RESORT RESTAURANT SPA

★ ★ ★ ★ S

Ardea Purpurea

RISTORANTE & PIZZÆ

Strada Santa Cristina,13 - 37019 Peschiera del Garda (VR) - info@lealidelfrassino.it - www.lealidelfrassino.it

Ristorante +39 045 49 50 328 - Resort +39 045 49 50 327

Gran Cafè San Marco

TRATTORIA E PIZZA

Ristoclassique
RESTAURANT & RESORT

www.ristoclassique.it

Classique
CAFÈ RESTAURANT e SUITES
Lazise - Tel. 045 7580270

Classique Grill
Lazise - Tel. 045 7581367

Taverna Marconi
PIATTI TIPICI E PIZZA
Lazise - Tel.045 7580270

La Bohème
CUCINA E PIZZA - CHAMBRES
Lazise - Tel. 045 6470205

L'Osteria in strada
STREET FOOD
Lazise - Tel. 045 6470205

Locanda Gallehus
RISTORANTE E PIZZA
Pacengo - Tel. 045 6490019

La Plume
GRILL E PIZZA
Peschiera - Tel. 045 7550584

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

Ardea Purpurea
RISTORANTE E PIZZA
Peschiera - Tel. 045 4950328

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

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

Arpège
RISTORANTE E PIZZA
Desenzano - Tel. 030 9142205

gli Antipasti (Es kann losgehen - The opening)

Moscardini in salsa con polenta bianca € 9
Moscardini in Soße mit weißer Polenta - Moscardini in sauce with white polenta
Luccio in salsa con polenta € 10
Pike in Sauce mit Polenta - Pike in sauce with polenta
Sautè di cozze € 10
Muscheln Sautierten - Mussels sautéed
Carpaccio di trota, salsa tartara e daikon in agrodolce € 11
Trout Carpaccio, Tartar Soße und bittersüß Daikon - Trout carpaccio, tartar sauce and daikon in bitter-sweet sour
Antipasto misto di pesce della casa € 15
Gemischte Fischplatte Vorspeise - Mixed fish hors d'oeuvre

Pinzimonio di verdure fresche di stagione € 6
Raw frischem Gemüse der Saison mit Vinaigrette dip - Raw fresh seasonal vegetables with vinaigrette dip
Frittatina di asparagi, fonduta di formaggio e tartufo scorzone del Baldo € 10,50
Spargelfrittata mit Käsefondue und "Scorzone del Baldo" Trüffel - Asparagus frittata with cheese fondue and "Scorzone del Baldo" truffle
Carciofi fritti e scaglie di Grana Padano DOP 24 mesi € 12
Gebratene Artischocken und Flocken von "Grana Padano" 24 Monate - Fried Artichokes and flakes of "Grana Padano" 24 months
Salame mantovano, stracchino, polenta grigliata e la nostra mostarda € 10
Mantuan Salami, Käse, gegrillte Polenta und unseren Senf - Mantuan salami, cheese, grilled polenta and our mustard
Prosciutto crudo Veneto dei colli Berici 20 mesi e treccia di bufala € 13
Veneto Rohschinken im Alter von 20 Monaten und Büffel Mozzarella - Veneto raw ham aged 20 months and buffalo mozzarella
Tartara di Scottona razza "Mora Romagnola" € 14
Tartar Fleisch Scottona "Mora Romagnola" - Tartare meat Scottona "Mora Romagnola"
Selezione di salumi e formaggi del territorio con mostarda cremonese € 15
Die Auswahl an Wurst und Käse mit Senf Cremona - Selection of meats and cheeses with Cremona mustard

la Pasta Ripiena della tradizione
(Gefüllte Teigwaren Tradition - Traditional stuffed pasta)

Tortellini in brodo € 9.5
Tortellini mit Fleischbrühe - Tortellini with broth
Tortellini burro e salvia € 9.5
Tortellini mit Butter und Salbei - Tortellini with butter and sage
Tortelli di zucca al ragu di tastasal € 9.5
Kürbis-Ravioli mit Fleischsauce "Tastasal" - Pumpkin ravioli with meat sauce "Tastasal"

Primi piatti (Erste Gänge - First dishes)

Gnocchetti di patate, pesto d'asparagi, asparago fresco, gamberi mazzancolle e pomodoro datterino € 14
Kartoffelknödel, Spargel-Pesto, frischer Spargel, Garnelen und Datterino-Tomaten
Potato gnocchi, asparagus pesto, fresh asparagus, prawns and datterino tomato
Spaghettone alle vongole superior € 14
Spaghettone mit superior Venusmuscheln - Spaghettone with superior clams

Spaghettoni di Gragnano al pomodoro fresco e basilico € 8.5
Gragnano Spaghetti mit frischen Tomaten und Basilikum - Gragnano spaghetti with fresh tomato and basil
Tagliolini con moscardini e colatura di alici € 10
Dünne Bandnudeln mit Tintenfisch und Sardellensauce - Thin tagliatelle with octopus and anchovy sauce
Tagliatelle al ragù della casa € 9
Tagliatelle mit Fleischsoße - Tagliatelle with meat sauce
Bigoli con sarde del Garda e pane aromatizzato € 9
Bigoli mit Sardinen auf den Gardasee und Brot Aroma - Bigoli with sardines of Lake Garda and bread aroma
Gnocchetti di barbabietola fondente di Taleggio e tartufo Scorzone € 11
Gnocchi mit Taleggio Fondue und Scorzone Trüffel - Beetroot dumplings with Taleggio cheese fondue and Scorzone truffle
Lasagnette fatte in casa al ragù d'anatra € 12
Hausgemachte Nudeln mit Entensauce - Homemade noodles with duck sauce

I TEMPI CAMBIANO
(MODERNE PIZZA - MODERN PIZZA)

Porcini e bacon € 10
Pomodoro, mozzarella, Brie, Porcini e bacon
Tomaten, Mozzarella, Brie, Porcini und Speck
Tomato, mozzarella, Brie, Porcini and bacon

Philadelphia e Pancetta € 8.5
Pomodoro, mozzarella, philadelphia, pancetta
Tomaten, Mozzarella, Philadelphia Käse, Bauchspeck
Tomatoes, mozzarella, philadelphia cheese, bacon

Blu di capra e petto d'oca € 12
Fior di latte, Blu di capra, Petto d'oca
Mozzarella, "Blu di Capra"-Käse, Gänsebrust
Mozzarella, "Blu di Capra" cheese, goose breast

Salsiccia, patate e Gorgonzola DOP € 8.5
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, patate, gorgonzola DOP
Tomaten, Mozzarella, Wurst, Kartoffeln, Gorgonzola Käse
Tomato, mozzarella, sausage, potatoes, gorgonzola cheese

Radicchio e Monte di bufala € 9
Mozzarella, radicchio, Monte di bufala, speck
Mozzarella, Radicchio, Monte di bufala Käse, Speck
Mozzarella, red chicory, Monte di bufala cheese, speck

Calzone € 9
Mozzarella, tastasal, scamorza e rucola
Mozzarella, Tastasal, Scamorza und Rucola
Mozzarella, tastasal, scamorza and rocket

Friarielli e salame piccante € 9
Pomodoro, mozzarella, friarielli, salame piccante, pecorino DOP
Tomaten, Mozzarella, rübensprossen, würzige Salami, Pecorino DOP
Tomato, mozzarella, Turnip tops, spicy salami, pecorino DOP

Uovo, pancetta stufata e Grana Padano € 9.5
Mozzarella, uovo, pancetta stufata, Grana Padano
Mozzarella, Ei, Speck und Grana-Käse
Mozzarella, Egg, Bacon and Grana Padano cheese

Friarielli e Speck 9.5
Mozzarella, friarielli, speck, Monte di bufala
Mozzarella, rübensprossen, Speck, Monte di bufala Käse
Mozzarella, Turnip tops, bacon, Monte di bufala cheese

Bresaola e Molesini € 9.5
Pomodoro, mozzarella, bresaola, molesini, grana padano
Tomaten, Mozzarella, Bresaola, Molesini, Parmesan-Käse
Tomato, mozzarella, bresaola, molesini, parmesan cheese

Romana DOP € 9.5
San Marzano, bufala, alici di Cetara, capperi di Salina, origano
San Marzano Tomaten, Büffel, Cetara Sardellen,
Salina Kapern, Oregano
San Marzano tomatoes, buffalo, anchovies from Cetara,
Salina capers, oregano

Brie, crudo di Soave e Broccoletto € 11
Mozzarella, Brie, crudo di Soave, broccoletto, scorza d'arancia
Mozzarella, Brie Käse, Soave Schinken, Brokkoli, Orangenschale
Mozzarella, Brie cheese, Soave ham, broccoli, orange zest

Polipo Arrostito e Gambero rosso € 12.5
Pomodoro, polipo arrostito, gambero rosso, olio all'aglio
Tomate, geröstete Oktopus, rote Garnelen, Knoblauchöl
Tomato, roasted octopus, red shrimp, garlic oil

Le pizze contenenti ortaggi possono variare a seconda della disponibilità di questi ultimi.
Pizza mit Gemüse kann je nach Saison variieren.
Pizza with vegetables can vary according to the seasons.

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

LE PIZZE

(Unsere pizzas - Our pizzas)

Fragrante con farine semintegrali solo grani italiani

Impasto al farro e cereali a lunga fermentazione che ricorda grani antichi

Piennolo, burrata e basilico fresco € 11
Piennolo, burrata, basilico fresco
Piennolo Tomaten, Burrata, frischem Basilikum
Piennolo tomato, burrata, fresh basil

Bufala, alici di Cetara, datterino e pesto gentile € 12
Fiordilatte, bufala, alici di Cetara, datterino e pesto gentile
Fiordilatte Käse, Büffel Mozzarella, Cetara Sardellen, Datterino Tomate, Pesto
Fiordilatte cheese, buffalo mozzarella, Cetara's anchovies, datterino tomato, pesto

Datterino, salmone e insalatina di finocchio € 11
Fiordilatte, pomodorino datterino, salmone marinato, insalatina di finocchio
Fiordilatte Käse, Datterino-Tomaten, marinierter Lachs, frischer Fenchel
Fiordilatte cheese, datterino tomato, marinated salmon, fresh fennel

Crema di fagioli, bufala, cozze e friarielli € 12
Crema di fagioli, bufala, cozze, friarielli
Bohnencreme, Büffelmozzarella, Muscheln, rübensprossen
Beans cream, buffalo mozzarella, mussels, turnip tops

CLASSICHE

(KLASSICHEN - CLASSICS)

Regina Margherita € 6.5
Polpa di pomodoro, mozzarella
Tomaten, Mozzarella
Tomato pulp, mozzarella

Prosciutto cotto e funghi freschi € 8.5
Polpa di pomodoro, mozzarella,
prosciutto cotto, champignon trifolati
Gehackte Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze
Tomato pulp, mozzarella, ham, mushrooms

Capriccio di stagione € 9
Polpa di pomodoro, mozzarella,
spicchi di carciofo, prosciutto cotto, funghi, olive greche
Gehackte Tomaten, Mozzarella, Artischocken,
Schinken, Pilze, Oliven
Tomato pulp, mozzarella, artichokes,
ham, mushrooms, olives

Tonno e cipolla rossa € 8.5
Polpa di pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla rossa
Gehackte Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln
Tomato pulp, mozzarella, tuna, red onion

Bufala classica € 9
Polpa di pomodoro, mozzarella di bufala, basilico fresco
Gehackte Tomaten, Büffel Mozzarella, frischem Basilikum
Tomato pulp, buffalo's mozzarella, fresh basil

L'Orto sulla pizza € 9
Polpa di pomodoro, fiordilatte, ortaggi di stagione
Tomatenmark, Fiordilatte Käse, Gemüse der Saison
Tomato pulp, fiordilatte cheese, seasonal vegetables

Gorgonzola DOP e crudo di Soave € 10
Polpa di pomodoro, mozzarella, gorgonzola, crudo di Soave
Gehackte Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Soave Schinken
Tomato pulp, mozzarella, gorgonzola, Soave ham

Quattro Formaggi (Bianca) € 8
Mozzarella, Grana, Brie DOP, Gorgonzola
Mozzarella, Grana, Brie DOP, Gorgonzola
Mozzarella, Grana, Brie DOP, Gorgonzola

Siciliana € 8
Pomodoro, mozzarella, capperi di Salina, olive
di Taggia, origano fresco, salame piccante Calabria
Tomaten, Käse, Salina Kapern, Oliven Taggia, frischem Oregano, Calabria scharfe Salami
Tomatoes, cheese, Salina's cappers, Taggia's olives, fresh origanum, spicy salami Calabria

Secondi piatti dalla brace

(Grillgerichte Sekunden - Grilled seconds dishes)

Lavarello (secondo disponibilità) € 13
Felchen (je nach Verfügbarkeit) - Whitefish (subject to availability)

Branzino 400/600 gr € 15
Bass 400/600 gr - Bass 400/600 gr

I gamberoni imperiali e gli scampi € 20
Kaisergarnelen und Scampi - King prawns and scampi

Tagliata di bufala € 15
Büffel Schnitt - Buffalo cut

Costata di Scottona da 500 gr, frollatura extra € 17
Die Kosten von Scotton Reifung Extra, 500 gr - Scottona rib extra maturing, 500 gr

Filetto di razza bovina piemontese e battuto di erbe aromatiche € 18
Piemontesischen Rinderfilet und gehackte Kräuter - Piemontese beef fillet and chopped herbs

La fiorentina di garronese veneta (da 1 kg) € 40
Die "Florentiner" von "Garronese Veneta" (1 kg) - The "Florentine" of "Garronese Veneta" (1 kg)

Secondi piatti dalla cucina

(Sekunden gekochte Gerichte - Seconds cooked dishes)

Frittura di gamberi, saltarielli e verdurine € 10.5
Fritierte Garnelen, Flußgarnelen und Gemüse - Fried shrimp, crayfish and vegetables

Frittura di pesce d'acqua dolce, maionnaise al basilico € 13
Fritierte Süßwasserfische und Basilikum-Mayonnaise - Fried fresh water fish and basil mayonnaise

Polpo fritto con puree di patata dolce e bietole € 14
Gebratene Tintenfisch mit Süßkartoffel und Mangold
Fried octopus with sweet potato and chard

Filetto di salmone in salsa teriyaki e verdure saltate € 14
Lachsfilet in Teriyaki-Sauce und sautiertes Gemüse - Salmon filet in teriyaki sauce and sautéed vegetables

Il cappello del prete, al nebbiolo purea di sedano rapa e mostarda nostrana € 13
Der Priesterhut auf dem Nebbiolo, Püree von Sellerie-Rübe und Senf - The priest's hat on the nebbiolo, puree of celery turnip and mustard

Lingua salmistrata, insalatina di finocchio in agrodolce e salsa verde € 11
Gepökelte Rinderzunge Fenchelsalat mit saurem Geschmack und grüner Sauce - Cured beef tongue fennel salad with sour taste and green sauce

La vera cotoletta alla milanese, con l'osso, alta e succosa 500 gr € 18
Echte Wiener Schnitzel mit Knochen 500 gr - Real Wiener schnitzel with bone 500 gr

Il Burger Profumato® Pan Brioche fatto in casa, burger di Scottona 250 gr,
taleggio di bufala, cipollina impanata, pancetta affumicata, pomodoro secco e salsa barbecue con patate fritte **€ 12**
Hausgemachte Burger mit Scottona Rindfleisch, Taleggio Käse, Panierte Zwiebel, Speck und getrocknete Tomaten mit Pommes frites
Homemade burger with Scottona beef, Taleggio cheese, breaded onion, bacon and dried tomato with French fries

Il polletto disossato ruspante e patate fritte € 12
Entbeinte Hahnchen vom Grill und Pommes frites - Grilled boned cockerel and French fries

SU PRENOTAZIONE MENÙ DEGUSTAZIONE DI PESCE

Per i nostri piatti usiamo solo prodotti italiani di prima scelta
Für unsere Speisen verwenden wir ausschließlich italienische Produkte erster Qualität - For our dishes we use only first quality Italian products

i Contorni

(Beilagen - Side dishes)

per i vostri contorni utilizziamo solo verdure di stagione e patate fresche pelate a mano!

L'insalata mista di stagione € 4
Gemischter Saisonsalat - Mixed seasonal salad
Le patate olandesi fritte € 4.5
Pommes Frites - French-fried
Le verdure di stagione al vapore € 4.5
Gedünstetes Gemüse der Saison - Steamed seasonal vegetables
Le bietole saltate € 4.5
Sautierten Mangold - Sauteed chards
Le patate al forno € 4.5
Ofenkartoffeln - Baked potatoes
Le verdure alla griglia € 4.5
Gemüse vom Grill - Grilled vegetables

Le nostre insalatone

(Grosse Salat - Large salads)

La San Marco – Insalata mista di stagione, crudo dei Colli Berici, stracciatella di Bufala e tartufo del Baldo € 10
Saison Gemischter Salat, Colli Berici roh Schinken, Stracciatella di Bufala Käse und Monte Baldo Trüffel
Mixed Season Salad, Colli Berici Raw Ham, Bufala Stracciatella cheese and Baldo Truffle
Insalata di pollo alla Gonzaga, uvetta, pinoli e misticanza al marsala € 11
Gonzaga Art Huhn Salat mit Rosinen, Pinienkernen und Gemüse mit marsala liqueur
Gonzaga fashion chicken salad with raisins, pine nuts and vegetables with marsala liqueur
Farro perlato, carpaccio di Trota, pomodoro confit, stracchino, miele e anacardi tostati € 12
Graupen, Forelle Carpaccio, Tomaten-Confit, Stracchino-Käse, Honig und gerösteten Cashewnüssen
Pearl barley, trout carpaccio, tomato confit, Stracchino cheese, honey and toasted cashews

per i Più Piccoli

(Für die Kleinsten... - For the children...)

La baby pizza al prosciutto di Praga o wurstel € 4.5
Baby-Pizza mit Praga Schinken oder Würstchen - Baby pizza with Praga ham or wurstel
I maccheroncini al pomodoro o ragù € 5.5
Makkaroni mit Tomatensauce und Fleisch - Macaroni with tomato or meat sauce
Il wurstel con patate fritte € 6
Würstchen mit Pommes Frites - Frankfurter with french-fried potatoes
La baby cotoletta di pollo € 8
Baby Hühnerschnitzel - Baby chicken cutlet

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.

IL NOSTRO BAR

BEVANDE – GETRÄNKE

Coca, Fanta, Lemon	0,2 l	€ 3
Coca, Fanta, Lemon	0,4 l	€ 4
Coca, Sprite, The	0,33 l	€ 3
Succhi di frutta		€ 3
Acqua minerale	0,7 l	€ 3

BIRRE

Spina piccola	0,2 l	€ 3
Spina media	0,4 l	€ 4
Spina grande	1 l	€ 9
Weizen Erdinger	0,5 l	€ 5
Bud	0,33 l	€ 4
Corona	0,33 l	€ 4

WHISKY-RUM

Glen Grant	€ 4
Jack Daniel's	€ 4
Chivas Regal	€ 5
Macallan	€ 5
Zacapa Soleira Gran Riserva	€ 8
Diplomatico Reserva	€ 5.5

BRANDY – COGNAC

Vecchia Romagna	€ 3
Stravecchio	€ 3
Martell	€ 5
Cardenal Mendoza	€ 5
Remy Martin	€ 5

AMARI € 3

CAFFETTERIA

Caffé espresso	€ 1.5
Decaffeinato	€ 2
Caffé d'Orzo	€ 2
Caffé corretto	€ 2.5
Cappuccino	€ 2
Camomilla	€ 3
The	€ 3
Tisane (Duphil's)	€ 3.5

LE NOSTRE GRAPPE

SCARAMELLINI distilleria since 1921

distilleria SCARAMELLINI a fuoco diretto

La grappa di Amarone	€ 3	La grappa di Lugana	€ 3
La grappa di Recioto	€ 3	La grappa di Moscato	€ 3.5
La grappa Prime Uve	€ 4	La grappa invecchiata 5 anni	€ 4.5