

**MENU DEGUSTAZIONE PESCE DEL GARDA**  
**FISCHMENU AUS DEM GARDASEE**  
**GARDA LAKE'S FISH TASTING**

~ ~ ~

**ANTIPASTO ~ KALTE VORSPEISEN ~ STARTER**

**Luccio in salsa con polenta**

*Hecht in Soße mit Polenta*

*Pike in a sauce with polenta*

~ ~

**Sarda in saôr**

*Sardine in saôr*

*Sardine in saôr*

~ ~ ~

**PRIMO PIATTO ~ WARME VORSPEISE ~ FIRST COURSE**

**Bigoli con le sarde**

*Hausgemacht Spaghetti mit Sardinenfilet*

*Home made spaghetti with fillet of sardines*

~ ~

**Fazzoletti ripieni di tinca e porri con olio extravergine al limone**

*Hausgemacht Fazzoletti füllen mit Schleie und Porree mit Zitrone Olivenöl*

*Home-made Fazzoletti stuffed with tench and leeks with lemon extra virgin olive oil*

~ ~ ~

**SECONDO PIATTO ~ HAUPTGERICHTE ~ SECOND COURSE**

**Lavarello alla rucola**

*Lavarello (typische Gardaseefelchen) gebraten mit Rucola und Weißwein*

*Lavarello roasted with rocket-leaf and white wine*

~ ~ ~

**FINE PASTO ~ DESSERT**

**I tipici "Sanvigilini" abbinati ad un calice di vino "Polsà" passito**

*Typische Kekş "Sanvigilini" mit ein Glas süß Wießwein "Vin Polsà"*

*Typical biscuit "Sanvigilini" with a glass of sweet wine "Vin Polsà"*

~ ~ ~

**€.33,00**

**per persona pane, coperto e servizio inclusi**  
*pro Person Brot, Gedeck und Bedienung inbegriffen*  
*per person bread, cover-charge and service included*

**RISTORANTE "Piccolo Hotel" ~ 30° Anniversario**

**Pane, coperto e servizio (per persona)** €. 2,00  
*Brot, Gedeck und Bedienung (pro Person)*  
*Cover, charge and service (per person)*

**ANTIPASTI**  
**KALTE VORSPEISEN**  
**STARTER**

**La sopressa Veronese con polenta** €. 8,50  
*Typische Salami aus dem Verona mit Polenta*  
*Typical salami from Verona with polenta*

**Il prosciutto crudo di Parma (20 mesi) con olive di Cerignola** €. 9,50  
*Parma Schinken (20 Monat betagt) mit grünen Oliven*  
*Parma ham (20 mounts aged) with green olives*

**La polenta con funghi di bosco e porcini e caciotta del monte Baldo** €. 8,50  
*Polenta mit Steinpilzen und Caciotta Monte Baldo Käse*  
*Polenta with boletus mushrooms and Caciotta cheese of monte Baldo*

**Le sarde del Garda in "saôr" (con cipolla ed uva passite, pinoli e olio)** €. 8,50  
*Sardinen aus dem Gardasee "in saôr,"*  
*Sardines from Garda lake "in saôr,"*

**Il luccio del Garda in salsa con polenta** €. 9,00  
*Hecht aus dem Gardasee in Soße mit Polenta*  
*Pike from Garda lake in a sauce with polenta*

**Il carpaccio di trota salmonata affumicata con crostini** €. 9,50  
*Carpaccio vom Räuchern Lachsforelle*  
*Carpaccio of smoked salmon-trout with toast bread*

**PRIMI PIATTI**  
**WARME VORSPEISEN**  
**STARTER**

- La pasta e fasoi*** € 7,00  
*Bohnesuppe mit Nudeln*  
*Beans soup with pasta*
- I bigoi co' la luganega (al sugo di salsiccia)*** € 9,00  
*Hausgemacht Spaghetti mit Tomaten und frischer Salami*  
*Home made spaghetti with a fresh sausage and tomato sauce*
- Le fettuccine con funghi di bosco e porcini*** € 9,00  
*Bandnudeln mit Waldpilzen und Steinpilzen*  
*Noodles with wild and boletus mushrooms*
- Le fettuccine al tartufo nero del monte Baldo*** € 12,00  
*Bandnudel mit schwarzem Trüffel aus dem Monte Baldo*  
*Noodles with black truffle from Monte Baldo*
- I tortelloni (di ricotta e pere e cannella con caciotta del Baldo e riduzione di aceto balsamico)*** € 9,50  
*Tortelloni (füllen mit Hüttenkäse und Birnen mit Monte Baldo Käse und Balsamico-Soße)*  
*Stuffed Tortelloni (with cottage cheese and pears with cheese and balsamic vinegar)*
- I bigoli con filetti di sarde del Garda*** € 8,50  
*Hausgemacht Spaghetti mit Sardinen aus dem Gardasee*  
*Home made spaghetti with sardines from Garda lake*
- Le fettuccine con trota affumicata e cuori di carciofo*** € 9,00  
*Bandnudeln mit rauchen Forellefilet und Artischocken*  
*Noodles with smoked fillet of trout and artichoke*
- I fazzoletti (di tinca del Garda e porri con olio extravergine al limone)*** € 9,50  
*"Fazzoletti" (füllen mit Fisch aus dem See und Porree mit Zitrone Olivenöl)*  
*Stuffed "Fazzoletti" (with tench and leeks with lemon extra virgin olive oil)*

**SECONDI PIATTI ~ CARNE**  
**HAUPTGERICHTE ~ FLEISCH**  
**MAIN COURSE ~ MEAT**

- La tagliata di filetto con tartufo** €.21,00  
*Tagliata von Rindfilet mit schwarze Trüffel*  
*Tagliata of fillet steak with black truffle*
- Il filetto di manzo alla griglia arrotolato con pancetta e rosmarino** €.20,00  
*Grillen Rindfilet rollen mit Speck und Rosmarin*  
*Grilled fillet steak roll up with bacon and rosemary*
- Il filetto di manzo alla griglia** €.19,00  
*Grillen Rindfilet*  
*Grilled fillet*
- Le costolette d'agnello allo scottadito con composta di mirtilli** €.16,00  
*Lambkotolett gegrillt mit Heidelbeerenrein*  
*Grilled lamb chops with stewed fruit of bilberry*
- Il nodino di vitello alla griglia** €.16,00  
*Kalbrumpsteak gegrillt*  
*Grilled T-bone steak of veal*
- Le luganeghe alla griglia con polenta** €.11,00  
*Gegrillt Bradwurst mit Polenta*  
*Grilled sausage with polenta*
- Le scaloppine ai funghi di bosco e porcini** €.11,00  
*Medaillon mit Waldpilzen und Steinpilzen*  
*Escalope with wild and boletus mushrooms sauce*
- I saltimbocca (con prosciutto crudo, salvia e vino bianco)** €.11,00  
*Schnitzel auf Römer Art (mit Schinken, Salbei und WeißweinsöÙe)*  
*Saltimbocca alla romana (with ham, sage and white wine sauce)*

**SECONDI PIATTI ~ PESCE DEL GARDA**  
**HAUPTGERICHTE ~ FISCH**  
**MAIN COURSE ~ FISH**

<b><i>Le sarde del Garda in "saor" con polenta</i></b>	<b>€.11,00</b>
<i>Sardinen aus dem Gardasee "in saor,, mit Polenta (kalte Platte)</i> <i>Sardines from Garda lake "in saor,, with polenta (cold plate)</i>	
<b><i>La trota salmonata alla mugnaia</i></b>	<b>€.13,00</b>
<i>Lachsforelle nach Müllerin Art</i> <i>Salmon-trout cooked in a special sauce</i>	
<b><i>Il luccio del Garda in salsa con polenta</i></b>	<b>€.13,00</b>
<i>Hecht aus dem Gardasee in Soße mit Polenta</i> <i>Pike from Garda lake in a sauce with polenta</i>	
<b><i>Il lavarello del Garda con rucola</i></b>	<b>€.15,00</b>
<i>Gardaseefelchen mit Rucola</i> <i>Lavarello with rocket leaf</i>	
<b><i>I filetti di persico del Garda dorati</i></b>	<b>€.15,00</b>
<i>Flussbarsch Filet aus dem Gardasee gebraten</i> <i>Browned filet of perch from Garda lake</i>	

*In mancata reperibilità del fresco, occasionalmente, si utilizzano prodotti surgelati*

**CONTORNI**  
**BEILAGEN**  
**SIDE DISHES**

***L'insalata mista di stagione*** €. 4,50  
*Gemischter Salat*  
*Mixed salad*

***L'insalata di rucola e scaglie di Monte Veronese stagionato*** €. 5,00  
*Rucola und betagt Monte Veronese Käse Salat*  
*Rocket leaf and flakes of aged cheese Monte Veronese*

***Le selezione di verdure cotte*** €. 5,50  
*Gemischtes warmes Gemüse*  
*Selection of cooked vegetables*

***Le patate arrosto*** €. 4,00  
*Gebraten Kartoffeln*  
*Roasted potatoes*



**FORMAGGI**  
**KÄSE**  
**CHEESE**

***Selezione di formaggi con miele e purea di pere*** €.11,00  
*Typische Käseplatte mit Honig und Birnenrein*  
*Selection of cheese board with honey and pear mousse*

## DESSERT

## DESSERT

## DESSERT

- Il semifreddo alla crema con cuore di caramello e nocciole croccante*** €. 4,50  
*Crema "Semifreddo" mit Karamell und Haselnuss*  
*Soft ice-cream vanilla and caramel with hazelnut*
- La panna cotta con salsa fragola o cioccolato o caramello*** €. 4,50  
*Panna cotta mit Erdbeeren oder Schokoladen oder Karamellsoße*  
*Panna cotta with strawberry or chocolate or caramel sauce*
- Lo strudel di mele tiepido con crema pasticcera*** €. 4,50  
*Lauwarm Apfelstrudel mit Vanillesoße*  
*Lukewarm apple strudel with vanilla sauce*
- Il tortino tiepido al cioccolato fondente*** €. 4,50  
*Lauwarme Schokoladentorte*  
*Lukewarm chocolate cake*
- Le fragole fresche con zucchero e limone*** €. 4,50  
*Erdbeeren mit Zucker und auspressen Zitrone*  
*Strawberry with sugar and squeeze lemon*
- I tipici "Sanvigilini" abbinati ad un calice di vino "Polsà" passito*** €. 5,00  
*Typische Kekse "Sanvigilini" mit ein Glas süß Weißwein "Vin Polsà"*  
*Typical biscuit "Sanvigilini" with a glass of sweet wine "Vin Polsà"*
- Il sorbetto al limone con vodka*** €. 4,50  
*Zitronesorbet mit Vodka*  
*Lemon sorbet with vodka*