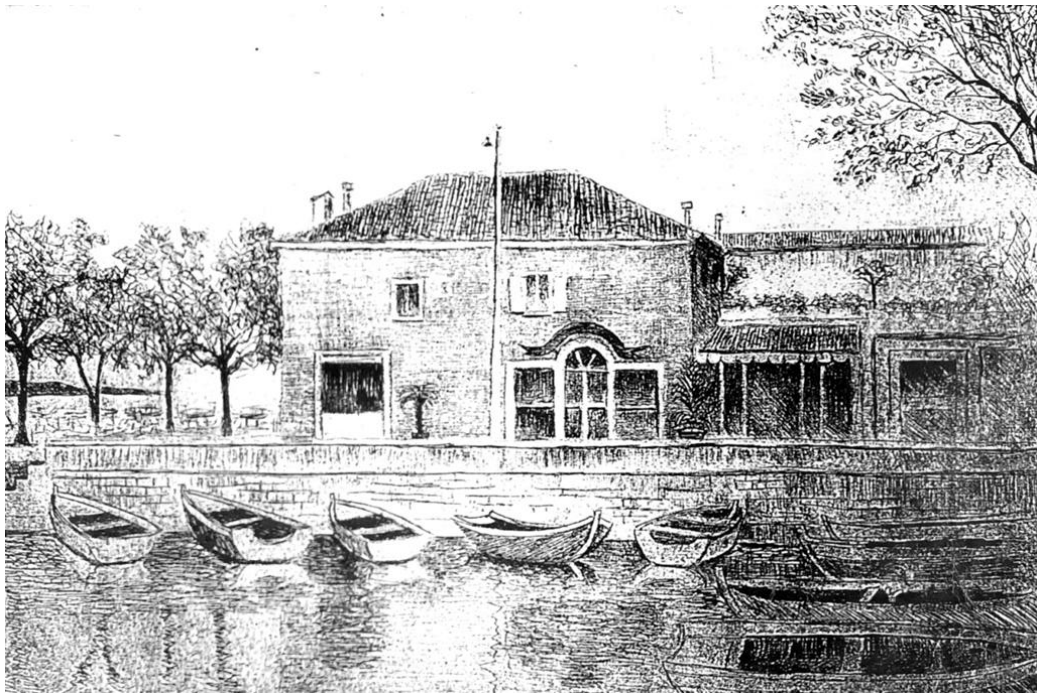


Ristorante

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 38

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 82

coperti e servizio inclusi

Vini e bevande esclusi

Gli Antipasti

Tartare di Coregone del Garda *4, 8 **15**

Tartare di Trota salmonata *4, 8 **14**

Piccolo antipasto d'acqua dolce 7, 4, 9, 2, 15, 12 **14**

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 **29**

*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 **14**

Prosciutto e melone **14**

Insalatona 4, 7, 9, 12 **14**

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>	19
<i>Ravioli ricotta e spinaci al burro versato</i>	<i>3, 1, 15, 7, 8</i>	17
<i>Ravioli di carne al burro versato</i>	<i>3, 1, 15, 7, 8</i>	17
<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>	15
<i>Taglierini al pomodoro</i>	<i>1, 3, 7, 9, 15</i>	15
<i>Taglierini al gorgonzola</i>	<i>1, 3, 7</i>	15
<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>	9
<i>Ravioli di carne in brodo</i>	<i>1, 3, 7, 8, 9, 15</i>	10

La Brace

Il pesce: 2, 4, 12, 15

<i>Coregone del Garda</i>	17
<i>Sardine del Garda</i>	18
<i>Trota</i>	21
<i>Sogliola*</i> (200 gr. circa)	19
<i>Scampi*</i>	39
<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)	43
<i>con scampo</i>	47
<i>con scampo e gamberone</i>	49

La Brace

Le carni:

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

<i>Braciola di Maiale</i>	<i>16</i>
<i>Nodino di Vitello</i>	<i>27</i>
<i>Filetto di Manzo (300 gr. circa)</i>	<i>37</i>
<i>Costata di Manzo (700 gr. Circa)</i>	<i>39</i>

I Contorni

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

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	6
<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 4,5 € Quartino 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*

Bicchiere 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 Fig. Agricola Cleto Chiarli</i>		D.o.c.	€ 15
Vitigno: Lambrusco Grasparossa di Castelvetro	Emilia Romagna		
<i>San Vincenzo Fig. 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 Fig. Agricola Due Pini</i>			€ 26
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>€ 3,20</i>
<i>Birra alla spina Grande 0,4</i>	<i>€ 4,80</i>
<i>Birra Beck's bott 33 cl</i>	<i>€ 4,20</i>
<i>Birra McFarland rossa 33 cl</i>	<i>€ 4,80</i>
<i>Birra Erdinger Weiss 0,5 lt</i>	<i>€ 5,80</i>
<i>Birra analcolica</i>	<i>€ 4,20</i>
<i>Birra Corona</i>	<i>€ 4,80</i>
<i>Birra Nastro Azzurro</i>	<i>€ 4,20</i>
<i>Birra Moretti bott 33 cl</i>	<i>€ 4,20</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