RISTORANTE

Le Rasole

CARDA • 1976

Benvenuti!

About us / Über uns

ITALIANO

Ciao, siamo Claudio e Matteo e ti diamo il benvenuto a Le Rasole. Quello che hai tra le mani non è solo un menù, ma il frutto della passione che ogni giorno mettiamo nel nostro lavoro. Abbiamo scelto di seguire un percorso fondato su sostenibilità, stagionalità, territorio e qualità. Da qui nasce una proposta in continua evoluzione, che si rinnova spesso e vuole sorprendere i nostri ospiti, creando un luogo in cui noi stessi ameremmo essere clienti.
Per sottolineare l'impegno abbiamo deciso di aderire all'Alleanza Slow Food dei Cuochi, un patto tra cuochi e Slow Food per promuovere cibi buoni, puliti e giusti, salvaguardando la biodiversità e la sostenibilità.

ENGLISH

Ciao, we are Claudio and Matteo and we welcome you to 'Le Rasole'! What you have in your hands is not just a menu, but the fruit of the passion we put into our work on a daily basis. We have chosen to follow a path rooted in sustainability, seasonality, territory and quality. This has resulted in a constantly evolving proposal, which is renewed often and wants to amaze our guests by creating a place where we ourselves would love to be guests.
To underline our commitment we have decided to join the Slow Food Alliance of Chefs, a pact between chefs and Slow Food to promote good, clean and fair food, safeguarding biodiversity and sustainability.

DEUTSCH

Ciao, wir sind Claudio und Matteo und heißen Sie im „Le Rasole“ willkommen! Was Sie hier in den Händen halten, ist nicht nur eine Speisekarte, sondern das Ergebnis unserer täglichen Leidenschaft: Dabei stehen Nachhaltigkeit, Saisonalität, Regionalität und Qualität im Mittelpunkt.
Um unser Engagement zu unterstreichen, haben wir uns entschlossen, der Slow Food Alliance der Köche beizutreten, einem Zusammenschluss von Köchen und Slow Food zur Förderung guter, sauberer und fairer Lebensmittel, die die Artenvielfalt und die Nachhaltigkeit schützen.

WiFi

Presenti nella guida Osterie d'Italia

Slow Food®
Alleanza dei Cuochi

WhatsApp Group

Le Camere

rooms / Zimmer

ITALIANO

Sopra il nostro ristorante si trovano tre camere: due matrimoniali e una camera più ampia con letto matrimoniale e letto singolo. Sono la soluzione ideale per prolungare con calma una cena a Le Rasole, senza il pensiero di dover guidare o cercare parcheggio.
Gli ambienti sono semplici, accoglienti e pensati per offrire comfort in ogni stagione, con uno spazio privato all'aperto affacciato sul verde.
Servizi in camera:
• climatizzatore e pompa di calore
• Smart TV, frigorifero e bollitore
• bagno privato e balcone
Informazioni e disponibilità: lerasole.it

ENGLISH

Above our restaurant are three guest rooms: two double rooms and one larger room with a double bed and a single bed. They are ideal for extending an evening at Le Rasole in complete relaxation, without having to drive or look for parking.
The rooms are simple, welcoming and designed for comfort in every season, with a private outdoor space overlooking the greenery.
Room amenities:
• air conditioning and heat pump
• Smart TV, refrigerator and kettle
• private bathroom and balcony
Information and availability: lerasole.it

DEUTSCH

Über unserem Restaurant befinden sich drei Gästezimmer: zwei Doppelzimmer und ein größeres Zimmer mit einem Doppelbett und einem Einzelbett. Sie sind ideal, um einen Abend im Le Rasole entspannt ausklingen zu lassen, ohne noch fahren oder einen Parkplatz suchen zu müssen.
Die Zimmer sind schlicht, einladend und zu jeder Jahreszeit komfortabel, mit einem privaten Außenbereich und Blick ins Grüne.
Ausstattung:
• Klimaanlage und Wärmepumpe
• Smart-TV, Kühlschrank und Wasserkocher
• eigenes Bad und Balkon
Informationen und Verfügbarkeit: lerasole.it

Per iniziare

I SIGNATURE DI LE RASOLE

✦ Radicchio Tonic 0° 7,50
Sciroppo al radicchio · Gin Tanqueray 0° · Tonica Tassoni

Fresco, botanico e delicatamente amaricante, senza alcol.

✦ Spritz Limoncello 7,00
Limoncello delle Rasole · Prosecco · Seltz

Agrumato, fresco e solare, con il nostro limoncello.

✦ Ame-Radicchio 7,00
Sciroppo al Radicchio · Campari · Seltz

Un aperitivo leggero, fresco e piacevolmente amaricante.

✦ Ovo-Martini 9,50
Caffè · Vodka · Ovomaltino

La nostra rivisitazione dell'Espresso Martini: cremosa, tostata e golosa.

APERITIVI E GRANDI CLASSICI

Americano 7,50
Campari · Vermouth rosso · Soda

Amaro, aromatico e dissetante.

Spritz Aperol 6,50
Aperol · Prosecco · Seltz

Fresco, agrumato e leggermente amaricante.

Americano del Lago di Garda 9,00
Bitter delle Sirene · Americano delle Sirene · Soda

Il classico aperitivo interpretato con botaniche del Lago di Garda.

Spritz Campari 7,00
Campari · Prosecco · Seltz

Deciso, vivace e piacevolmente amaricante.

Un Carciofo in America 7,50
Campari · Amaro al Carciofo del Laboratorio Clandestino · Vermouth rosso · Soda

Intenso e vegetale, con il nostro amaro al carciofo.

Negroni 8,00
Campari · Vermouth · London Dry Gin

Secco, aromatico e deciso.

Dry Martini 9,00
Gin Tanqueray · Vermouth Bèrto Dry · Zest di limone

Secco, nitido e botanico.

Boulevardier 10,00
Bourbon Maker's Mark · Campari · Vermouth rosso

Avvolgente, amaricante e speziato.

Moscow Mule 8,00
Vodka · Ginger Beer Tassoni · Succo fresco di lime

Fresco, speziato e pungente.

Espresso Martini 9,50
Vodka Smirnoff · Liquore al caffè Doragrossa · Espresso · Sciroppo di zucchero

Cremoso, tostato e deciso.

Hugo 6,50
Sciroppo di sambuco · Prosecco · Soda · Lime · Menta fresca

Floreale, fresco e leggero.

SENZA ALCOL

Mela e Zenzero 7,00
Succo di Mela a Polpa Rossa Leni's · Ginger Beer Tassoni

Fruttato, fresco e speziato.

Americano 0° 8,00
Bitter Vol0° · Vermouth Vol0° · Seltz

Amaro e aromatico, senza alcol.

Gin Tonic 0° 8,00
Gin Tanqueray 0° · Tonica Tassoni

Secco, botanico e rinfrescante, senza alcol.

Zucca!

Tasting Menu / Degustationsmenü

ITALIANO

Il nostro menù degustazione dedicato alla zucca, raccontata attraverso consistenze e cotture diverse: cremosa, nel risotto, alle braci e infine nel dessert. Per completare il menù ti proponiamo un abbinamento di vini, birre e drink selezionati. Consigliamo la scelta del menù per tutto il tavolo. Minimo 2 persone.

ENGLISH

Our tasting menu dedicated to pumpkin, explored through different textures and cooking techniques: creamy, in risotto, ember-roasted and finally in dessert. To complete the menu, we offer a pairing of selected wines, beers and drinks. We recommend choosing the menu for the whole table. Minimum 2 people.

DEUTSCH

Unser Degustationsmenü ist dem Kürbis gewidmet und zeigt ihn in verschiedenen Konsistenzen und Zubereitungen: cremig, im Risotto, aus der Glut und schließlich im Dessert. Zur Vervollständigung des Menüs bieten wir eine Begleitung mit ausgewählten Weinen, Bieren und Drinks an. Wir empfehlen, das Menü für den gesamten Tisch zu wählen. Mindestens 2 Personen.

Cremoso alla Zucca

cremoso alla zucca · cipolla caramellata · caramello all'aceto balsamico
creamy pumpkin · caramelized onion · balsamic vinegar caramel
Kürbiscreme · karamellisierte Zwiebel · Balsamico-Karamell

Risotto Zucca e Finferli

riso di Grumolo delle Abbadesse · crema di zucca Hokkaido · finferli saltati
Grumolo delle Abbadesse rice · Hokkaido pumpkin cream · sautéed chanterelles
Reis aus Grumolo delle Abbadesse · Hokkaido-Kürbiscreme · gebratene Pfifferlinge

Zucca al Camino

zucca alle braci · fonduta di Monte Veronese · nocciole tostate
ember-roasted pumpkin · Monte Veronese fondue · toasted hazelnuts
Kürbis aus der Glut · Monte-Veronese-Fondue · geröstete Haselnüsse

Cheesecake alla Zucca

sbrisolona · ricotta · crema alla zucca
sbrisolona crumble · ricotta · pumpkin cream
Sbrisolona-Streusel · Ricotta · Kürbiscreme

Menù "Zucca!" coperto incluso, bevande escluse 50,00 p.p.
"Zucca!" menu, cover charge included, drinks not included 50,00 p.p.
Menü „Zucca!", inkl. Gedeck, Getränke nicht inbegriffen 50,00 p.P.
Abbinamento bevande / Beverage pairing / Getränkebegleitung 20,00 p.p.

Fa tì Fa Bèn

Tasting Menu / Degustationsmenü

ITALIANO

Il nostro menù degustazione di 4 portate prende nome da un'espressione dialettale, che si può tradurre con “fidati di noi”.
Scegliendolo ti affidi a noi lasciandoci carta bianca mentre a te resta la sorpresa di scoprire cosa abbiamo preparato.
Per completare il menù ti proponiamo un abbinamento di vini, birre e drink selezionati. Consigliamo la scelta del menù per tutto il tavolo. Minimo 2 persone.

Menù “Fa tì fa bèn” coperto incluso, bevande escluse 55,00 p.p.
Abbinamento bevande 20,00 p.p.

ENGLISH

Our 4-course tasting menu is named after a dialect expression, which can be translated as “trust us.”
By choosing it, you place your trust in us and give us carte blanche, while you enjoy the surprise of discovering what we have prepared.
To complete the menu we offer you a pairing of selected wines, beers and drinks. We recommend the menu choice for the whole table. Minimum 2 people.

“Fa tì fa bèn” menu, cover charge included, drinks not included 55,00 p.p.
Beverage pairing 20,00 p.p.

DEUTSCH

Unser 4-gängiges Degustationsmenü ist nach einem Dialektausdruck benannt, der sich mit „Vertrau uns“ übersetzen lässt.
Damit vertrauen Sie uns und lassen uns freie Hand, während Sie sich überraschen lassen können, was wir zubereitet haben.
Zur Vervollständigung des Menüs bieten wir Ihnen eine Kombination aus ausgewählten Weinen, Bieren und Getränken an. Wir empfehlen Ihnen, das Menü für den ganzen Tisch zu wählen. Mindestens 2 Personen.

Menü „Fa tì fa bèn“, inkl. Gedeck, Getränke nicht inbegriffen 55,00 p.P.
Getränkebegleitung 20,00 p.P.

Antipasti

✦ **Carciofo Fritto** 14,00
carciofo fritto · zabaione salato · pecorino sardo

Cremoso alla Zucca 13,50
cremoso alla zucca · cipolla caramellata · caramello all'aceto balsamico

Tartare di Manzo 14,00
tartare di manzo · crema di bufala · cappero fritto

Luccio con Polenta 15,00
lingotto di luccio del Lago di Garda in salsa · polenta di Storo

La Nostra Selezione di Formaggi Locali 18,00
cinque formaggi locali · miele · confettura e mostarda fatte da noi

Lievitati al Tegamino

Il nostro impasto a doppia lievitazione al tegamino, alto e soffice.

Degustazione dei Nostri Lievitati 20,00
assapora le tre varianti dei nostri lievitati

✦ **Pulled Pork** 18,00
pizza al tegamino · crema di bufala · pomodori grigliati · pulled pork · fonduta di Monte Veronese

Sarde di Lago 18,00
pizza al tegamino · crema di bufala · pomodoro grigliato · sarde del Lago di Garda sott'olio · cipolla caramellata

Zucca alla Griglia 16,00
pizza al tegamino · crema di bufala · zucca grigliata · fonduta di Monte Veronese · nocciole tostate

—

Servizio tavola con pane fatto in casa, olio extravergine biologico del Lago di Garda e benvenuto dalla cucina 3,00 a persona

vegetariano · vegano · Presidio Slow Food

Primi

✦ **Spaghettone al Camino con Sarde del Garda e Limone** 16,00
spaghettone Felicetti bio al camino · sarde del Lago di Garda · burro al limone

Bigoli con Ragù di Vacca Vecchia 16,00
bigoli di pasta fresca · ragù di punta di petto e di guancia di manzo

Tagliolino al Tartufo della Lessinia 18,00
tagliolini di pasta fresca · burro al tartufo nero · tartufo nero della Lessinia

Paccheri con Ragù di Lago 16,00
paccheri monograno Felicetti · ragù di trota, persico, luccio, tinca, sarde e granchio blu

Risotto Zucca e Finferli 15,00
riso di Grumolo delle Abbadesse · crema di zucca Hokkaido · finferli saltati

Secondi

Anatra e Melograno 24,00
petto d'anatra alle braci · salsa al miele e melograno

✦ **Fish & Chips di Lago** 21,00
fritto di lago (salmerino, persico, trota, acquadella e sarde) · chips di patate · salsa tartara

Zucca al Camino 18,00
zucca alle braci · fonduta di Monte Veronese · nocciole tostate

Tartare e Midollo di Manzo alle Braci 21,00
osso di manzo gratinato · tartare di manzo · crostino alle braci

Flank Steak al Camino 24,00
bavetta di manzo alle braci · chimichurri

Fiorentina di Manzo alle Braci 7,50 /hg
T-Bone steak da condivisione, circa 1–1,4 kg · pietra lavica · tre salse della casa

Contorni

Verdure di Stagione alla Griglia 6,00
Patate Cabrette al forno 6,00
Patatine fritte* 5,00
Polenta di Storo 5,00

✦ Signature dish - un piatto che esprime l'identità e la cucina de Le Rasole.

Starters

✦ **Carciofo Fritto** 14,00
fried artichoke · savoury zabaglione · Sardinian pecorino

Cremoso alla Zucca 13,50
creamy pumpkin · caramelized onion · balsamic vinegar caramel

Tartare di Manzo 14,00
beef tartare · buffalo mozzarella cream · fried caper

Luccio con Polenta 15,00
pressed Garda Lake pike in sauce · Storo polenta

La Nostra Selezione di Formaggi Locali 18,00
five local cheeses · honey · our homemade jam and traditional Italian fruit mostarda

Double-Risen Pan Pizza

Our double-risen dough, baked in a pan, tall and fluffy.

Degustazione dei Nostri Lievitati 20,00
taste the three variations of our pan-baked pizzas

✦ **Pulled Pork** 18,00
pan-baked pizza · buffalo mozzarella cream · grilled tomatoes · pulled pork · Monte Veronese fondue

Sarde di Lago 18,00
pan-baked pizza · buffalo mozzarella cream · grilled tomato · Garda Lake sardines in oil · caramelized onion

Zucca alla Griglia 16,00
pan-baked pizza · buffalo mozzarella cream · grilled pumpkin · Monte Veronese fondue · toasted hazelnuts

—

Cover charge: table service, homemade bread, organic extra virgin olive oil from Lake Garda and a welcome bite from the kitchen 3,00 per person

vegetarian vegan Slow Food Presidium

First Courses

✦ **Spaghettone al Camino con Sarde del Garda e Limone** 16,00
Felicetti organic spaghettone al camino · sardines from Lake Garda · lemon butter

Bigoli con Ragù di Vacca Vecchia 16,00
fresh bigoli pasta · beef brisket and cheek ragù

Tagliolino al Tartufo della Lessinia 18,00
fresh tagliolini · black truffle butter · black truffle from Lessinia

Paccheri con Ragù di Lago 16,00
Felicetti Monograno paccheri · trout, perch, pike, tench, sardine and blue crab ragù

Risotto Zucca e Finferli 15,00
Grumolo delle Abbadesse rice · Hokkaido pumpkin cream · sautéed chanterelles

Main Courses

Anatra e Melograno 24,00
charcoal-grilled duck breast · honey and pomegranate sauce

✦ **Fish & Chips di Lago** 21,00
fried lake fish (char, perch, trout, sand smelt and sardines) · potato chips · tartar sauce

Zucca al Camino 18,00
ember-roasted pumpkin · Monte Veronese fondue · toasted hazelnuts

Tartare e Midollo di Manzo alle Braci 21,00
gratinated beef marrow bone · beef tartare · ember-toasted crostino

Flank Steak al Camino 24,00
charcoal-grilled beef flank · chimichurri

Fiorentina di Manzo alle Braci 7,50 /hg
T-Bone steak to share, approx. 1–1.4 kg · lava stone · three house sauces

Sides

Verdure di Stagione alla Griglia 6,00
Grilled seasonal vegetables

Patate Cabrette al forno 6,00
Baked Cabrette potatoes

Patatine fritte* 5,00
French fries*

Polenta di Storo 5,00

✦ Signature dish - a dish that expresses the identity and cuisine of Le Rasole.

Vorspeisen

✦ **Carciofo Fritto** 14,00

frittierte Artischocke · herzhafte Zabaglione · sardischer Pecorino

Cremoso alla Zucca 13,50

Kürbiscreme · karamellisierte Zwiebel · Balsamico-Karamell

Tartare di Manzo 14,00

Rindertatar · Büffelmozzarella-Creme · frittierte Kapern

Luccio con Polenta 15,00

Hechtterrine vom Gardasee in Sauce · Polenta di Storo

La Nostra Selezione di Formaggi Locali 18,00

fünf lokale Käsesorten · Honig · hausgemachte Konfitüre und Mostarda

Doppelt gegärte Pfannenpizza

Unser doppelt gegärter Teig, in der Pfanne gebacken, hoch und luftig.

Degustazione dei Nostri Lievitati 20,00

probieren Sie die drei Varianten unserer Pfannenpizzen

✦ **Pulled Pork** 18,00

Pfannenpizza · Büffelmozzarella-Creme · gegrillte Tomaten · Pulled Pork · Monte-Veronese-Fondue

Sarde di Lago 18,00

Pfannenpizza · Büffelmozzarella-Creme · gegrillte Tomate · Gardasee-Sardinen in Öl · karamellisierte Zwiebel

Zucca alla Griglia 16,00

Pfannenpizza · Büffelmozzarella-Creme · gegrillter Kürbis · Monte-Veronese-Fondue · geröstete Haselnüsse

—

Gedeck: Tischservice, hausgemachtes Brot, biologisches natives Olivenöl extra vom Gardasee und ein kleiner Gruß aus der Küche 3,00 pro Person

vegetarisch · vegan · Slow-Food-Presidio

Erste Gänge

✦ **Spaghettone al Camino con Sarde del Garda e Limone** 16,00

Bio-Spaghettone Felicetti al Camino · Sardinen vom Gardasee · Zitronenbutter

Bigoli con Ragù di Vacca Vecchia 16,00

frische Bigoli · Ragout aus Rinderbrust und Rinderbacke

Tagliolino al Tartufo della Lessinia 18,00

Frische Tagliolini · Butter mit schwarzem Trüffel · Schwarzer Trüffel aus der Lessinia

Paccheri con Ragù di Lago 16,00

Felicetti Monograno Paccheri · Ragout aus Forelle, Barsch, Hecht, Schleie, Sardinen und Blaukrabbe

Risotto Zucca e Finferli 15,00

Reis aus Grumolo delle Abbadesse · Hokkaido-Kürbiscreme · gebratene Pfifferlinge

Zweite Gänge

Anatra e Melograno 24,00

Entenbrust vom Holzkohlegrill · Honig-Granatapfel-Sauce

✦ **Fish & Chips di Lago** 21,00

frittierter Fisch aus dem Gardasee (Saibling, Barsch, Forelle, Ährenfisch und Sardinen) · Kartoffelchips · Tartarsauce

Zucca al Camino 18,00

Kürbis aus der Glut · Monte-Veronese-Fondue · geröstete Haselnüsse

Tartare e Midollo di Manzo alle Braci 21,00

überbackener Rindermarkknochen · Rindertatar · Crostino aus der Glut

Flank Steak al Camino 24,00

Gegrillte Bavette vom Rind · Chimichurri

Fiorentina di Manzo alle Braci 7,50 /hg

T-Bone-Steak zum Teilen, ca. 1–1,4 kg · Lavastein · drei Saucen des Hauses

Beilagen

Verdure di Stagione alla Griglia 6,00

Gegrilltes Gemüse der Saison

Patate Cabrette al forno 6,00

Gebackene Cabrette-Kartoffeln

Patatine fritte* 5,00

Pommes frites*

Polenta di Storo 5,00

✦ Signature Dish - ein Gericht, das die Identität und Küche von Le Rasole widerspiegelt.

Per i Più Piccoli

For our younger guests / Für unsere kleinen Gäste

Pasta Fresca alla Bolognese 8,00
Fresh pasta with meat sauce
Frische Pasta mit Ragout

Pasta Fresca al Pomodoro 8,00
Fresh pasta with tomato sauce
Frische Nudeln mit Tomatensoße

Cotoletta di Pollo alla Milanese* con Patatine Fritte* 14,00
Chicken Schnitzel Milanese Style* with French Fries*
Hähnchenschnitzel nach Mailänder Art* mit Pommes frites*

Bevande

Drinks / Getränke

ACQUA MICROFILTRATA
MICROFILTERED WATER
MIKROFILTRIERTES WASSER

gassata | sparkling | mit Kohlensäure
0,75 l 3,00
naturale | still | stilles Wasser 0,75 l 3,00

BIBITE SOFT DRINKS
ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola 0,33 3,50
Coca Cola Zero 0,33 3,50
Fanta 0,33 3,50
Sprite 0,33 3,50
Lemonsoda 0,33 3,50
Tè Limone 0,33 3,50
Tè Pesca 0,33 3,50

PILLOLE DI SOSTENIBILITÀ

La scelta di acqua microfiltrata a Km0 ha evitato la movimentazione di più di 5000 bottiglie, permettendoci di ridurre il nostro impatto ambientale.

The choice of microfiltered water produced locally has avoided the movement of more than 5,000 bottles, allowing us to reduce our environmental impact.

Die Wahl von mikrofiltriertem Wasser aus der Region hat den Transport von mehr als 5.000 Flaschen vermieden und uns so geholfen, unseren ökologischen Fußabdruck zu reduzieren.

Dolci

Desserts / Nachspeisen

Tiramisù della Mamma Maria 7,00

Tiramisù fatto in casa, come da tradizione
Homemade tiramisu, prepared the traditional way
Hausgemachtes Tiramisu nach traditioneller Art

✦ **Latte e Biscotti** 7,00

gelato al biscotto Plasmon® · panna cotta montata · biscotti Plasmon®
Plasmon® biscuit ice cream · whipped panna cotta · Plasmon® biscuits
Plasmon®-Keks-Eis · geschlagene Panna Cotta · Plasmon®-Kekse

Sorbetto Uva Fragola 6,50

sorbetto artigianale all'uva fragola
artisan sorbet made with strawberry grapes
handwerklich hergestelltes Sorbet aus Erdbeertrauben

Ricotta e Fichi 7,50

cookie fatti in casa · confettura di fichi · crema di ricotta
homemade cookies · fig jam · ricotta cream
hausgemachte Kekse · Feigenkonfitüre · Ricottacreme

La Nostra Selezione di Formaggi Locali 18,00

cinque formaggi locali con miele, confettura e mostarda fatte da noi
five local cheeses with honey, homemade jam and traditional Italian fruit mostarda
fünf lokale Käsesorten mit Honig, hausgemachter Konfitüre und Mostarda

---

In abbinamento proponiamo / Suggested pairing / Empfohlene Begleitung

Ovomaltino 20° 5,50

crema liquorosa fatta in casa a base di Ovomaltina®
home-made Ovaltine®-based liqueur cream
selbstgemachte Likörcreme auf Ovaltine®-Basis

Ovo-Martini 9,50

Caffè · Vodka · Ovomaltino
Coffee · Vodka · Ovomaltine
Kaffee · Wodka · Ovomaltine

Amari e Liquori

✦ Signature

DAL NOSTRO LABORATORIO - GARDA (VR)

Limoncello 5,50
Fresco e dolce, con scorza di limone intensamente agrumata.

Ovomaltino 20° 5,50
Cremoso e goloso, con cacao e malto tostato.

Liquore ai Gelsi Neri 5,50
Dolce e deciso, con il sapore intenso dei gelsi neri.

Erba Luigia 5,50
Fresco e agrumato, con verbena odorosa e note di limone.

Grappa Mediterranea 5,50
Limone, rosmarino e alloro, fresca e balsamica.

✦ **Liquore alla Torta delle Rose** 5,50
Vaniglia e burro, con Torta delle Rose in infusione.

Liquore al Carciofo 5,50
Vegetale e amaricante, con carciofo violetto di Sant'Erasmo.

BARDOLINO, VERONA E LESSINIA (VR)

Amarulivo - Liquori delle Sirene 17° 5,50
Vinoso e vegetale, con foglia d'ulivo, erbe e agrumi.

Canto Amaro - Liquori delle Sirene 27° 5,50
Limone del Garda, vaniglia, cardo e genziana.

Brodo di Giuggiole 24° 5,50
Dolce e fruttato, con giuggiole mature e note speziate.

Hàntak - Viere Hänte 25° 5,50
Erbaceo e balsamico, con agrumi, genziana e rabarbaro.

TRENTINO - PIEVE DI LEDRO (TN)

Amaro Proibito - Foletto 30° 6,50
Fresco e officinale, con agrumi, fiori e radici alpine.

Tintura Stomatica - Foletto 32° 6,50
Forte e persistente, con rabarbaro e genziana.

VENETO - PADOVA, VICENZA E TREVISO

Amaro Arturo 30° 5,50
Morbido e delicato, con china, boldo e rabarbaro.

Tagliatella 35° 5,50
Dolce e complessa, con ciliegia, agrumi, erbe e spezie.

Rabbit Bitter - Roby Marton 26,2° 6,50
Vegetale e speziato, a base di radicchio tardivo di Treviso.

OF Dorange - Bonollo 40° 6,50
Agrumato e vellutato, con scorze di arance dolci e amare di Sicilia e Grappa OF Amarone Barrique.

LOMBARDIA - VARESE, BERGAMO, MILANO E SONDRIO

Amaro 18 30° 5,50
Erbaceo e agrumato, con arancia, cannella e vaniglia.

Rubino Bio 25° 6,50
Floreale e balsamico, con miele, camomilla e genziana.

Amaro BaffoTonico PPS 33° 5,50
Secco e deciso, con 26 botaniche tra bacche, radici e fiori.

EMILIA-ROMAGNA - REGGIO EMILIA, MODENA E BOLOGNA

Amaro Clandestino 23,5° 6,50
Erbaceo e balsamico, con agrumi e finale speziato.

Amaro del Ciclista 26° 5,50
Intenso e amaricante, con liquirizia, rabarbaro e menta.

FRIULI-VENEZIA GIULIA - PORDENONE

San Simone 26° 5,50
Leggero ed equilibrato, con chinotto ed erbe aromatiche.

Amaro Nonino Quintessentia 35° 5,50
Elegante e agrumato, con erbe e acquavite d'uva affinata in legno.

PIEMONTE - ASTI, ALESSANDRIA, TORINO E BIELLA

Amaro Locale 207 23° 5,50
Zafferano, menta e agrumi, fresco e vellutato.

Amaretto - Distilleria Quaglia 25° 5,50
Morbido e vellutato, con mandorla, frutta e vaniglia.

Fernet - Distilleria Quaglia 40° 5,50
Caldo e sapido, con genziana, mirra, spezie e menta.

Rabarbaro - Distilleria Quaglia 20° 5,50
Caldo e avvolgente, con agrumi, genziana e lieve fumo.

Amaro Forte - Mazzetti 35° 5,50
Deciso, con liquirizia, tarassaco, china e menta.

Amaro Gentile - Mazzetti 30° 5,50
Equilibrato e fragrante, con erbe, bacche e radici.

Mandragola 45° 6,50
Erbaceo e intenso, con radici amare e spezie alpine.

Amaro Oropa - Rapa Giovanni 30° 5,50
Delicato e alpino, con genziana, agrumi e menta.

Amaro Walser - Rapa Giovanni 35° 5,50
Erbaceo e tradizionale, con un lungo finale balsamico.

VALLE D'AOSTA

Ebo Lebo 36° 5,50
Erbe alpine, genepy, genziana e ginepro.

Amaro Dente di Leone - La Valdôtaine 32,6° 5,50
Tarassaco ed erbe alpine, intenso e amaricante, con una nota di muscovado.

CAMPANIA - SORRENTO (ORIGINE DELLA RICETTA) E BENEVENTO

Fragrante Amaro Insolito 21° 5,50
Mediterraneo e agrumato, con limone e rosmarino.

LAZIO

Sambuca Molinari 42° 5,50
Dolce e intensa, dominata dall'aroma dell'anice stellato.

Sambuca Pallini 313 40° 5,50
Anice deciso, spezie mediterranee e finale morbido.

ABRUZZO - TOCCO DA CASAURIA (PE)

Centerba Esprit - Enrico Toro 40° 6,50
Erbaceo e speziato, con erbe selvatiche abruzzesi, zucchero e miele.

Amaro Riservato - Enrico Toro 27° 6,50
Complesso ed elegante, affinato in rovere francese, con erbe della Majella, caramello e agrumi.

BASILICATA - LAGONEGRO (PZ)

Nives - Elixir di Erbe 30° 5,50
Erbe spontanee del Monte Sirino, aromatico e balsamico.

PUGLIA - VEGLIE (LE)

Salento 35° 5,50
Erbe mediterranee, agrumi e liquirizia, con finale deciso.

CALABRIA - COSENZA, CROTONE, REGGIO CALABRIA E VIBO VALENTIA

Amaro Milone 35° 6,50
Intenso, con genziana, angelica, ginepro e bergamotto.

Jefferson 30° 5,50
Agrumato e mediterraneo, con bergamotto, erbe e spezie.

Rupes 28° 5,50
Equilibrato, con liquirizia, cioccolato e zenzero.

Rupes Red 30° 5,50
Erbaceo e piccante, con liquirizia e peperoncino.

Silano 30° 5,50
Intenso e calabrese, con erbe, agrumi e liquirizia.

SARDEGNA - ORISTANO

Amaro Estremista 3° 5,50
Leggero e balsamico, con ginepro, timo e miele sardo.

Bomba Carta - Silvio Carta 33° 6,50
Erbe sarde e miele di corbezzolo, intenso e balsamico.

SICILIA - CALTANISSETTA

Averna 29° 5,50
Morbido e rotondo, con agrumi, liquirizia e caramello.

UNGHERIA

Unicum 40° 5,50
Scuro e medicinale, con erbe, spezie e note di rovere.

GERMANIA

Jägermeister 35° 5,50
Ricco e speziato, con agrumi, liquirizia e zenzero.

PAESI BASSI - ORIGINE DELLA RICETTA

Petrus Boonekamp 45° 5,50
Deciso e asciutto, con erbe officinali e radici amare.

Grappe

VENETO

Grappa - Scaramellini 35° 5,50
Secca e schietta, con vinaccia, fiori ed erbe.

Grappa dei Giust - Scaramellini 50° 5,50
Potente e asciutta, con uva, spezie e calore.

Grappa alla Ruta - Scaramellini 40° 5,50
Erbacea e balsamica, con finale amaricante.

Grappa di Recioto - Tommasi 35° 5,50
Morbida e rotonda, con ciliegia, spezie e rovere.

Grappa di Prosecco - Andrea da Ponte 35° 5,50
Morbida e fruttata, con albicocca, miele e vaniglia.

Sarpa Oro di Poli 40° 5,50
Frutta esotica, vaniglia, mandorla e nocciola tostata.

Grappa Prime Uve Bianche - Maschio 39° 5,50
Fine e floreale, con mela, pera e uva fresca.

Grappa di Amarone - Bonollo 42° 7,00
Ricca e vellutata, con frutta matura e spezie.

TRENTINO ALTO-ADIGE

Grappa Barrique Morbida Trentina - Marzadro 39° 5,50
Vellutata e avvolgente, con frutta, vaniglia e rovere.

PIEMONTE

Grappa di Barolo - Antica Distilleria Quaglia 42° 7,00
Frutta matura, fiori, vaniglia e legno tostato.

Grappa di Nebbiolo - Antica Distilleria Quaglia 40° 5,50
Amarena, sandalo, spezie e morbido rovere.

Gin Tonic

5 cl di gin · Tonica Superfine Tassoni 18 cl · senza guarnizioni

SECCHI E CLASSICI

Bèrto Distilled Dry 43° 11,00
Ginepro deciso, rosmarino, alloro e note floreali.

Bombay Sapphire London Dry 40° 10,00
Morbido e aromatico, con ginepro, agrumi e spezie.

Tanqueray London Dry 41,3° 10,00
Secco e classico, con ginepro, coriandolo e liquirizia.

Plymouth London Dry 41,2° 11,00
Morbido e pieno, con agrumi, cardamomo e note terrose.

Martin Miller's London Dry 40° 12,00
Setoso e pulito, con agrumi, ginepro e note floreali.

Beefeater London Dry 40° 10,00
Ginepro deciso e agrumi, con finale secco.

MEDITERRANEI ED ERBACEI

Gin della Lessinia Tzoa Distilled 40° 13,00
Avvolgente e boschivo, con ginepro, castagna e sorbo.

Caprisius Distilled Dry 43° 12,00
Sapido e mediterraneo, con limone, timo e maggiorana.

Gin Selvaggio - Macchia Distilled 45° 12,00
Resinoso e mediterraneo, con mirto, origano e pompia.

Gin Mare Distilled 42,7° 11,00
Mediterraneo ed erbaceo, con oliva, basilico e rosmarino.

MORBIDI E AROMATICI

Foletto Pico Rosso Gin 170 Distilled 41° 12,00
Ginepro alpino, limone del Garda e frutti rossi.

Old Tom Bèrto Distilled Old Tom 43° 11,00
Morbido e dolce, con ginepro, vaniglia e cacao.

Gastro Dutch Distilled 45° 11,00
Agrumato e speziato, con finocchio e cinque pepi.

SPEZIATI E COMPLESSI

Monkey 47 Schwarzwald Dry 47° 15,00
Complesso e balsamico, con agrumi, spezie e mirtillo rosso.

Tonka Distilled Dry 47° 15,00
Ginepro, agrumi, vaniglia e mandorla amara.

"135° East" Hyogo Distilled Dry 42° 12,00
Floreale e agrumato, con yuzu, shiso e pepe sansho.

Whisky

SCOZIA

Cutty Sark Prohibition Edition 50° 6,00
Agrumi, miele, vaniglia e pepe.

Talisker Skye Single Malt 45,8° 9,00
Citrico e marino, con fumo dolce e pepe.

Talisker 10 Single Malt 45,8° 9,00
Torba, sale, frutta secca e pepe persistente.

Torabhaig Allt Gleann Legacy Series 46° 10,00
Torba terrosa, agrumi, frutta e salsedine.

Torabhaig Cnoc Na Mòine Legacy Series 46° 12,00
Torba dolce, agrumi, vaniglia e note di sherry.

Torabhaig Allt Gleann "Batch Strength" Legacy Series 61,1° 12,00
Torba intensa, salsedine, spezie e mela verde.

Oban Little Bay Single Malt 43° 10,00
Frutta matura, arancia, spezie e cioccolato fondente.

Laphroaig 10yo Single Malt 40° 8,00
Torba medicinale, alghe, sale e dolcezza marina.

Lagavulin Islay Single Malt Scotch Whisky Distillers Edition 43° 18,00
Torba profonda, uvetta, vaniglia e dolcezza di sherry.

Jura Single Malt Scotch Whisky 12yo 40° 10,00
Miele, agrumi, pesca e noce leggermente tostata.

Tullibardine Highland Single Malt Scotch Whisky 15yo 43° 8,00
Mela cotta, vaniglia, crema e spezie delicate.

Glenmorangie Highland Single Malt Scotch Whisky 10yo 40° 9,00
Agrumi, miele, vaniglia cremosa e pesca.

Ian Macleod's Smokehead Islay Single Malt Scotch Whisky 43° 8,00
Torba decisa, fumo, sale e pepe.

Ian Macleod's 'As We Get It' Highland S.M. Scotch Whisky 60,5° 10,00
Pera, prugna, vaniglia e intensa speziatura di rovere.

SCOZIA

Ian Macleod's Isle of Skye Blended Scotch 12yo Whisky 40° 8,00
Frutta secca, toffee, agrumi e fumo morbido.

Ardbeg Islay Single Malt Scotch Whisky 10yo 46° 9,00
Torba intensa, agrumi, catrame ed espresso.

Ardbeg An Oa Islay Single Malt Scotch Whisky 46,6° 11,00
Fumo rotondo, toffee, anice e cioccolato.

IRLANDA

Bushmills The Original Blended Whiskey 40° 6,00
Frutta leggera, vaniglia, miele e spezie.

Flaming Pig Black Cask 40° 8,00
Caramello, frutta tropicale, vaniglia e lieve fumo.

Redbreast Single Pot Still Irish Whiskey 12yo 40° 10,00
Ricco e setoso, con frutta, sherry e spezie.

Tullamore Dew Triple Distilled Whiskey 40° 8,00
Morbido ed equilibrato, con frutta e spezie.

USA

Maker's Mark Bourbon Whiskey 45° 8,00
Ciliegia, vaniglia, caramello e spezie morbide.

Wild Turkey 101 Kentucky Straight Bourbon Whiskey 50,5° 8,00
Vaniglia e caramello, rovere e spezie, con finale d'arancia.

Knob Creek Rye Whiskey 50° 8,00
Pepe nero, vaniglia, caramello e rovere.

Knob Creek Bourbon Whiskey 9yo 50° 8,00
Rovere deciso, vaniglia, caramello e frutta secca.

GIAPPONE

Akashi Blended Whisky 40° 8,00
Secco e morbido, con pesca, malto e toffee.

Nikka Days Blended Whisky 40° 8,00
Floreale e fruttato, setoso, con lieve torba.

Nikka From The Barrel 51,4° 10,00
Intenso e corposo, con rovere, vaniglia e arancia.

Hatozaki Pure Malt Small Batch 46° 7,00
Cereali, frutta secca, miele e fumo leggero.

Rum

VENEZUELA

Diplomático Mantuano 40° 8,00
Frutta secca, rovere, vaniglia e spezie delicate.

FILIPPINE - NEGROS

Don Papa Baroko 40° 10,00
Agrumi, vaniglia, frutta tropicale candita e rovere tostato.

MARTINICA

Trois Rivières Rhum Blanc Agricole 50° 8,00
Canna da zucchero fresca, note minerali, vegetali e speziate.

i Produttori

The producers / Die Produzenten

BROCCOLETTO DI CUSTOZA

Azienda Agricola Nicola Rossignoli
Via Cappello, 10, 37066 Cappello VR - +39 347 794 3948
presente al Mercato della Terra di San Floriano e Sommacampagna

CONFETTURA DI PERO MISSO

Società Agricola Domenico e Stefano Fasoli
Via Maso di Cerna, 15 A, Sant'Anna d'Alfaedo (VR) - +39 348 301 6746
presente al Mercato della Terra di San Floriano e Sommacampagna

CARCIOFO VIOLETTO DI SANT'ERASMO

Orto delle Vignole di Guia Camerinoi
Isola delle Vignole (VE) - +39 348 6938991 - ortodellevignole.it

RISO VIALONE NANO DI GRUMOLO DELLE ABBADESSE

Azienda Agricola Francesco De Tacchi
Via Garibaldi 54, 35010 Grantortino di Gazzo, Padova - +39 049 5995067 - detacchi.it

OLIO EVO BIO MONOCULTIVAR CASALIVA MILLENARIO

Agriturismo Tenuta Maso Bòtes
Località Olif de Bòtes, 1, Strada Varignano Padaro, Arco (TN) - +39 0464 791014 - masobotes.it

OLIO EVO BIO DOP GARDA

Corte Pignoi
via Zuane Zeni, 37016 Garda VR, Italia - +39 351 382 0936 - cortepignoi.it

RADICCHIO TARDIVO DI TREVISO IGP

Azienda Agricola Nicola Rossignoli
Via Cappello, 10, 37066 Cappello VR - +39 347 794 3948
presente al Mercato della Terra di San Floriano e Sommacampagna

FARRO DECORTICATO MONOCOCCO BIO

Corte Pignoi
via Zuane Zeni, 37016 Garda VR, Italia - +39 351 382 0936 - cortepignoi.it

FARINA DI GRANO DURO BIO

Corte Pignoi
via Zuane Zeni, 37016 Garda VR, Italia - +39 351 382 0936 - cortepignoi.it

BOVINI DI RAZZA GRIGIO ALPINA

Azienda Agricola Sicherhof
Via della Ciarbonara 30, 38010 Romeno (TN) - +39 339 738 9658 - sicherhof@gmail.com

PASTA DI GRANO DURO FELICETTI

Pastificio Felicetti S.p.A.
Via L. Felicetti 9, 38037 Predazzo (TN) - +39 0462 508600 - felicetti.it

Intolleranze e allergie

Food intolerances and allergies / Nahrungsmittelunverträglichkeiten und Allergien

ITALIANO

Intolleranze e allergie al cibo

Gentile cliente, in caso di allergie e/o intolleranze alimentari, chieda pure informazioni al nostro personale sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarla nel migliore dei modi. La avvisiamo, inoltre, che per motivi organizzativi e logistici i prodotti serviti possono provenire da congelazione tramite abbattitore effettuata direttamente nella nostra cucina.
Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.
* Prodotto surgelato all'origine

ENGLISH

Food intolerances and allergies

Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs. We also advise you that, for organizational and logistical reasons, some products served may have been blast-chilled and frozen directly in our kitchen.
Fish intended to be consumed raw or almost raw has undergone preventive freezing treatment in compliance with EC Reg. 853/2004, Annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 3.
* Frozen product at origin

DEUTSCH

Nahrungsmittelunverträglichkeiten und Allergien

Sehr geehrte Gäste, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unseren Getränken. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten. Wir weisen Sie außerdem darauf hin, dass einige servierte Produkte aus organisatorischen und logistischen Gründen direkt in unserer Küche schockgekühlt und eingefroren worden sein können.
Fisch, der roh oder nahezu roh verzehrt werden soll, wurde gemäß den Anforderungen der EG-Verordnung 853/2004 einer vorbeugenden Behandlung unterzogen.
* Gefrorenes Produkt im Ursprung