Lugana Turina</i>	D.o.c	€ 25
Vitigno: Trebbiano di Lugana Lombardia		
<i>Pinot grigio S. Margherita</i>		€ 24
Vitigno: Pinot Grigio Trentino Alto Adige		
<i>Bianco imperiale Berlucci</i>		€ 30
Vitigno: Chardonnay, sauvignon blanc Lombardia		
<i>Lugana S. Cristina Zenato</i>		€ 28
Vitigno: Trebbiano di Lugana Veneto		
<i>Lugana I Frati Cà dei Frati</i>		€ 27
Vitigno: Trebbiano di Lugana Lombardia		
<i>Brolettino Cà dei Frati Cà dei Frati</i>		€ 33
Vitigno: Trebbiano di Lugana Lombardia		

Bollicine *bott. da 75 cl*

<i>Lugana Brut Turina</i>	D.o.c	€ 24
Vitigno: Trebbiano di Lugana Lombardia		
¼ L € 8 ½ L € 16		
<i>Müller Thurgau S. Margherita</i>		€ 24
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>		€ 30
Vitigno: 100% Gropello Polpenazze, Lombardia		
<i>Cuvée dei Frati Brut Cà dei Frati</i>		€ 39
Vitigno: Turbiana, Chardonnay Lombardia		
<i>Berlucci '61 Franciacorta Brut Berlucci Guido</i>		€ 39
Vitigno: Chardonnay, Pinot Nero Lombardia		
<i>Ferrari Brut Cantine Ferrari</i>		€ 45
Vitigno: Chardonnay Trentino Alto Adige		
<i>Franciacorta Bellavista Cuvée Bellavista</i>	D.o.c.g	€ 52
Vitigno: Chardonnay, Pinot Nero e Bianco Lombardia		
<i>Champagne Brut Grano Cordon G. H. Mumm</i>		€ 65
Vitigno: Pinot Nero Francia		

Vini Rossi *bott. da 75 cl*

<i>Rosso della casa Groppello Turina</i>	Moni-	D.o.c.	€ 20
$\frac{1}{4}$ L € 7 $\frac{1}{2}$ L € 13			
<i>Valtinesi Le Chiusure</i>		D.o.c.	€ 23
Vitigno: Groppello, Barbera, Sangiovese	Portese, Lombardia		
<i>Groppello Garda classico Due Pini</i>		Bio	€ 22
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.	€ 23
Vitigno: Groppello, Rebo, Marzemino,	Lombardia		
<i>Ripasso Valpolicella Serenissima Seola Grande</i>			€ 25
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	€ 36
Vitigni: Groppello, Barbera, Sangiovese, Marzemino, Rebo	Botticino, Lombardia		

Vini Rosati *bott. da 75 cl*

<i>Chiaro Fontanamora Turina</i>		D.o.c.	€ 21
Vitigno: Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera	Lombardia		
		$\frac{1}{2}$ L	€ 14
		$\frac{1}{4}$ L	€ 7
<i>Chiaro Garda Bresciano Leali di Monte Acuto</i>		D.o.c.	€ 24
Vitigno: Groppello, Barbera, Sangiovese, Marzemino	Lombardia		
<i>Valtinesi Chiaro Le Chiusure</i>		D.o.c.	€ 24
Vitigno: Groppello, Barbera, Sangiovese	Portese, Lombardia		
<i>Riviera Garda Classico Rosè Brut. Turina</i>		D.o.c.	€ 24
Vitigno: Groppello, Barbera, Sangiovese, Marzemino	Lombardia		
<i>Valtinesi Chiaro Grazia Ag. Agricola Due Pini</i>			€ 26
Vitigno: 100% Groppello Gentile	Polpenazze, Lombardia		

Acqua minerale 0,75 lt € 3,00

Bibite alla spina e in lattina € 3,00

Birra alla spina Piccola 0,2 € 3,20

Birra alla spina Grande 0,4 € 4,80

Birra Beck's bott 33 cl € 4,20

Birra McFarland rossa 33 cl € 4,80

Birra Erdinger Weiss 0,5 lt € 5,80

Birra analcolica € 4,20

Birra Corona € 4,80

Birra Nastro Azzurro € 4,20

Birra Moretti bott 33 cl € 4,20

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

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