

Classique

café
restaurant
Boutique Hotel

L'APERTURA

ES KANN LOSGEHEN - THE OPENING

LA CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA,
CONFETTURA DI DATTERINO,
POMODORO E BASILICO..... € 10

Capri-Teller mit Büffelmozzarella,
Kirschtomaten Marmelade, Tomaten und Basilikum
Caprese-style with buffalo mozzarella,
cherry tomato jam, tomato and basil

LA TRILOGIA DI SARDE DI LAGO
(FRITTA, ALLA GRIGLIA, IN SAOR)..... € 11

Tris sardinisches des Gardasees (gebraten, vom Grill und In
Saor) - Tris sardinian of Lake Garda (fried, grilled and In Saor)

LA BURRATINA CON CRUDO DI PARMA 24 MESI
RISERVA E CONFETTURA DI DATTERINO € 11.5

Parma Schinken im Alter von 24 Monaten,
Mozzarella und Kirschtomaten Marmelade
Parma ham aged 24 months,
mozzarella and cherry tomatoes jam

IL CARPACCIO DI BISONTE
CON PARMIGIANO E TARTUFO € 13.5

Bison-Carpaccio mit Parmesan und Trüffel
Bison carpaccio with Parmesan and truffle

LA TARTARE DI SCOTTONA € 14

Rinder "Scottona" Tartare
Beef "Scottona" tartare

IL SAUTÈ DI COZZE E VONGOLE € 13

Sautierte miesmuscheln und venusmuscheln
Sautéed clams and mussels

L'INSALATA DI ASPARAGI ALLA GRIGLIA
CON UOVO OCCHIO DI BUE E PARMIGIANO. € 9

Gegrillter spargelsalat mit Parmesan Käse und spiegelei
Grilled asparagus salad with Parmesan cheese and fried egg

IL POLIPO ALLA GRIGLIA
CON CREMA DI FAVE, CICORIA
E OLIO AL PREZZEMOLO..... € 15

Gegrillten octopus mit Saubohnencreme,
Zichorie und Petersilienöl
Grilled octopus with broad beans cream,
chicory and parsley oil

L'ANTIPASTO DELLA CASA MISTO MARE..... € 15.5

Meeresvorspeiseteller des Hauses
Seafood hors d'oeuvre of the house

I PRIMI PIATTI

ERSTE GERICHTE - FIRST DISHES

GLI SPAGHETTI TRAFILATI AL BRONZO
AI DUE POMODORI (FRESCO E SEMI SECCO)
CON BASILICO € 9.5

Spaghetti mit zwei Tomaten (Frisch und trockenen Samen)
und Basilikum
Spaghetti with two tomatoes (fresh and semy dry) and basil

I TAGLIOLINI AL RAGÙ DELICATO DI VITELLO.. € 9

Tagliolini Nudeln mit Kalb Hackfleischsauce
Tagliolini with veal meat sauce

I TORTELLINI DI VALEGGIO FATTI A MANO
AL BURRO FUSO E SALVIA..... € 10

Handgefertigt Tortellini von Valeggio mit butter sauce und salbei
Handmade Valeggio's Tortellini with butter
and sage

I TORTELLONI IN SFOGLIA DI AMARONE NEL SUO
RISTRETTO E MONTE VERONESE D.O.P..... € 10

Tortelloni mit Amarone Wein und Monteveronesekäse
Tortelloni with Amarone wine and Monteveronese cheese

LE PAPPARDELLE RUVIDE
CON FUNGHI PORCINI E CHIODINI € 10

Bandnudeln mit steinpilze und hallimasche
Tagliatelle with porcini mushrooms and honey mushrooms

GLI GNOCCHETTI FATTI IN CASA
AL TARTUFO E STRACCIATELLA DI BUFALA..... € 11

Hausgemachte Klößchen mit Trüffeln und Büffel Stracciatella käse
Homemade truffle dumplings with buffalo stracciatella cheese

GLI SPAGHETTI TRAFILATI AL BRONZO SELEZIONE
DE CECCO ALLE VONGOLE VERACI..... € 13.5

De Cecco spaghetti mit venusmuscheln
De Cecco spaghetti with clams

LE MEZZE MANICHE RIGATE (SELEZIONE DE CECCO)
AL PESTO DI ASPARAGI E GAMBERI ROSSI.... € 12

Nudel mit Spargelpesto und rote Garnelen
"Mezze maniche" Pasta with asparagus pesto and red prawns

I TAGLIOLINI CON GAMBERI ZUCCHINE
E POMODORINI € 11

Tagliolini Nudeln mit Shrimps, Zucchini und kirsche Tomaten
Tagliolini with prawns, zucchini and cherry tomatoes

I CAVATELLI AL CARTOCCIO
CON TONNO FRESCO,
OLIVE TAGGIASCHE E PACHINO..... € 11

Cavatelli Nudeln in Foile mit frischen Thunfisch,
Oliven und kirschen Tomaten

Cavatelli baked in foil with fresh tuna,
olives and cherry tomatoes

LA CARNE

MEAT DISHES - FLEISCHGERICHTE

LA PAILLARD DI TACCHINO GRIGLIATA
CON CONTORNO..... € 12.5

Truthahn Steak vom Grill mit Beilagen
Barbecued turkey steak with vegetables

LE COSTOLETTE D'AGNELLO ALLA BRACE € 16

Gegrillte Lammkoteletts
Grilled lamb cutlets

LA TAGLIATA DI MANZO
VALERIANA E MONTE VERONESE D.O.P..... € 17

Geschnittenes vom Rinder vom Grill
mit Feld Salat und Monteveronesekäse
Grilled sliced beef with lamb's lettuce
and Monteveronese cheese

LA COSTATA DI SCOTTONA ALLA GRIGLIA ... € 17

"Scottona" Rinderrumpsteak vom Grill
Grilled "Scottona" beef Tbone steak

LA TAGLIATA DI MANZO
CON CHIODINI, PORCINI E TARTUFO € 17.5

Geschnittenes vom Rinder vom Grill
mit Hallimasche, Steinpilzen und Trüffeln
Grilled sliced beef with honey mushrooms,
porcini mushrooms and truffles

IL FILETTO DI MANZO ALLA BRACE..... € 18.5

Rinderfilet vom Grill - Grilled beef fillet

IL GUANCIALE DI VITELLO
AL VALPOLICELLA CON CONTORNO
DI PATATE AL ROSMARINO..... € 16

Kalbswange in Valpolicella Sauce
mit Rosmarinkartoffeln
Veal cheek in Valpolicella sauce with rosemary potatoes

LA PLUMA DI MAIALINO IBERICO SU LETTO
DI RADICCHIO STUFATO,
FUNGHI DI STAGIONE E POLENTA DORATA.. € 17

Schwarzes schweine filet mit radicchio,
saison pilze und gebackene polenta
Black pork with red chicory,
season mushrooms and fried polenta

LA MILANESE DI VITELLO CON L'OSSO
E PATATE FRITTE CON LA BUCCIA..... € 15

Kalbsschnitzel mit Knochen und Pommes Frites
Bone-in veal cutlet and french-fried potatoes

IL PESCE

FISCH - FISH

LA TROTA ALLA GRIGLIA..... € 14

Forelle vom Grill - Grilled trout

IL COREGONE GRIGLIATO..... € 15

Renke vom Grill - Grilled Lavaret lake waitefish

IL BRANZINO 400 - 600 GR ALLA BRACE € 16.5

Seebarsch vom Grill - Grilled Sea bass

IL TRANCIO DI TONNO SCOTTATO AGLI AGRUMI .. € 17

Gegrillte Thunfisch scheibe mit Zitrusfrüchte
Grilled tuna sliced with citrus fruits

I GAMBERONI IMPERIALI E GLI SCAMPI..... € 22

Kaisergarnelen und Scampi - King prawns and scampi

IL FRITTO MISTO..... € 14.5

Gemischt Fisch Fritüre - Mixed Fried fish

I CONTORNI

BEILAGEN - SIDE DISHES

LE PATATE OLANDESI FRITTE € 4.5

Holländische Pommes Frites - Dutch fried potatoes

LE PATATE SALTATE AL ROSMARINO € 4.5

Bratkartoffeln mit Rosmarin - Potatoes tossed in rosemary

L'INSALATA MISTA DI STAGIONE € 4.5

Gemischter Saisonsalat - Mixed season salad

LE VERDURE ALLA BRACE € 5

Gemüse vom Grill - Grilled vegetables

LE VERDURE COTTE AL VAPORE € 4.5

Gedämpfte Gemüse - Steamed vegetable

GLI SPINACI AL BURRO € 4.5

Spinat mit Butter - Spinach with butter

LE INSALATONE

GROSSE SALAT - LARGE SALADS

LA BUFALA..... € 11

Insalata mista di stagione, tonno, cipolla rossa, mozzarella di bufala
Gemischter Salat, Thunfisch, rote Zwiebel, Büffel Mozzarella
Mixed salad with tuna, red onion and buffalo Mozzarella

LA GUSTOSA..... € 11

Insalata mista di stagione, formaggio fresco, petto di tacchino e olive
Gemischter Salat, Frischkäse, Truthahnbrust und Oliven
Mixed salad with fresh cheese, Turkey breast and olives

LA GRECA..... € 10

Cetrioli, feta, pomodori, olive, cipolla rossa, origano
Gurken, Schafskäse, Tomaten, Oliven, rote Zwiebel, Oregano
Cucumbers, feta, tomatoes, olives, red onion, oregano

LA CLASSIQUE € 12

Insalata mista, arancia, finocchio, gamberetti, mango
Gemischter Salat, Orange, Fenchel, Shrimps, Mango
Mixed salad, orange, fennel, shrimps, mango

LA POLPO € 12.5

Polpo, patate, soncino, pomodorini
Tintenfisch, Kartoffeln, Feld Salat, Kirsche Tomaten
Octopus, potatoes, lamb's lettuce, cherry tomatoes

Gentile cliente, le informazioni circa la presenza di sostanze
o di prodotti che provocano allergie o intolleranze
sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Sehr geehrter Gast, Informationen zu Substanzen und Produkten,
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage von unserem Diensthabenden Personal.

Dear guest, you can also ask our staff on duty for information
on substances and products that can provoke allergies or intolerances.

LE PIZZE

UNSERE PIZZAS - OUR PIZZAS

PER LE NOSTRE PIZZE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZIAMO FARINE NATURALI MACINATE A PIETRA 100% GRANI ITALIANI RICCHE DI FIBRE, GERME DI GRANO E SALI MINERALI CHE LE RENDE UNICHE PER DIGERIBILITÀ E SAPORE.

LA MARGHERITA € 7 Polpa di pomodoro, mozzarella Tomaten, Mozzarella Tomatoes, cheese	LA BURRATINA DI BUFALA € 11 Mozzarella di bufala, polpa di pomodoro San Marzano DOP, crema di pomodorino giallo, burrata intera, basilico Büffelmozzarella, frische San Marzano Tomaten, gelbe Tomatencreme, kleiner Burrata-Käse, Basilikum Buffalo mozzarella, fresh San Marzano tomatoes, yellow tomato cream, small burrata cheese, basil	LA STRAUSS € 10 Crema di pomodori secchi, mozzarella, stracciatella di bufala, basilico Getrocknete Tomaten creme, Mozzarella, Büffel Stracciatella käse, Basilikum Dried tomatoes cream, mozzarella, buffalo Stracciatella cheese, basil
LA PROSCIUTTO COTTO DI PRAGA € 8.5 Polpa di pomodoro, mozzarella, prosciutto di Praga fuori cottura Tomaten, Mozzarella, Praga Schinken nach dem Brennen Tomatoes, cheese, Praga ham after cooking	IL CALZONE CON RICOTTA € 9 Mozzarella, funghi, prosciutto, ricotta, rucola, grana Mozzarella, Pilze, Schinken, Quark, Raucke, Parmesan Cheese, mushrooms, ham, Ricotta, rocket, parmesan	LA CLASSIQUE € 10 Crema di porcini tartufata, mozzarella di bufala e Carpaccio Getrüffelte Steinpilzcreme, Büffelkuh-Mozzarella und mariniertes Fleisch Mushroom and truffles cream with buffalo's mozzarella and marinade meat
LA BIANCA AI QUATTRO FORMAGGI € 9 Mozzarella, ricotta, grana, gorgonzola, Robiola Mozzarella, Quark, Parmesan, Gorgonzola, Robiola Käse Cheese, roft, parmesancheese, Gorgonzola, Robiola cheese	LA SAPORI DI MARE € 8.5 Polpa di pomodoro, frutti di mare, aglio Tomaten, Meeresfantasie, Knoblauch Tomatoes, seafood fantasy, garlic	LA PORCHETTA € 9 Polpa di pomodoro, mozzarella, porchetta, sesamo tostato, Robiola Tomaten, Mozzarella, Schweinebraten, gerösteter Sesam, Robiola Käse Tomatoes, cheese, Porchetta, toasted sesame, Robiola cheese
LA HAWAII € 8.5 Polpa di pomodoro, mozzarella, Prosciutto e Ananas Tomaten, mozzarella, Schinken, Anannas Tomatoes, cheese, ham, pineapple	LA SFIZIOSA € 9.5 1/2 calzone mozz., pom. S. Marz., basilico 1/2 pizza salmone, robiola, zucchine 1/2 calzone mozz., Tomaten, Basilikum 1/2 pizza Lachs, Robiola Käse, zucchini 1/2 calzone mozz., tomato, basil 1/2 pizza Salmon, Robiola cheese, zucchini	LA FRIARIELLI E SALSICCIA € 10 Mozzarella di bufala, friarielli e salsiccia Büffelmozzarella, Rübensprossen, Wurst Buffalo mozzarella, turnip tops, sausage
LA TONNO E CIPOLLA ROSSA DI TROPEA € 8.5 Mozzarella, polpa di pomodoro, tonno, cipolla rossa di Tropea Mozzarella, Tomaten, Thunfisch, Tropea rote Zwiebel Mozzarella, tomatoes, tuna, Tropea red onion	LA CRUDO DI PARMA 24 MESI RISERVA € 10 Polpa di pomodoro, mozzarella, crudo di Parma 24 mesi riserva Tomaten, Käse, Parma Schinken im Alter von 24 Monaten Tomatoes, cheese, Parma ham aged 24 months	
LA ORTAGGI MISTI DI STAGIONE € 9 Mozzarella, polpa di pomodoro, verdure di stagione, grana Mozzarella, Tomaten, Gemüse, Parmesankäse Cheese, tomatoes, vegetables, Parmesan cheese	LA PESCE SPADA € 9 Mozzarella, pomodorini confit, ristretto di pesto, carpaccio di pesce spada Mozzarella, Confit Tomaten, Pesto Tropfen, Schwertfisch Carpaccio Cheese, confit tomatoes, pesto drops, swordfish carpaccio	
LA GORGONZOLA DOLCE DOP, NOCI E PERE € 9 Mozzarella, gorgonzola dolce, noci, pere Mozzarella, Gorgonzola käse, Walnüsse, Birne Mozzarella, gorgonzola cheese, nuts, pears		

In mancanza di prodotto fresco si serve surgelato
Fehlt das Frischprodukt wird es durch ein Tiefkühlprodukt ersetzt
Frozen products may be used when fresh products are not available

Coperto - Gedeck - Cover charge € 2

LA NOSTRA CANTINA

VINO DELLA CASA

Bianco o Rosso della casa in caraffa	
1/4 litro € 4	
1/2 litro € 7	
1 litro € 12	

VINI ROSSI

Bardolino Classico D.O.C. € 14 Az. Agr. Valerio Zenato	
Bardolino Classico Superiore D.O.C.G. € 16 Az. Agr. Costa d'Oro	
Lambrusco Amabile € 15 Cant. Virgilio	
Valpolicella Classico Superiore D.O.C. € 19 Vinicola Zenato	
Valpolicella D.O.C. BIO € 18 Az. Agr. Vigna 800	
Ripassa D.O.C. € 31 Az. Agr. Zenato	
Corvina I.G.T. - Az. Agr. Vigna 800 € 28	
Valpolicella D.O.C. - Az. Agr. Zenato 0,375 l. € 10	
Amarone della Valpolicella Clas. D.O.C.G. € 46 Riserva 2013 - Az. Agr. Vigna 800	
Amarone della Valpolicella Classico D.O.C.G. - 2015 € 44 Az. Agr. Zenato	

Nebbiolo Langhe D.O.C. - Az. Agr. Cascina Checco € 20	
Barolo D.O.C.G. "Rocche di Castelletto" € 36 Az. Agr. Cascina Checco	
Brunello di Montalcino D.O.C.G. € 50 Az. Agr. Cencioni Solaria	

VINI CHIARETTO - ROSÉ

Bardolino Chiaretto D.O.C. € 15 Az. Agr. Costa d'Oro	
Bardolino Chiaretto D.O.C. € 18 Az. Agr. Valerio Zenato	

VINI BIANCHI

Soave D.O.C. - Az. Agr. Vicentini € 17	
Soave D.O.C. Classico "Monte Fiorentine" € 20 Az. Agricola Ca' Rugate	
Custoza D.O.C. - Az. Agr. Tamburino Sardo € 16	
Custoza D.O.C. - Az. Agricola Albino Piona € 18	
Lugana D.O.C. - Az. Agr. Cò de Fer € 18	
Lugana D.O.C. S. Benedetto - Az. Agr. Zenato € 18	
Lugana D.O.C. Santa Cristina - Az. Agr. Santa Cristina. € 22	
Lugana D.O.C. - Az. Agr. Valerio Zenato .. 0,375 l. € 10	
Gewürztraminer D.O.C. € 18 Az. Agr. Albino Armani	
Pecorino I.G.P. - Coop. Miglianico € 15	

VINI DOLCI

Brachetto del Piemonte DOCG € 22	
Recioto della Valpolicella Classico DOCG € 32 Az. Agr. Farina	
Passito - Az. Agr. Farina. 0,50 l. € 16	
Moscato d'Asti D.O.C.G. € 20	

SPUMANTE CHAMPAGNE SEKT

Chiaretto Brut D.O.C. - Az. Agr. Costa d'Oro € 17	
Prosecco D.O.C.G. BRUT € 18 Spumanti Valdo	
Prosecco di Valdobbiadene D.O.C.G. Extra Dry € 20 Foss Maray	
Bellavista Brut Franciacorta D.O.C.G. € 44	
Ferrari Rosè - Trento D.O.C. € 45	
Champagne Brut Cuvée De Reserve 1ere Cru. € 50 Marc Hebrart	

I VINI ALLA MESCITA

Bardolino D.O.C. € 3 Az. Agr. Costa d'Oro	
Valpolicella D.O.C. € 3.5 Az. Agr. Zenato	
Lugana D.O.C. € 3 Az. Agr. Cò de Fer	

BIRRE

Spina piccola 0,2 l. € 3	
Spina media 0,4 l. € 4.5	
Spina grande 1 l. € 10	
Weizen Erdinger 0,5 l. € 5	
Beck's 0,33 l. € 4	
La Rossa 0,33 l. € 4	
Corona 0,33 l. € 4.5	

BIRRE SPECIALI RIFERMENTATE IN BOTTIGLIA

Amburon Blanche 4,5 % 0,75 l. € 10	
Amburon Ambre 6,3 % 0,75 l. € 10	
Vaurien 5,7 % (alta fermentazione) 0,33 l. € 4.5	



LE NOSTRE GRAPPE

DISTILLERIA SCARAMELLINI A FUOCO DIRETTO

La grappa di Amarone invecchiata € 3	
La grappa di Recioto € 3	
La grappa di Lugana. € 3	
La grappa di Bardolino € 3	
La grappa di Lugana Riserva 2 anni € 3	
La grappa di Amarone Riserva 5 anni € 5	

LA NOSTRA CAFFETTERIA

Espresso € 1.5	
Decaffeinato € 2	
Caffè con panna € 2.5	
Caffè corretto € 2	
Caffè d'Orzo / Caffè al ginseng € 2	
Cappuccino € 2.5	
The - Tisane Duphil's € 2.5	
Cioccolata € 2.5	
Cioccolata con panna € 3	
The alla menta / The ai frutti misti / Camomilla € 2.5	
Caffè freddo € 3.5	