

# 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 DEL LAGO DI GARDA  
(FRITTA, ALLA GRIGLIA, IN SAOR) . . . . . € 11.5

Tris sardinisches des Gardasee (gebraten, vom Grill und In Saor)  
Tris sardinian of Garda lake (fried, grilled and in Saor)

IL CRUDO DI PARMA 24 MESI CON MELONE € 12

Parma Schinken im Alter von 24 Monaten mit Melone  
Parma ham aged 24 months with melon

LA BURRATINA "CASEIFICIO ANDRIESE"  
CON CRUDO DI PARMA 24 MESI RISERVA . . € 12

Parma Schinken im Alter von 24 Monaten und Mozzarella  
Parma ham aged 24 months and mozzarella

IL CARPACCIO DI BISONTE  
CON PARMIGIANO E TARTUFO ESTIVO . . . € 14

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

LA TARTARE DI TONNO E MANGO MATURO . € 16

Thunfisch-Tartar mit Mango - Tuna tartare with mango

OSTRICHE SUPER KYS 3PZ . . . . . € 10.5

Super-Kys-Austern - Super Kys oysters

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 . . . € 16

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 . . . . . € 11

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

GLI GNOCCHETTI FATTI IN CASA  
AL TARTUFO E STRACCIATELLA DI BUFALA . . . € 11.5

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

GLI SPAGHETTI TRAFILATI AL BRONZO  
"SELEZIONE RUMMO" ALLE VONGOLE VERACI € 15

Rummo Spaghetti mit Venusmuscheln  
Rummo spaghetti with clams

LE LINGUINE "SELEZIONE RUMMO"  
ALL'ARAGOSTA (250 - 350 GR). . . . . € 17.5

Rummo Linguine Nudeln mit Hummer  
Rummo linguine pasta with lobster

I TAGLIOLINI CON GAMBERI ZUCCHINE  
E POMODORINI . . . . . € 12

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 . . . . . € 11.5

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. . . . . € 13.5

Truthahn Steak vom Grill mit Beilagen  
Barbecued turkey steak with side dish

LE COSTOLETTE D'AGNELLO ALLA BRACE . . . € 16.5

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 (450/500 gr). € 18.5

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

LA TAGLIATA DI MANZO  
CON CHIODINI, PORCINI E TARTUFO. . . . . € 18

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. . . . . € 19

Rinderfilet vom Grill - Grilled beef fillet

IL GUANCIALE DI VITELLO  
AL VALPOLICELLA CON CONTORNO  
DI PATATE AL ROSMARINO . . . . . € 17

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 . . . . . € 16

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

### IL PESCE

#### FISCH - FISH

LA TROTA ALLA GRIGLIA . . . . . € 15

Forelle vom Grill - Grilled trout

IL COREGONE DEL GARDA GRIGLIATO . . . . € 15

Gegrillte Renke des Gardasee - Grilled Lavaret waitefish of Garda lake

IL BRANZINO 400 - 600 GR ALLA BRACE . . . € 16.5

Seebarsch vom Grill - Grilled sea bass

IL TRANCIO DI TONNO SCOTTATO AGLI AGRUMI € 17.5

Gegrillte Thunfisch scheibe mit Zitrusfrüchte  
Grilled tuna sliced with citrus fruits

I GAMBERONI IMPERIALI E GLI SCAMPI . . . . € 22.5

Kaisergarnelen und Scampi - King prawns and scampi

IL FRITTO MISTO . . . . . € 15

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 . . . . . € 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 . . . . . € 11.5

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 . . . . . € 11.5

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 . . . . . € 7.5 Polpa di pomodoro, mozzarella Tomaten, Mozzarella Tomatoes, cheese	LA BURRATINA DI BUFALA . . . . . € 11.5 Mozzarella di bufala, polpa di pomodoro San Marzano DOP, crema di pomodorino giallo, burratina 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 . . . . . € 9 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 Getröfelte 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 GAMBERI E BURRATINA AFFUMICATA. . . . . € 12 Mozz. di bufala, datterino giallo, burrata aff. intera, gamberi, basilico Büffelmozzarella, gelbe Kirschtomaten, geräucherter Burrata, Garnelen, Basilikum Buffalo mozzarella, yellow cherry tomatoes, smoked burrata cheese, prawns, basil	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 . . . . . € 9 Polpa di pomodoro, mozzarella, prosciutto e ananas Tomaten, Mozzarella, Schinken, Anannas Tomatoes, cheese, ham, pineapple	LA SFIZIOSA . . . . . € 9.5 1/2 calzone mozzarella, pom. San Marzano, basilico 1/2 pizza salmone, robiola, zucchine 1/2 calzone Mozzarella, Tomaten, Basilikum 1/2 pizza lachs, Robiola Käse, Zucchini 1/2 calzone mozzarella, 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 . . . . . € 9 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 . . . . . € 9.5 Mozzarella, polpa di pomodoro, verdure di stagione, grana Mozzarella, Tomaten, Gemüse, Parmesankäse Cheese, tomatoes, vegetables, Parmesan cheese	LA PESCE SPADA . . . . . € 10 Mozzarella, pomodorini confit, ristretto di pesto, carpaccio di pesce spada Mozzarella, Confit Tomaten, Pesto Tropfen, Schwerfisch Carpaccio Cheese, confit tomatoes, pesto drops, swordfish carpaccio	
LA GORGONZOLA DOLCE DOP, NOCI E PERE € 9.5 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 . . . . .	€ 8
1 litro. . . . .	€ 13

### VINI ROSSI

Bardolino Classico DOC . . . . .	€ 15
Az. Agr. Valerio Zenato	
Bardolino Classico Superiore DOCG . . . . .	€ 18
Az. Agr. Costa d'Oro	
Lambrusco Amabile. . . . .	€ 16
Cant. Virgilio	
Valpolicella Classico Superiore DOC . . . . .	€ 20
Vinicola Zenato	
Valpolicella DOC BIO . . . . .	€ 18
Az. Agr. Vigna 800	
Ripassa DOC . . . . .	€ 32
Az. Agr. Zenato	
Corvina IGT - Az. Agr. Vigna 800. . . . .	€ 28
Valpolicella DOC - Az. Agr. Zenato. . . . . 0,375 l .	€ 11
Amarone della Valpolicella Classico DOCG . . . . .	€ 52
Riserva 2015 - Az. Agr. Vigna 800	
Amarone della Valpolicella Classico DOCG - 2015 . .	€ 48
Az. Agr. Zenato	

Nebbiolo Langhe DOC . . . . .	€ 20
Az. Agr. Cascina Checco	
Barolo DOCG "Rocche di Castelletto" . . . . .	€ 36
Az. Agr. Cascina Checco	
Brunello di Montalcino DOCG . . . . .	€ 50
Az. Agr. Cencioni Solaria	

### VINI CHIARETTO - ROSÉ

Bardolino Chiaretto DOC . . . . .	€ 16
Az. Agr. Costa d'Oro	
Bardolino Chiaretto DOC . . . . .	€ 18
Az. Agr. Valerio Zenato	

### VINI BIANCHI

Fiano di Avellino DOCG - Mastroberardino . . . . .	€ 22
Soave DOC Classico "Monte Fiorentine" . . . . .	€ 20
Az. Agr. Ca' Rugate	
Greco di tufo DOCG - Mastroberardino . . . . .	€ 21
Custoza DOC - Az. Agr. Albino Piona . . . . .	€ 18
Lugana DOC - Az. Agr. Cò de Fer . . . . .	€ 18
Lugana DOC "Santa Cristina" . . . . .	€ 23
Az. Agr. Santa Cristina	
Lugana DOC - Az. Agr. Valerio Zenato. . . 0,375 l .	€ 11
Lugana DOC "I Frati" - Az. Agr. Cà dei Frati . . . . .	€ 22
Gewürztraminer DOC . . . . .	€ 19
Az. Agr. Albino Armani	

### 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 DOCG . . . . .	€ 20

### SPUMANTE CHAMPAGNE SEKT

Chiaretto Brut DOC - Az. Agr. Costa d'Oro. . . . .	€ 18
Prosecco DOCG Brut - Spumanti Valdo . . . . .	€ 18
Prosecco di Valdobbiadene DOCG Extra Dry . . . . .	€ 20
Foss Maray	
Bellavista Brut Franciacorta DOCG . . . . .	€ 45
Bellavista Brut Franciacorta DOCG . . . . . 0,375 l .	€ 28
Champagne Brut Bollinger "Special Cuvée" . . . . .	€ 80
Ferrari Rosè - Trento DOC . . . . .	€ 45
Champagne Brut Cuvée De Reserve 1 <sup>ere</sup> Cru . . . . .	€ 50
Marc Hebrart	
Cà del Bosco Brut Prestige Franciacorta DOCG. . . . .	€ 48

### I VINI ALLA MESCITA

Bardolino DOC . . . . .	€ 3
Az. Agr. Costa d'Oro	
Valpolicella DOC - Az. Agr. Zenato. . . . .	€ 4
Lugana DOC - Az. Agr. Cò de Fer . . . . .	€ 4

## 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 Moretti . . . . . 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 CAFFETERIA

Espresso . . . . .	€ 1.5
Decaffeinato . . . . .	€ 2
Caffè con panna . . . . .	€ 2.5
Caffè corretto . . . . .	€ 2
Caffè d'orzo / Caffè al ginseng . . . . .	€ 2.5
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