

MENÙ DEL RISTORANTE

ANTIPASTI

Battuta di Manzo razza Chianina con salsa di Acciughe e Senape al profumo di Mela Verde**	€ 14,00
Chianina beef tartare with anchovies sauce and Mustard with Green Apple scent Chianina-Rinder mit Sardellensauce und Senf mit grünem Apfelduft	
Prosciutto Crudo di Parma e Mozzarella di Bufala oppure Melone**	€ 12,00
Parma Ham and Buffalo Mozzarella or Melon Parmaschinken und Büffelmozzarella oder Melone	
Carpaccio di Roast Beef all'inglese**	€ 12,00
English Roast Beef Englisches Roastbeef	
Millefoglie di Melanzana alla moda parmigiana**	€ 10,00
Millefeuille of eggplant in Parma style Millefeuille der Aubergine im Parmastil	
Assortimento di Salumi, Formaggi e Giardiniera**	€ 14,00
Assortment of cold cuts, cheeses and vegetables in oil Aufschnitt und Käseplatte mit Gemüse in Öl	
Polpo alla griglia su specchio di Vellutata di Patate rosse*/**	€ 14,00
Grilled octopus with red potato sauce Gegrillter Tintenfisch mit roter Kartoffel Sauce	
Insalata di mare dell'Adriatico*/**	€ 14,00
Adriatic seafood salad Adriatischer Meeresfrüchtesalat	
Varietà di Capesante gratinate e Germogli con Vinaigrette al Lime**	€ 14,00
Scallops au gratin and Sprouts with Lime Vinaigrette Gratinierte Jakobsmuscheln und Sprossen mit Limettenvinaigrette	
Tris di Pesce affumicato su letto di Valeriana**	€ 14,00
Tris of smoked fish with Valerian Tris von geräuchertem Fisch mit Baldrian	
Luccio in Salsa con Crostini di Mais ai ferri*/**	€ 14,00
Pike in sauce with grilled corn croutons Hecht in Sauce mit gegrillten Maiscroutons	

PRIMI PIATTI

Lasagne alla Bolognese*/**	€ 10,00
Bolognese Lasagna Lasagne Bolognese	
Spaghetti alla Carbonara**	€ 10,00
Carbonara Spaghetti Carbonara spaghetti	
Spaghetti all'Amatriciana**	€ 10,00
Amatriciana Spaghetti Amatriciana spaghetti	

Spaghetti di Gragnano Cacio e Pepe mantecati in Forma di Monte Veronese cucinati in bellavista**	€ 16,00
Spaghetti of Gragnano Cacio e Pepe creamed in the shape of Monte Veronese cooked in Bellavista Spaghetti von Gragnano Cacio e Pepe in Form von Monte Veronese in Bellavista	
Cavatelli ai Funghi Porcini, Guanciale di Amatrice e Tartufo della Lessinia*/**	€ 16,00
Cavatelli with Porcini Mushrooms, Amatrice Guanciale and Lessinia Truffle Cavatelli mit Steinpilzen, Amatrice Guanciale und Lessinia-Trüffel	
Tagliolini all' Astice con Pomodorino di Pachino*/**	€ 16,00
Lobster Tagliolini with Pachino Tomato Hummer Tagliolini mit Pachino Tomate	
Spaghetti allo Scoglio*/**	€ 15,00
Spaghetti with sea fish Spaghetti mit Meeresfisch	
Spaghetti di Gragnano alle Vongole Veraci e Bottarga profumati al Limone**	€ 15,00
Gragnano spaghetti with clams and bottarga flavored with lemon Gragnano-Spaghetti mit Muscheln und Bottarga mit Zitronengeschmack	
Maccheroncini al Filetto di Scorfano e crema di Zucchine*/**	€ 15,00
Maccheroncini with scorpionfish fillet and zucchini cream Maccheroncini mit Rotbarschfilet und Zucchinicreme	
Cavatelli al Salmone di Norvegia**	€ 14,00
Salmon Cavatelli Lachs Cavatelli	

SECONDI PIATTI

Tagliata di Picanha cotta a bassa temperatura con julienne di Radicchio trevigiano e Cipolla di Tropea.....	€ 18,00
Sliced Picanha with Treviso Radicchio and Tropea Onion Geschnittene Picanha mit Radicchio und Tropea Zwiebel	
Filetto di Manzo in salsa di Pepe verde**	€ 22,00
Beef fillet and green pepper sauce Rinderfilet und grüner Pfeffersauce	
Cotoletta di Vitello alla Milanese**	€ 22,00
Milanese-style veal cutlet Kalbsschnitzel nach Mailänder Art	
Grigliata mista di carne	€ 16,00
Mixed grilled pork Gegrilltes Schweinefleisch gemischt	
Involentino di Vitello ripieno di Cime di Rapa e Salsiccia Senese su demiglas al Lugana del Garda**	€ 16,00
Veal roulade stuffed with turnip tops and Senese sausage with Lugana sauce Kalbsroulade gefüllt mit Rübenspitzen und senese Wurst mit Lugana Sauce	
Trancio di Salmone ai Ferri affumicato in closh**	€ 16,00
Grilled Salmon Steak Gegrilltes Lachssteak	

Lavarello al cartoccio*/* *	€ 16,00
Baked lavarello Gebackenes Lavarello	
Fritto misto di Pesce*/* *	€ 15,00
Mixed fried fish Gemischter gebratener Fisch	
Branzino in bellavista*/* *	€ 18,00
Sea bass cooked in Cartoccio Seebarsch im Cartoccio gekocht	
Gamberoni del mediterraneo al Brandy Flambé*/* *	€ 18,00
Mediterranean prawns with Brandy Flambé Mediterrane Garnelen mit Brandy Flambé	

CONTORNI

Insalata mista	€ 5,00
Mixed salad Gemischter Salat	
Insalatona* *	€ 7,00
Big Mixed salad Super Gemischter Salat	
Patate al forno oppure fritte*	€ 5,00
Baked or fried potatoes Ofenkartoffeln oder Pommes Frites	
Misto di Verdure alla Griglia*	€ 5,00
Mixed Grilled Vegetables Gemischt Gegrilltes Gemüse	
Misto di Verdure al forno*	€ 5,00
Mixed baked vegetables Gemischtes gebackenes Gemüse	
Misto di Verdure al vapore*	€ 5,00
Mixed steamed vegetables Gemischtes gedämpftes Gemüse	

MENÙ BAMBINO

Gnocchi al Pomodoro oppure al Ragù*/* *	€ 7,00
Gnocchi with tomato sauce or Ragù Gnocchi mit Tomatensauce oder Ragù	
Cotoletta di Pollo con Patate fritte*/* *	€ 9,00
Chicken cutlet with fried potatoes Hühnerschnitzel mit Pommes Frites	

* **Questo piatto potrebbe essere cucinato con prodotto surgelato oppure congelato in mancanza di quello fresco**
This dish could be cooked with a frozen product in the absence of fresh product
Dieses Gericht könnte mit einem gefrorenen Produkt in Abwesenheit eines frischen Produkts gekocht werden

** **In caso di intolleranze alimentari oppure allergie chiedere al cameriere il Menù degli Allergeni**
In case of food intolerances or allergies ask the waiter for the Allergens Menu
Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien fragen Sie den Kellner nach dem Allergen-Menü

Tutti i dessert sono prodotti freschi dal nostro Chef

All desserts are fresh produced by our Chef - Alle Desserts werden von unserem Küchenchef frisch hergestellt

Alcuni prodotti sono sottoposti a tecnologia del freddo per garantire le qualità igienico-alimentari

Some products are processed using freezing technology in order to guarantee the health qualities

Einige produkte werden unter kältetechnologie verarbeitet um die gesundheitsqualitaeten zu behalten



PIZZERIA "all'orologio" con forno a legna

Piazza San Marco
Peschiera del Garda

SCHEDA INFORMATIVA PER UNA SCELTA CONSAPEVOLE DEL CONSUMATORE NOSTRO CLIENTE

A tutela dei clienti, la nostra PIZZA fatta a mano e cotta nel forno a legna rispetta la migliore tradizione ed i più elevati standard di igiene e sicurezza alimentare ed utilizza materie prime qualitative, prevalentemente "certificate biologiche" e tracciabili a norma di legge.

GLI INGREDIENTI DELLA NOSTRA PIZZA

Che la rendono estremamente "digeribile", sono di provenienza nazionale e prevalentemente biologici,

- l'impasto della nostra pizza è con farina biologica ed è realizzato con lievito naturale ed una lenta lievitazione di almeno 24 h,
- i pomodori pelati sono di produzione nazionale,
- l'olio extravergine è di "olive" nazionali (DOP),
- le mozzarelle sono di latte italiano con caglio fresco,
- spezie e aromi sono naturali.

I CONTENITORI DA ASPORTO

Sono a tre strati di carta di cellulosa a termini del DM 21 marzo del 1973 e succ. modifiche per l'igiene e la sicurezza alimentare.

IL NOSTRO FORNO A LEGNA

La pizza viene cotta su di una piastra di refrattario rotante con un dispositivo "SU&GIU" per consentirne una cottura perfetta ed omogenea.

LA LEGNA

La legna da ardere del nostro forno è controllata e attestata di produzione nazionale.

IGIENE, SALUTE E SICUREZZA

E TUTELA DELL' AMBIENTE

La combustione della legna e la cottura della pizza sono "separati". Il forno viene accuratamente pulito più volte al giorno a scapito di un rallentamento della produzione. Ad evitare ricadute di ceneri, il forno è dotato di uno specifico impianto di concezione tecnologica avanzata volto, tramite vaporizzazione d'acqua a ciclo continuo, ad abbattere i fumi della combustione della legna. La realizzazione dell'impianto è anche a "tutela dell'ambiente", stante che il nostro esercizio "all'orologio" è situato nel suggestivo "centro storico" di Peschiera d/G. E' attestato che l'impianto assicura un abbattimento della fuliggine nella misura del 95% del materiale particolato, in valori pertanto nettamente inferiori ai parametri di legge. A ciò si aggiunge, ancorchè ridotta per sostanziale assenza di cenere, una costante manutenzione della canna fumaria. Autorizzazioni, certificazioni e conformità di legge. La realizzazione di tutte le varie componenti dell'impiantistica della nostra Pizzeria ed il loro funzionamento sono stati autorizzati dagli Organi preposti e se ne dispongono i relativi certificati di conformità rilasciati da "Soggetti" a ciò abilitati - HACCP: in un'ottica di attenzione costante alla nostra clientela, quanto riportato nella presente scheda è ampiamente indicato nel nostro manuale haccp, come pure gli interventi manutentivi e di controllo più significativi vengono annotati nel nostro "Registro dell'autocontrollo".

Il nostro personale è ben lieto di fornire ogni ulteriore utile informazione.



PIZZERIA "all'orologio" with wood-burning oven

Piazza San Marco
Peschiera del Garda

INFORMATION SHEET FOR A CONSCIOUS CHOICE BY OUR CUSTOMERS

To protect our customers, our hand-made PIZZA cooked in a wood-burning oven follows the best tradition and the highest hygiene and food safety standards through the use of high-quality ingredients mostly "biologically certified" and traceable pursuant to the law.

THE INGREDIENTS OF OUR PIZZA

That makes it extremely "digestible", are locally produced and mostly organic,

- the dough of our pizza is made of organic flour and has been realized with natural yeast and through a slow leavening of at least 24 h,
- Peeled tomatoes are nationally produced,
- Extra-virgin oil comes from local "olives" (DOP),
- Mozzarellas are made out of Italian milk and fresh rennet,
- Spices and aromas are natural.

TAKEAWAY CONTAINERS

Consist of three cellulose layers pursuant to the Ministerial Decree of 21 March of 1973 and eventual amendments for hygiene and food safety.

OUR WOOD-BURNING OVEN

Pizza is cooked on a rotating refractory plate with a "SU&GIU" system to allow a perfect and homogeneous cooking.

FIREWOOD

The firewood we use is strictly controlled and produced locally.

HYGIENE, HEALTH, SAFETY

AND ENVIRONMENTAL PROTECTION

Firewood combustion and the baking of pizza are "separated". The oven is accurately clean several times per day resulting in a production slowdown. To avoid ash returns, the oven is equipped with a specific and technologically advanced equipment aimed at, through continuous water vaporization, eliminating wood-related combustion smokes. The realization of the equipment is also "environmentally friendly", as our restaurant "all'orologio" lies in the highly suggestive "historic centre" of Peschiera d/G. It is certified that the equipment ensures an elimination of soot to the extent of 95% of particulates, namely with significantly inferior values to those provided for by law. A constant hood maintenance, even if reduced thanks to the near-total absence of ash, should be carried out nonetheless. Authorizations, certificates and regulatory compliance. The realization of all equipment components of our Pizzeria and their functioning have been authorized by proper Bodies providing the related certificates of conformity issued by "Subjects" qualified to do so - HACCP: to the purposes of a constant attention to our clientele, the above information is vastly indicated in our haccp handbook together with the most significant maintenance and control actions that are filed in the "Self-monitoring Register".

Our staff is more than happy to give you any further information you may require.



PIZZERIA "all'orologio" mit Holzofen

Piazza San Marco
Peschiera del Garda

INFORMATIONSBLAATT FÜR EINE BEWUSSTE KONSUMENTENENTSCHEIDUNG UNSRER KUNDEN

Zum Wohle der Kunden folgt unsere handgemachte und im Ofen gebackene PIZZA bester Tradition sowie den höchsten Hygiene- und Sicherheitsstandards; verwendet werden nur erstklassige Zutaten, vorwiegend zertifiziert als „aus biologischem Anbau“ und mit der gesetzlich vorgeschriebenen Rückverfolgbarkeit.

DIE ZUTATEN UNSRER PIZZA

Die sie äußerst „bekömmlich“ machen, sind inländischer Herkunft und vorwiegend biologisch,

- Der Teig unserer Pizza wird aus Bio-Mehl und mit natürlicher Hefe hergestellt, bei langsamer Gärung von mindestens 24 Stunden.
- Die geschälten Tomaten sind aus inländischer Produktion.
- Das Extravergine-Olivenöl ist aus inländischen Oliven (DOP).
- Der Mozzarella ist aus italienischer Milch mit frischem Lab.
- Gewürze und Aromen sind natürlich.

DIE MITNAHME-VERPACKUNGEN

Sind dreilagig, aus Zellulose, und genügen dem Ministerialdekret vom 21. März 1973 in seiner geltenden Fassung in Sachen Hygiene und Lebensmittelsicherheit.

UNSER HOLZOFEN

Die Pizza wird auf einer feuerfesten Drehplatte mit einer Wendevorrichtung gebacken, um ein perfektes und homogenes Ergebnis zu gewährleisten.

DAS HOLZ

Das für unseren Ofen verwendete Brennholz stammt aus nachweislich kontrollierter nationaler Produktion.

HYGIENE, GESUNDHEIT, SICHERHEIT UND UMWELTSCHUTZ

Die Verbrennung des Holzes und das Backen der Pizza erfolgen „separat“. Der Ofen wird mehrmals täglich sorgfältig gereinigt, um den Preis einer Verlangsamung der Produktion. Um das Herabfallen von Asche zu verhindern, ist der Ofen mit einer modernen Technologie ausgestattet, die durch Wasserverdampfung in Dauerzyklus den Rauch aus der Holzverbrennung niederschlägt. Diese Anlage kommt auch dem Umweltschutz zugute, da sich unser Betrieb „all'orologio“ ja im eindrucksvollen „historischen Zentrum“ von Peschiera del Garda befindet. Es ist nachgewiesen, dass die Anlage für eine Senkung des Rußes im Ausmaß von 95% der Materialpartikel sorgt, ein Wert, der deutlich besser als der gesetzlich geforderte ist. Dazu kommt noch - und das obwohl. Kaum Asche anfällt - eine regelmäßige Wartung des Rauchabzugs. Zulassungen, Zertifizierungen und Gesetzeseinhaltung. Die Ausführung sämtlicher Einzelteile der Anlagen unserer Pizzeria und deren Funktionsweise wurden von den zuständigen Behörden zugelassen und es liegen die entsprechenden von dazu befugten Stellen ausgestellten Konformitätszertifikate (HACCP) vor; dies im Sinne einer ständigen Achtsamkeit für unsere Kunden, wie sie sich auch in diesem Infoblatt ausdrückt und in unserem HACCP-Manual ausführlich erläutert wird, und auch die größeren Wartungs- und Kontrolleingriffe werden in unserem „Register der Selbstkontrollen“ festgehalten. Unser Personal steht Ihnen gerne für alle weiteren Informationen zur Verfügung.

MENÙ DELLA PIZZERIA

LE CLASSICHE

Focaccia al Rosmarino * *	€ 4,00
Pizza, olio, sale grosso, rosmarino	
Pizza, oil, salt, rosemary - Pizza, Öl, Salz, Rosmarin	
Marinara * *	€ 5,00
Pizza, pomodoro, olio, origano, aglio	
Pizza, tomato, oil, oregano, garlic - Pizza, Tomate, Öl, Oregano, Knoblauch	
Margherita * *	€ 6,00
Pizza, pomodoro, mozzarella, basilico	
Pizza, tomato, mozzarella, basil - Pizza, Tomate, Mozzarella, Basilikum	
Prosciutto Cotto * *	€ 7,00
Pizza, pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	
Pizza, tomato, mozzarella, ham - Pizza, Tomate, Mozzarella, Schinken	
Prosciutto Cotto e Funghi * *	€ 8,00
Pizza, pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon	
pizza, tomato, mozzarella, cooked champignon mushrooms	
Pizza, Tomate, Mozzarella, gekochte Champignonpilze	
Diavola * *	€ 7,00
Pizza, pomodoro, mozzarella, salamino piccante	
Pizza, tomato, mozzarella, spicy salami - Pizza, Tomate, Mozzarella, scharfe Salami	
Gorgonzola * *	€ 7,00
Pizza, pomodoro, mozzarella, gorgonzola	
Pizza, tomato, mozzarella, gorgonzola - Pizza, Tomate, Mozzarella, Gorgonzola	
Capricciosa * *	€ 9,00
Pizza, pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi, olive nere	
Pizza, tomato, mozzarella, ham, champignon mushrooms, artichokes, black olives	
Pizza, Tomate, Mozzarella, Schinken, Champignonpilze, Artischocken, schwarze Oliven	
Quattro Stagioni * *	€ 9,00
Pizza, pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi, olive nere	
Pizza, tomato, mozzarella, ham, champignon mushrooms, artichokes, black olives	
Pizza, Tomate, Mozzarella, Schinken, Champignonpilze, Artischocken, schwarze Oliven	
Wüstel e Patate Fritte * / * *	€ 8,00
Pizza, pomodoro, mozzarella, wüstel, patate fritte	
Pizza, Tomate, Mozzarella, Wüstel, French fries - Pizza, Tomate, Mozzarella, Frankfurter Wurst, Pommes Frites	
Napoli * *	€ 7,00
Pizza, pomodoro, mozzarella, acciughe, origano	
Pizza, tomato, mozzarella, anchovies, oregano - Pizza, Tomate, Mozzarella, Sardellen, Oregano	
Romana * *	€ 8,00
Pizza, pomodoro, mozzarella, acciughe, olive nere, origano, capperi	
Pizza, tomato, mozzarella, anchovies, black olives, oregano, capers	
Pizza, Tomate, Mozzarella, Sardellen, schwarze Oliven, Oregano, Kapern	
Tonno e Cipolla di Tropea * *	€ 8,00
Pizza, pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla di Tropea	
Pizza, tomato, mozzarella, tuna, Tropea onion - Pizza, Tomate, Mozzarella, Thunfisch, Tropea Zwiebel	
Estiva * *	€ 9,00
Pizza, pomodoro, mozzarella, pomodorini, olive nere; fuori cottura rucola e prosciutto crudo di Parma	
pizza, tomato, mozzarella, cherry tomatoes, black olives; rocket salad and Parma ham after cooking	
Pizza, Tomate, Mozzarella, Kirschtomaten, schwarze Oliven; Rucola und Parmaschinken nach dem Kochen	
Vegetariana * *	€ 9,50
pizza, pomodoro, mozzarella, verdure grigliate	
Pizza, tomato, mozzarella, grilled vegetables	
Pizza, Tomate, Mozzarella, gegrilltes Gemüse	
Calzone * *	€ 8,00
Pizza, pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	
Pizza, tomato, mozzarella, cooked ham - Pizza, Tomate, Mozzarella, gekochter Schinken	

Calzone Farcito * *	€ 9,00
Pizza, pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi	
Pizza, tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes	
Pizza, Tomato, Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze, Artischocken	
Sfiziosa * *	€ 10,00
Pizza, pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana	
Pizza, tomato, mozzarella, bresaola, rocket, parmesan - Pizza, Tomato, Mozzarella, Bresaola, Rucola, Parmesan	
Bufala * *	€ 9,00
Pizza, pomodoro, mozzarella di bufala	
Pizza, tomato, buffalo mozzarella - Pizza, Tomato, Büffelmozzarella	
Asparagi * *	€ 9,00
Pizza, pomodoro, mozzarella, asparagi bianchi, salame piccante, grana	
Pizza, tomato, mozzarella, white asparagus, spicy salami, parmesan	
Pizza, Tomato, Mozzarella, weißer Spargel, scharfe Salami, Parmesan	
Deliziosa * *	€ 10,00
Pizza, pomodoro, mozzarella, brie; fuori cottura speck	
Pizza, tomato, mozzarella, Brie cheese; after cooking speck	
Pizza, Tomato, Mozzarella, Brie Käse; nach dem Kochen Speck	

LE BIANCHE

Quattro Formaggi * *	€ 9,00
Pizza, mozzarella, formaggi misti	
Pizza, mozzarella, mixed cheeses - Pizza, Mozzarella, gemischter Käse	
Primavera * *	€ 9,00
Pizza, pomodoro fresco, mozzarella, basilico, origano	
Pizza, fresh tomato, mozzarella, basil, oregano - Pizza, frische Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Oregano	
Contadina * / * *	€ 9,00
Pizza, mozzarella, pancetta, brie, patate al rosmarino	
Pizza, mozzarella, bacon, brie cheese, rosemary potatoes - Pizza, Mozzarella, Speck, Brie Käse, Rosmarinkartoffeln	

LE GOURMET

Pizza ai Frutti di Mare * / * *	€ 14,00
Pizza, pomodoro, aglio, cozze, vongole, calamari, gamberetti	
Pizza, tomato, garlic, mussels, clams, calamari, shrimp	
Pizza, Tomato, Knoblauch, Muscheln, Venusmuscheln Calamari, Garnelen	
Saporita * / * *	€ 12,00
Pizza, pomodoro, mozzarella, salsiccia Senese al vino bianco, cime di rapa, scamorza affumicata	
Pizza, tomato, mozzarella, Senese white wine sausage, turnip greens, smoked scamorza cheese	
Pizza, Tomato, Mozzarella, Senese-Weißwein-Wurst, Rübengrün, geräucherter Scamorza-Käse	
Bologna * *	€ 10,00
Pizza, mozzarella; fuori cottura mortadella di Bologna, stracciatella, pistacchio	
Pizza, mozzarella; after cooking Bologna mortadella, stracciatella cheese, pistachio	
Pizza, Mozzarella; nach dem Kochen Bologna mortadella, Stracciatella Käse, Pistazie	
Cetara * *	€ 12,00
Pizza, pomodoro, mozzarella, ricotta, alici di Cetara, fiori di zucchini	
Pizza, tomato, mozzarella, ricotta cheese, Cetara anchovies, courgette flowers	
Pizza, Tomato, Mozzarella, Ricotta Käse, Cetara-Sardellen, Zucchini Blüten	
All'Orologio * *	€ 14,00
Pizza, pomodoro, mozzarella, carciofi, monte veronese, tartufo nero della Lessinia	
Pizza, tomato, mozzarella, artichokes, monte veronese cheese, black truffle from Lessinia	
Pizza, Tomato, Mozzarella, Artischocken, Monte Veronese Käse, schwarzer Trüffel von der Lessinia	

* **Questo piatto potrebbe essere cucinato con prodotto surgelato oppure congelato in mancanza di quello fresco**

This dish could be cooked with a frozen product in the absence of fresh product

Dieses Gericht könnte mit einem gefrorenen Produkt in Abwesenheit eines frischen Produkts gekocht werden

** **In caso di intolleranze alimentari oppure allergie chiedere al cameriere il Menù degli Allergeni**

In case of food intolerances or allergies ask the waiter for the Allergens Menu

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien fragen Sie den Kellner nach dem Allergen-Menü

Alcuni prodotti sono sottoposti a tecnologia del freddo per garantire le qualità igienico-alimentari

Some products are processed using freezing technology in order to guarantee the health qualities

Einige Produkte werden unter Kälte-Technologie verarbeitet um die Gesundheitsqualitäten zu behalten

DOLCI

Tiramisù della Casa* *	€ 6,00
Homemade Tiramisu Tiramisu des Hauses	
Semifreddo all' Amaretto* *	€ 6,00
Semifreddo with Amaretto Semifreddo mit Amaretto	
Tortino alle Mandorle con Pere Williams caramellata e Cioccolato Fondente* *	€ 6,00
Almond cake with caramelized Williams pears and dark chocolate Mandelkuchen mit karamellisierten Williamsbirnen und dunkler Schokolade	
Coppa Cheese Cake all' Amaretto e frutti di Bosco* *	€ 6,00
Amaretto and Berries Cheese Cake Amaretto und Beeren-Käsekuchen	
Ananas al Grand Marnier	€ 7,00
Pineapple with Grand Marnier Ananas mit Grand Marnier	
Sorbetto al Limone* *	€ 4,00
Lemon sorbet Zitronensorbet	
Ananas alla Vodka Flambé cucinata in bellavista* * *	€ 7,00
Pineapple with Vodka Flambé Ananas mit Wodka Flambé	
Crêpe Suzette al Grand Marnier Flambé cucinata in bellavista* * *	€ 7,00
Crêpe Suzette with Grand Marnier Flambé Crêpe Suzette mit Grand Marnier Flambé	

* **Questo piatto potrebbe essere cucinato con prodotto surgelato oppure congelato in mancanza di quello fresco**
This dish could be cooked with a frozen product in the absence of fresh product
Dieses Gericht könnte mit einem gefrorenen Produkt in Abwesenheit eines frischen Produkts gekocht werden

** **In caso di intolleranze alimentari oppure allergie chiedere al cameriere il Menù degli Allergeni**
In case of food intolerances or allergies ask the waiter for the Allergens Menu
Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien fragen Sie den Kellner nach dem Allergen-Menü

* **Questo dessert è servito solo in terrazza**
This dessert is only served on terrace - Dieses Dessert wird nur auf der Terrasse serviert

Tutti i dessert sono prodotti freschi dal nostro Chef

All desserts are fresh produced by our Chef - Alle Desserts werden von unserem Küchenchef frisch hergestellt

Alcuni prodotti sono sottoposti a tecnologia del freddo per garantire le qualità igienico-alimentari

Some products are processed using freezing technology in order to guarantee the health qualities

Einige produkte werden unter kältetechnologie verarbeitet um die gesundheitsqualitaeten zu behalten

CAFFETTERIA & BEVERAGE

CAFFETTERIA KAFFEE BAR - COFFEE BAR

Caffè espresso Illy	€ 1,50
Caffè decaffeinato	€ 1,80
Caffè corretto	€ 2,00
Caffè d'Orzo	€ 1,80
Caffè Americano	€ 2,00
Ginseng**	€ 1,80
Cappuccino**	€ 2,50
Tè / Camomilla	€ 3,00
Tisana	€ 3,00
Caffè shakerato**	€ 4,00
Spremuta d'Arancia	€ 4,00
Spremuta di Pomplemo	€ 4,00
Acqua Nat. San Pellegrino 75 cl	€ 3,00
Acqua Gas. San Pellegrino 75 cl	€ 3,00
Bibite 33 cl	€ 3,50
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Schweppes Tonica, Tè al limone, Tè alla Pesca	
Succhi di Frutta	€ 3,00
Ace, Pera, Arancia, Pesca, Mirtillo, Mela	

BIRRE IN BOTTIGLIA FLASCHENBIERE - BOTTLED BEERS

Erdinger analcolica 33 cl	€ 5,00
Erdinger Weizen 50 cl	€ 5,00
Ceres Strong 33 cl	€ 5,00
Corona 33 cl	€ 5,00
Moretti 33 cl	€ 5,00
Heineken 33 cl	€ 5,00
Moretti La Rossa 33 cl	€ 5,00
Messina 33 cl	€ 5,00

BIRRA ALLA SPINA FASSBIER - DRAFT BEER

Moretti piccola 20 cl	€ 3,00
Moretti media 40 cl	€ 5,50
Erdinger Weiz piccola 30 cl	€ 3,50
Erdinger Weiz media 50 cl	€ 6,50

VINO ALLA SPINA SPINA WEIN - SPINA WINE

Bianco di Custoza calice	€ 2,50
Bianco di Custoza 50 cl	€ 7,50
Bianco di Custoza 1 lt	€ 14,00
Bardolino calice	€ 2,50
Bardolino 50 cl	€ 7,50
Bardolino 1 lt	€ 14,00

APERITIVI APERITIF - DRINKS

Crodino	€ 3,00
Gingerino	€ 3,00
Campari	€ 3,00
Analcolico alla frutta	€ 6,00
Spritz Aperol	€ 4,00
Spritz Campari	€ 4,00
Hugo	€ 6,00
Prosecco, sciroppo di fiore di sambuco, selz, foglie di menta	
Negroni	€ 6,00
Vermouth rosso, campari, gin	
Americano	€ 6,00
Campari, vermouth rosso, soda, buccia di limone	
Martini Cocktail	€ 6,00
Martini dry, gin, scorza di limone, oliva verde	
Mojito	€ 6,00
Rum bianco, zucchero di canna, lime, soda, foglie di menta	

LIQUORI LIKÖRE - LIQUORS

Grappa morbida	€ 4,00
Grappa barriquata	€ 4,00
Limoncino	€ 3,50
Amaro Averna	€ 3,50
Amaro Montenegro	€ 3,50
Jagermeister	€ 3,50
Sambuca	€ 3,50
Anima Nera	€ 3,50
Glen Grand	€ 4,00
Jack Daniel's	€ 5,00

Talune bevande potrebbero contenere allergeni, vedi etichetta e/o chiedere al personale

Certain beverages may contain allergens, see the label and / or ask the staff

Einige Getränke können Allergene enthalten, siehe Etikett und / oder fragen Sie das Personal

Tutti i vini contengono solfito/solfitti e tutte le birre contengono glutine

All wines contain sulfite/sulfites and all beers contain gluten - Alle Weine enthalten Sulfit/Sulfite und Biere enthalten Gluten

CARTA DEI VINI

SPUMANTI E PROSECCHI

SCHAUMWEINE UND PROSECCO - SPARKLING WINES AND PROSECCO

VITIS NOSTRA SPUMANTE BRUT (Enoitalia)	calice ... €	3,00
	75 cl ... €	14,00
PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG EXTRA DRY (Andreola)	calice ... €	4,00
	75 cl ... €	18,00
TRENTO DOC EXTRA BRUT (Rotaliana)	75 cl ... €	29,00
FRANCIACORTA DOCG BRUT (Uberti)	75 cl ... €	45,00

VINI BIANCHI

WEISSWEINE - WHITE WINES

BIANCO DI CUSTOZA DOC (Monte del Frà)	Vol. 12,5%	calice ... €	3,00
		75 cl ... €	14,00
BIANCO DI CUSTOZA SUPERIORE DOC (Monte del Frà)	Vol. 13%	calice ... €	4,00
		75 cl ... €	18,00
LUGANA DOC (Ottella)	Vol. 12%	75 cl ... €	21,00
LUGANA DOC (Bulgarini)	Vol. 12,5%	calice ... €	4,00
		75 cl ... €	19,00
LUGANA SUPERIORE DOC (Bulgarini)	Vol. 14%	75 cl ... €	29,00
GEWURZTRAMINER DOC JASTINA (St . Pauls)	Vol. 14%	75 cl ... €	24,00

VINI ROSSI

ROTWEINE - RED WINES

BARDOLINO CHIARETTO DOC (Villa Medici)	Vol. 12,5%	calice ... €	3,00
		75 cl ... €	14,00
BARDOLINO CLASSICO DOC (Villa Medici)	Vol. 12,5%	calice ... €	3,00
		75 cl ... €	14,00
BARDOLINO SUPERIORE DOC (Villa Medici)	Vol. 13,5%	75 cl ... €	19,00
VALPOLICELLA CLASSICO DOC (Salette)	Vol. 12,5%	calice ... €	4,00
		75 cl ... €	16,00
VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC (Zenato)	Vol. 13,5%	calice ... €	5,00
		75 cl ... €	26,00
VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO DOC (Speri)	Vol. 13,5%	75 cl ... €	34,00
PALAZZO DELLA TORRE IGT (Allegrini)	Vol. 14%	75 cl ... €	36,00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA ARISTOCRATICO DOCG (Enoitalia)	Vol. 15%	75 cl ... €	42,00

Tutti i vini contengono solfito/solfitti

All wines contain sulfite/sulfites - Alle Weine enthalten Sulfit/Sulfite

ALLERGENI / ALLERGÈNE / ALLERGEN



Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.



Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.



Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten.

REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione (Testo rilevante ai fini del SEE) IL PARLAMENTO EUROPEO E IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA, visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea, in particolare l'articolo 114, vista la proposta della Commissione europea, visto il parere del Comitato economico e sociale europeo⁽¹⁾, deliberando secondo la procedura legislativa ordinaria⁽²⁾.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

- Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - sciropi di glucosio a base di grano, incluso destrosio⁽¹⁾;
 - maltodestrine a base di grano⁽¹⁾;
 - sciropi di glucosio a base di orzo;
 - cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- Uova e prodotti a base di uova.
- Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - olio e grasso di soia raffinato⁽¹⁾;
 - tociferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia.
 - oli vegetali derivati da fitosteroli esteri a base di soia;
 - estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - lattitolo.
- Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.) nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- Sedano e prodotti a base di sedano.
- Senape e prodotti a base di senape.
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostruiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- Lupini e prodotti a base di lupini.
- Molluschi e prodotti a base di molluschi.

⁽¹⁾ E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

REGULATION (EU) No 1169/2011 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 25 October 2011

On the provision of food information to consumers, amending Regulations (EC) No 1924/2006 and (EC) No 1925/2006 of the European Parliament and of the Council, and repealing Commission Directive 87/250/EEC, Council Directive 90/496/EEC, Commission Directive 1999/10/EC, Directive 2000/13/EC of the European Parliament and of the Council, Commission Directives 2002/67/EC and 2008/5/EC and Commission Regulation (EC) No 608/2004 (Text with EEA relevance) THE EUROPEAN PARLIAMENT AND THE COUNCIL OF THE EUROPEAN UNION, Having regard to the Treaty on the Functioning of the European Union, and in particular Article 114 thereof, Having regard to the proposal from the European Commission, Having regard to the opinion of the European Economic and Social Committee⁽¹⁾, Acting in accordance with the ordinary legislative procedure⁽²⁾.

SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES

- Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof, except:
 - wheat based glucose syrups including dextrose⁽¹⁾;
 - wheat based maltodextrins⁽¹⁾;
 - glucose syrups based on barley;
 - cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
- Crustaceans and products thereof;
- Eggs and products thereof;
- Fish and products thereof, except:
 - fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations;
 - fish gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and wine;
- Peanuts and products thereof;
- Soybeans and products thereof, except:
 - fully refined soybean oil and fat⁽¹⁾;
 - natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, and natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources;
 - vegetable oils derived phyosterols and phytosterol esters from soybean sources;
 - plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources;
- Milk and products thereof (including lactose), except:
 - whisky used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
 - lactitol;
- Nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
- Celery and products thereof;
- Mustard and products thereof;
- Sesame seeds and products thereof;
- Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers;
- Lupin and products thereof;
- Molluscs and products thereof.

⁽¹⁾ And the products thereof, in so far as the process that they have undergone is not likely to increase the level of allergenicity assessed by the Authority for the relevant product from which they originated.

VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTES UND DES RATES vom 25. Oktober 2011

Betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission (Text von Bedeutung für den EWR) DAS EUROPÄISCHE PARLAMENT UND DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION — gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union, insbesondere auf Artikel 114, auf Vorschlag der Europäischen Kommission, nach Stellungnahme des Europäischen Wirtschafts- und Sozialausschusses⁽¹⁾, gemäß dem ordentlichen Gesetzgebungsverfahren⁽²⁾, in Erwägung nachstehender Gründe:

STOFFE ODER ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN

- Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen
 - Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließl blich Dextrose⁽¹⁾;
 - Maltodextrine auf Weizenbasis⁽¹⁾;
 - Glukosesirupe auf Gerstenbasis;
 - Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
- Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- Ei und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
 - Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird;
 - Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;
- Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
 - vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett⁽¹⁾;
 - natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen;
 - aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen;
 - aus Pflanzenölen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;
- Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließl Laktose), außer
 - Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
 - Lactit;
- Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
- Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;
- Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

⁽¹⁾ Und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.

gli animali domestici sono graditi
pets are welcome
hunde sind willkommen

le più diffuse carte di credito sono accettate
all major credit cards are welcome
alle meistbekanntesten kreditkarten
werden angenommen

locali climatizzati con ricambio aria
air conditioning
klimaanlage

sono disponibili sale interne
indoor seating also available
im lokal stehen weitere tische
zur verfuegung

ampia terrazza panoramica
con ascensore
large terrace with lift
große Terrasse mit Aufzug

Wi-Fi free

