www.ristoclassique.it

Classique
CAFÈ RESTAURANT e SUITES
Lazise - Tel. 045 7580270

Classique Grill
Lazise - Tel. 045 7581367

La Bohème
CUCINA E PIZZA
Lazise - Tel. 045 6470205

La Plume
RISTORANTE E PIZZA CREATIVA
Peschiera - Tel. 045 7550584

Ardea Purpurea
RISTORANTE & PIZZA
GRILL E PIZZA
Peschiera - Tel. 045 4950328

L'OSTERIA in strada
STREET FOOD
Peschiera - Tel. 045 7550455

Locanda Gallehus
RISTORANTE E PIZZA
Pacengo - Tel. 045 6490019

L'Osteria
CUCINA E PIZZA
Peschiera - Tel. 045 7550545

Arpège
RISTORANTE E PIZZA
Desenzano - Tel. 030 9142205

Gran Café San Marco
TRATTORIA E PIZZA
Borghetto - Tel. 045 7950018

L'OSTERIA in strada
STREET FOOD
Borghetto - Tel. 045 7950018

Classique
café
restaurant
Hotel ★★★S

LAZISE - LUNGO LAGO MARCONI

Ristoclassique
RESTAURANT & RESORT

l'Apertura

(Es kann losgehen - The opening)

La caprese con mozzarella di bufala, confettura di datterino, pomodoro e basilico € 9
Capri-Teller mit Büffelmozzarella, Kirschtomaten Marmelade, Tomaten und Basilikum - Caprese-style with buffalo mozzarella, cherry tomato jam, tomato and basil

Il crudo di Soave 18 mesi riserva con melone € 10
Soave Schinken auf honig melone gebettet - Soave ham with melon

La burratina con crudo di Soave 18 mesi riserva e confettura di datterino € 10
Soave Schinken, Mozzarella und Kirschtomaten Marmelade - Soave ham, mozzarella and cherry tomatoes jam

Il carpaccio di bisonte con Parmigiano e tartufo € 12.5
Bison-Carpaccio mit Parmesan und Trüffel - Bison carpaccio with Parmesan and truffle

La tartare di manzo Scottona € 12.5
Rinder Scottona Tartare - Scottona beef tartare

Il carpaccio di pesce spada e piovra Olio EVO e limone € 11
Dunngeschnittene Schwertfisch und Krake mit Extra Vergine Olivenöl und zitronen
Swordfish and Octopus carpaccio with extra virgin olive oil and lemon

Il sauté di cozze, vongole e cannolicchi € 12
Sautierte Miesmuscheln, Venusmuscheln und Messerscheiden - Sautéed clams, mussels and razor-shells

Il polipo alla griglia con fagiolini e patate viola € 12.5
Gegrillten Krake mit Grüne Bohnen und lila Kartoffeln - Grilled octopus with green beans and purple potatoes

L'antipasto della casa misto mare € 15
Meeresvorspeiseteller des Hauses - Seafood hors d'oeuvre of the house

Proseguiamo Con

(Und was gibt's dann als ersten Gang - Followed by)

Gli spaghetti trafilati al bronzo ai due pomodori (fresco e semi secco) con basilico € 9
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 € 8.5
Tagliolini Nudeln mit Kalb Hackfleischsauce - Tagliolini with veal meat sauce

Le pappardelle ruvide con funghi porcini e chiodini € 9
Bandnudeln mit Steinpilze und Hallimasche - Tagliatelle with Porcini mushrooms and Honey mushrooms

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 paccheri di Gragnano IGP con calamaretti spillo e rucola € 9.5
Gragnano Paccheri nudels mit Klein Tintenfischen und Raucke - Gragnano paccheri with small squid and rocket

I tagliolini con gamberi zucchine e pomodorini € 10.5
Tagliolini Nudeln mit Shrimps, Zucchine und kirsche Tomaten - Tagliolini with prawns, zucchine 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

Gli spaghetti trafilati al bronzo selezione De Cecco alle vongole veraci € 12
De Cecco Spaghetti mit Venusmuscheln - De Cecco spaghetti with clams

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

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

IL NOSTRO BAR

COCKTAILS E LONG DRINKS

Hugo	€ 5
Spritz	€ 5
Rossini	€ 6
Caipiroska	€ 6
Caipiriña	€ 6
Gin Bombay Tonic	€ 6
Gin Bombay Lemon	€ 6
Cuba Libre	€ 6
Campari Orange	€ 6
Vodka lemon	€ 6
Piña Colada	€ 6

BIRRE

Spina piccola	0,2 l	€ 3
Spina media	0,4 l	€ 4.5
Spina grande	1 l	€ 9
Weizen Erdinger	0,5 l	€ 5
Becks	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

BEVANDE - GETRÄNKE

The freddo	0,2 l	€ 2.5
The freddo	0,4 l	€ 4
Bibite (Coca, Fanta, Lemon, Sprite)	0,2 l	€ 2.5
Bibite (Coca, Fanta, Lemon, Sprite)	0,4 l	€ 4
Spremute naturali		€ 4
Succhi di frutta		€ 3.5
Acqua minerale	0,7 l	€ 3.5

WHISKY

Glen Grant	€ 4
Jack Daniel's	€ 4
Chivas Regal	€ 5
Macallan	€ 5
Lafroig	€ 5

BRANDY - COGNAC

Vecchia Romagna	€ 3
Martell	€ 5
Cardinal Mendoza	€ 5
Remy Martin	€ 5

APERITIVI € 3.5

AMARI € 3

LE NOSTRE GRAPPE

distilleria SCARAMELLINI a fuoco diretto

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

LA NOSTRA CAFFETTERIA

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

LA NOSTRA CANTINA

IL VINO DELLA CASA

Bianco o Rosso della casa in caraffa	
1/4 litro	€ 3.5
1/2 litro	€ 6.5
1 litro	€ 11

IL BARDOLINO D.O.C.

Bardolino Classico	€ 13
Az. Agr. Costa d'Oro	
Bardolino Classico Superiore D.O.C.	€ 15
Az. Agr. Costa d'Oro	

IL VALPOLICELLA

Valpolicella Classico Superiore D.O.C.	€ 18
Vinicola Zenato	
Valpolicella BIO - Az. Agr. Vigna 800	€ 18
Ripassa - Az. Agr. Zenato	€ 30
Corvina in purezza - Az. Agr. Vigna 800	€ 28
Valpolicella 0,375 l - Az. Agr. Zenato	€ 9

L'AMARONE

L'Amarone della Valpolicella Classico DOCG	€ 42
Az. Agr. Vigna 800	
L'Amarone della Valpolicella Classico DOCG - 2012	€ 42
Az. Agr. Zenato	

IL CHIARETTO

Bardolino Chiaretto D.O.C.	€ 15
Az. Agr. Costa d'Oro	
Chiaretto D.O.C.	€ 17
Az. Agr. Bulgarini	
Chiaretto Brut D.O.C.	€ 16
Az. Agr. Costa d'Oro	

IL SOAVE

Soave D.O.C. - Az. Agr. Vicentini	€ 16
Soave Classico "Monte Fiorentino"	€ 20
Az. Agricola Ca' Rugate	

IL BIANCO DI CUSTOZA

Custoza D.O.C. - Cantina di Custoza	€ 15
Bianco di Custoza	€ 17
Az. Agricola Albino Piona	

IL LUGANA

Lugana Cò de Fer	€ 16
Az. Agr. Cò de Fer	
Lugana S. Benedetto D.O.C.	€ 18
Az. Agr. Zenato	
Lugana Santa Cristina D.O.C.	€ 21
Az. Agricola Santa Cristina	
Lugana D.O.C. 0,375 l	€ 9
Az. Agr. Provenza	

I VINI DOLCI

Moscato - Cant. Maculan	0,375 l	€ 12
Brachetto del Piemonte DOCG	Spumante	€ 20
Recioto della Valpolicella Classico DOCG		€ 30
Riserva degli Angeli - Masi Agricola		

I VINI FRIZZANTI

Lambrusco Amabile - Cant. Virgilio	€ 12
Chardonnay - Cantina Montresor	€ 14

I VINI AROMATICI

Gewürztraminer D.O.C.	€ 16
Az. Agr. Albino Armani	

I VINI ALLA MESCITA

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

SPUMANTI CHAMPAGNE SEKT

Prosecco Millesimato	€ 17
Spumanti Valdo	
Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry	€ 19
Foss Maray	
Bellavista	€ 36
Franciacorta Brut	
Ferrari Rosè	€ 45
Spumante Metodo Classico	
Veuve Cliquot	€ 65

la Carne

(Meat dishes - Fleischgerichte)

La paillard di tacchino grigliata con contorno € 12
Truthahn Steak vom Grill mit Beilagen
Barbecued turkey steak with vegetables

Le costolette d'agnello alla brace € 15
Gegrillte Lammkoteletts - Grilled lamb cutlets

La tagliata di manzo valeriana e Monte Veronese D.O.P. € 16.5
Geschnittenes vom Rinder vom Grill mit Feld Salat und Monteveronesekäse
Grilled sliced beef with lamb's lettuce and Monteveronese cheese

La costata di manzo alla griglia € 16.5
Rinderrumpsteak vom Grill - Grilled beef T-bone steak

La tagliata di manzo con funghi chiodini e tartufo € 17
Geschnittenes vom Rinder vom Grill mit Hallimasche und Trüffeln
Grilled sliced beef with honey mushrooms and truffles

Il filetto di manzo alla brace € 18
Rinderfilet vom Grill - Grilled beef fillet

La milanese con patate € 12
Wienerschnitzel mit Pommes Frites
Milanese chop with french-fried potatoes

La tagliata di bufalo al rosmarino ed erba cipollina € 15.5
Geschnittenes Büffel mit Rosmarin und Schnittlauch
Sliced buffalo with rosemary and chives

Il guanciale di vitello al Valpolicella con contorno di patate al rosmarino € 15
Kalbswange in Valpolicella Sauce mit Rosmarinkartoffeln
Veal cheek in Valpolicella sauce with rosemary potatoes

il Pesce

(Fisch - Fish)

La trota alla griglia € 13
Forelle vom Grill - Grilled trout

Il coregone grigliato € 13.5
Renke vom Grill - Grilled Lavaret lake waitefish

Il branzino 400 – 600 gr alla brace € 16
Seebarsch vom Grill - Grilled Sea bass

Il trancio di tonno scottato agli agrumi € 15
Gegrillte Thunfisch scheibe mit Zitrusfrüchte
Grilled tuna sliced with citrus fruits

I gamberoni imperiali e gli scampi € 21
Kaisergarnelen und Scampi - King prawns and scampi

Il fritto misto € 14
Gemischt Fisch Frütüre - Mixed Fried fish

La spigola al forno alla mediterranea € 15
Gebackenen Seebarsch mit mediterranem Style
Baked sea bass with Mediterranean style

i Contorni

(Beilagen - Side dishes)

Le patate olandesi fritte € 4
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
Gemischter Saisonsalat - Mixed season salad
Le verdure alla brace € 4.5
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 insalata mista di stagione, tonno, cipolla rossa, mozzarella di bufala **€ 10**
Gemischter Salat, Thunfisch, rote Zwiebel, Büffel Mozzarella
Mixed salad with tuna, red onion and buffalo Mozzarella
La Gustosa insalata mista di stagione, formaggio fresco, petto di tacchino e olive **€ 10**
Gemischter Salat, Frischkäse, Truthahnbrust und Oliven
Mixed salad with fresh cheese, Turkey breast and olives
La Greca cetrioli, feta, pomodori, olive, cipolla rossa, origano **€ 10**
Gurken, Schafskäse, Tomaten, Oliven, rote Zwiebel, Oregano
Cucumbers, feta, tomatoes, olives, red onion, oregano
La Classique insalata mista, arancia, finocchio, gamberetti, mango **€ 11**
Gemischter Salat, Orange, Fenchel, Shrimps, Mango
Mixed salad, orange, fennel, shrimps, mango
La Completa Pasta fredda con pomodorini, mozzarella e basilico, con contorno di insalatina di pollo **€ 12**
Kalte Nudeln mit cocktail Tomaten, Mozzarella und Basilikum mit Beilage aus Hähnchen-Salat
Cold pasta with cherry tomatoes, mozzarella cheese and basil served with a chicken salad
La Polpo polpo, patate, soncino, pomodorini **€ 12**
Tintenfisch, Kartoffeln, Feld Salat, Kirsche Tomaten
Octupus, 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 € 6
Pomodoro, mozzarella
Tomaten, Mozzarella
Tomatoes, cheese

La Prosciutto di Praga € 7.5
Pomodoro, mozzarella, prosciutto di Praga fuori cottura
Tomaten, Mozzarella, Praga Schinken nach dem Brennen
Tomatoes, cheese, Praga ham after cooking

La Bianca ai Quattro Formaggi € 8
Mozzarella, ricotta, grana, gorgonzola, Robiola
Mozzarella, Quark, Parmesanm, Gorgonzola, Robiola Käse
Cheese, roft, parmesancheese, Gorgonzola, Robiola cheese

La Hawaii € 8
Pomodoro, mozzarella, Prosciutto e Ananas
Tomaten, mozzarella, Schinken, Anannas
Tomatoes, cheese, ham, pineapple

La Tonno e Cipolla Rossa di Tropea € 8
Mozzarella, pomodoro, tonno, cipolla rossa di Tropea
Mozzarella, Tomaten, Thunfisch, Tropea rote Zwiebel
Mozzarella, tomatoes, tuna, Tropea red onion

La Ortaggi Misti di Stagione € 8.5
Mozzarella, pomodoro, verdure di stagione, grana
Mozzarella, Tomaten, Gemüse, Parmesankäse
Cheese, tomatoes, vegetables, Parmesan cheese

La Gorgonzola dolce DOP, Noci e pere € 8
Mozzarella, gorgonzola dolce, noci, pere
Mozzarella, Gorgonzola käse, Walnüsse, Birne
Mozzarella, gorgonzola cheese, nuts, pears

La burratina di Bufala € 8.5
Mozzarella di bufala, pomodoro San Marzano DOP, rucola
Büffelkuh-Mozzarella, frische San Marzano Tomaten, Raucke
Die Bueffel mozzarella, fresh San Marzano tomatoes, rocket

Il Calzone con Ricotta € 8
Mozzarella, funghi, prosciutto, ricotta, rucola, grana
Mozzarella, Pilze, Schinken, Quark, Raucke, Parmesan
Cheese, mushrooms, ham, Ricotta, rocket, parmesan

La Sapori di Mare € 8
Pomodoro, frutti di mare, aglio
Tomaten, Meeresfantasie, Knoblauch
Tomatoes, seafood fantasy, garlic

La Sfiziosa € 9
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 Crudo di Soave 18 mesi riserva € 8
Pomodoro, mozzarella, crudo di Soave 18 mesi riserva
Tomaten, Käse, Soave Schinken
Tomatoes, cheese, Soave ham

La Pesce Spada € 8
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 Strauss € 9
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 Classique € 9
Crema di porcini tartufata, mozzarella di bufala e Carpaccio
Getrüffelte Steinpilzecreme, Büffelkuh-Mozzarella und mariniertes Fleish
Mushroom and truffles cream with buffalo's mozzarella and marinade meat

La Porchetta € 8.5
Pomodoro, mozzarella, porchetta, sesamo tostato, Robiola
Tomaten, Mozzarella, Schweinebraten, gerösteter Sesam, Robiola Käse
Tomatoes, cheese, Porchetta, toasted sesame, Robiola cheese

Coperto - Gedeck - Cover charge € 2

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