

Bevande * Getränke * Drinks

Acqua naturale o gasata <i>natur oder mineral wasser - natur or mineral water</i>	0,75 lt.	2,50
Birra piccola <i>kleines bier - small beer</i>		3,00
Birra media <i>bier - beer</i>		4,00
Birra weizen <i>weizen bier - weizen beer</i>		4,50
Analcolici bitter <i>crodino, san bitter</i>		3,00
Bibite analcoliche <i>alcoolfreie getraenke - drinks without alcool</i>		3,50
Aperol Spritz		5,00

Vino della casa sfuso * Wein * Wine

Bianco della casa	1/4 lt.	3,00
	1/2 lt.	5,00
	1 lt.	8,00
Rosso del Luca	0,375 lt.	4,00
	0,750 lt.	8,00
Prosecco alla spina	1/4 lt.	4,00
	1/2 lt.	7,00
	1 lt.	12,00

Per i vini in bottiglia richiedete la carta dei vini
For bottled wines ask wines list / Für die Weine in Flasche, die Weinkarte ist bei dem Kellner erhältlich

Caffè * Warme getränke * Warm drinks

Caffè espresso	1,50
Caffè corretto	2,50
Caffè d'orzo <i>malkaffee - barley coffee</i>	2,00
Caffè americano	2,00
Cappuccino	2,00
Thè	2,00

Liquori * Liköre * Liqueur

Nazionali	4,00
Brandy	4,00
Cognac	5,00
Whisky	5,00
Grappe	4,00
Grappe monovitigno e riserva	5,00

a tavola con:



Olio Extra Vergine di Oliva

PRODOTTO ITALIANO
*Olio estratto in Italia
da olive coltivate in Italia*



Prodotto e Confezionato da:
AZIENDA AGRICOLA LAGO DI GARDA
BREZZONE - VERONA

RISTORANTE da Umberto dal 1963



Castelletto di Brenzone - Lago di Garda

Antipasti * Vorspeisen * Entries

Pepata di cozze <i>warme miesmuschel - warm mussels</i>	13,00
Antipasto caldo di mare <i>warme vorspeise vom fische - starter mixed sea fish warm</i>	16,00
Tipico antipasto di pescato gardesano <i>gardasee fische - gardalake fish</i>	12,00
Buffet di pesce (solo in stagione estiva) <i>vorspeise kalte mit fische vom meer oder see - starter lake fish or cold buffet</i>	15,00
Carpaccio di manzo grana rucola <i>rinds carpaccio - beef carpaccio</i>	12,00
Caprese di bufala <i>tomaten, mozzarella, salat - tomato, mozzarella (cheese), basil</i>	12,00
Prosciutto crudo e melone (solo in stagione estiva) <i>roschinken mit melone - raw ham and melon</i>	12,00
Tartare di manzo <i>rinder tartar - beef tartare</i>	12,00

La Terra * Fleisch Gerichte * The Meat Courses

Lasagne della casa ricetta del 1963 <i>lasagne nach art des hauses (preise pro person) - our special lasagne</i>	10,00
Pasta fresca alla bolognese o pomodoro <i>spaghetti bolognese - spaghetti meatsauce</i>	8,00
Tortellone vegetariano di ricotta e ortaggi <i>vegetarische ravioli gefüllt mit gemüse und kase - tortelloni cheese and vegetables</i>	10,00
Maccheroni saporiti dello zio Umberto <i>maccheroni mit tomaten, speck, gorgonzola - maccheroni with tomatoes, smoked raw ham, gorgonzola</i>	9,00
Tagliata di manzo rucola e grana <i>rindschnitte mit rauke und parmesan - sliced beef with rocket and parmesan</i>	16,50
Tagliata di pollo nostrano con verdura fresca <i>pouletgeschmetzeltes bauer mit salat - sliced chicken farmer with vegetables</i>	15,00
Nodino di vitello ai ferri con patate <i>gegrilltes kalbsskotolett mit kartoffeln - grilled veal cutlet with potatoes</i>	18,00

Il Mare * Das Meer fish * The Sea food

Tortello con ripieno di mare in sfoglia al nero di seppia <i>tintenfisch tortelloni gefüllt mit meeres fisch - sepia tortelloni stuffed with sea food</i>	14,00
Spaghetti alle vongole veraci <i>spaghetti mit venusmuscheln - spaghetti with clams</i>	14,00
Tagliatelle alle capesante e code di gamberi <i>bandnudeln mit jakobsmuscheln und garnelen - tagliatelle with scallops and prawns</i>	14,00
Spaghetti allo scoglio mediterraneo <i>spaghetti mit krustentieren und muscheln (preise pro person) - spaghetti with mixed seafood</i>	16,00
Spaghetti all'astice <i>spaghetti mit hummer (preise pro person) - spaghetti with lobster</i>	20,00
Crostacei alla griglia o gratinati con filetto di branzino <i>schaltier gegrillte or gratinierte mit wolfbarsch filet - shellfish grilled or gratin with sea bass fillet</i>	25,00
Gran fritto misto <i>frittierte gemischte mittelmeer fische - mixed fried fish</i>	16,00
Branzino ai ferri <i>seebarsch vom rost - grilled sea bass</i>	16,00
Tagliata di tonno pinna gialla <i>schnitt der tonno gelbflosse - cut of tuna yellow fin</i>	16,00
Pesce del giorno al sale o al forno (branzino, orata, rombo) <i>Fisch zum Salz oder dem Ofen - Fish to the salt or to the oven</i>	(a persona) 23,00
Filetto di rombo alla mediterranea con tortino di verdure <i>steinbutt filet mit tomaten und oliven - turbot fillet baked with tomato and olives</i>	20,00

Il Lago di Garda * Gardasee fisch * Garda Lake tradition

Gnocchetti con affumicato di lago <i>gnocchetti mit geräuchertem Gardasee fisch - gnocchetti with smoked fish of Lake Garda</i>	10,50
Spaghetti alle sarde e agole salate <i>spaghetti mit agole (kleiner seefisch) - spaghetti with agole (small lake fishes)</i>	12,00
Tortello ai sapori del garda <i>tortelloni gefuellt mit seefisch - tortelloni stuffed with lake fish</i>	12,50
Fritto di aquadelle <i>frittierte agole (kleiner seefisch) - fried agole (small lake fishes)</i>	10,00
Lavarello al forno o ai ferri <i>marane vom grill - grilled lavaret</i>	14,00
Filetto di persico sfumato al Soave <i>barsch mach art des kuechenchefs - chef's perch</i>	14,50
Trota iridea ai ferri <i>gegrillte forellen - grilled trout thread</i>	13,00

Contorni * Beilagen * Vegetables

Insalata mista <i>gemischter salat - mixed salad</i>	5,00
Pomodori e cipolla <i>tomaten mit zwiebel - tomatoes with onions</i>	4,00
Patate al salto <i>röstkartoffeln gemüse - sautéed potatoes</i>	4,00
Verdura cotta <i>gekochtes gemüse - cooked vegetables</i>	4,00
Patate fritte <i>pommes frites - chips</i>	4,00
Insalatona nizzarda insalata mista, uova, formaggio, olive, prosciutto e tonno <i>gemischter salat mit gekochtes ei, käse, oliven, schinten und thunfisch</i> <i>mixed salad with boiled eggs, cheese, olives, ham and tuna</i>	13,00

Dessert * Nachspeisen * Desserts

Panna cotta dello chef <i>sahnepudding - cooked cream</i>	5,00
Semifreddo agli amaretti <i>halbgefrorenes mit amaretto - amaretto parfait</i>	5,00
Tiramisù della casa <i>tiramisù nach art des hauses - our special tiramisù</i>	5,00
Morbido di cioccolato con cuore di ciliegia <i>weiche der schokolade mit kirscherzen - soft chocolate with cherry heart</i>	6,00
Tortino fresco di fragole e ricotta <i>kleine kuchen mit erdbeeren und quark</i> <i>small cake with strawberries and ricotta cheese</i>	6,00

